

10亿米曲霉 饲料级微生物菌种 饲料添加菌粉

产品名称	10亿米曲霉 饲料级微生物菌种 饲料添加菌粉
公司名称	山东万福园生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:万福园 种类:米曲霉 产地:山东济宁
公司地址	邹城市唐村镇西牛庄村村南500米
联系电话	13176785451

产品详情

产品介绍：

米曲霉是食品发酵行业多年常用酶的主要菌种，能够分泌多种功能酶类，如：淀粉酶、糖化酶、纤维素酶、果胶酶、植酸酶、中性、酸性蛋白酶等。酱油曲精米曲霉包括小麦谷蛋白的混合物尤其适合本发明的目的，因当小麦谷蛋白通过传统日本酒曲培养水解后，在含脯氨酸肽中保持汇集可观量的谷氨酰胺，目前，我国酱油酿造企业90%以上使用的是米曲霉沪酿3.042，该菌种具有生长快、产孢子多、酶系丰富、中性蛋白酶活性高等优点，是酱油酿造的主要菌种在饲料上：主要在淀粉酶的作用下，将原料中的直链、支链淀粉降解为糊精及各种低分子糖类，如麦芽糖、葡萄糖等；在蛋白酶的作用下，将不易消化的大分子蛋白质降解为蛋白胍、多肽及各种氨基酸，而且可以使辅料中粗纤维、植酸等难吸收的物质降解，提高营养价值、保健功效和消化率。酱油曲精米曲霉目前，肉类呈味料主要采用原料（肉类）蒸煮、绞肉、外加商业酶制剂酶解（蛋白酶）、美拉德反应、添加辅料（麦芽糊精等）、干燥（喷雾干燥或微波干燥等）、风味后修饰（添加液体肉类香精等）等工艺制备而成用于农业及生物肥发酵上：可以与细菌类及酵母菌同时使用，以高效降解秸秆。使秸秆中的有机质转变成为植物生长所需的营养，提高土壤有机质，改善土壤结构。分解蛋白质、纤维素、半纤维素、木质素等，并与嗜热、耐热细菌、真菌、酵母菌菌株及相关分解酶协同作用，降解能力强，同时能够达到升温、除臭、消除病虫害、灭活杂草种子和提高养分的效果适用范围：1、发酵饲料、饲料添加剂。2、微生物肥料发酵剂、秸秆腐熟剂和畜禽粪便、有机垃圾发酵剂3、复合微生物肥料接种剂、土壤修复改良剂。包装保存：1千克/袋20千克/袋，25 以下阴凉干燥处储存，保质期为12个月