

米曲霉孢子粉（高孢子含量）

产品名称	米曲霉孢子粉（高孢子含量）
公司名称	沂源县春丰食用菌专业合作社
价格	700.00/箱
规格参数	品牌:春丰米曲霉孢子粉 原料与配料:一级菌种、豆粕、面粉等 保质期:12（个月）
公司地址	中国 山东 淄博市 山东省淄博市沂源县
联系电话	86 0533 3168802 15898761553

产品详情

品牌	春丰米曲霉孢子粉	原料与配料	一级菌种、豆粕、面粉等
保质期	12（个月）	等级	一级
原产地	山东	生产厂家	淄博春丰食用菌专业合作社
规格	500g/袋	净重	500g
售卖方式	包装	特产	否

公司主要介绍

山东省淄博市沂源县春丰食用菌专业合作社是一家农业的企业，是经国家相关部门批准注册的企业。主营酱油曲精，公司位于中国山东淄博市山东省淄博市沂源县。沂源县春丰食用菌专业合作社本着“客户第一，诚信至上”的原则，与多家企业建立了长期的合作关系。热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务。

酱油曲精;米曲霉;食用菌;醋曲精;酵素制剂;酱油生香酵母;种曲;曲种;酶制剂;3.042酱油曲精;3.324食醋曲精。另出售米曲霉菌粉，量大从优，可用于有机饲料和有机肥行业，提高产量和效率，可按吨供货，欢迎来电垂询。

产品主要特性

我公司的复合曲精产品具有专一性，是多菌种复配而成，与其它厂家生产的酶制剂相比，除了基本酶系外，增加了可降解nsp（非淀粉多糖）的酶系，组成结构更加合理，发酵生成酯、酚、酮、酸、呋喃类等香气物质，由于分解nsp产生的香气成分挥发系数低，所以即使在高温条件下也稳定。而且针对不同发酵产品特点复配而成，能显著提高产品风味，可有效提高酱油、食醋的品质与产量。与此同时，可缩短制曲时间，其生长速度快，多酶同时生成，在短时间内就能达到酶活力的要求。产品的耐受高温能力强，最高制曲温度可达42℃，高温季节不影响生产质量。较强的抗杂菌能力使它无论在精细活粗放环境均能

达到理想效果，产品的性价比高，用量只相当于普通酶制剂产品的70%。

传统的酱油酿造涉及的微生物种类相当复杂，通过不同微生物的代谢途径生成不同的代谢产物和微生物自溶后释放出来的物质，相互之间组合和多级转化，构成了丰富的酱油成分，如羰基、醇类、酸类、酯类、酮类、酚类和含硫化合物等。目前在酱油酿造过程中使用比较广泛的生香酵母主要是鲁氏接合酵母和多变假丝酵母，在酱油的酿造过程中，这两种生香酵母能够通过不同的代谢途径产生多种具有芳香气味的代谢产物，从而赋予酱油一定的香味，因此对酱油特殊风味的形成起到重要作用。

公司主要产品

酱油曲精;米曲霉;食用菌;醋曲精;酵素制剂;酱油生香酵母;种曲;曲种;酶制剂;3.042酱油曲精;3.324食醋曲精；副产品米曲霉菌孢子粉和黑曲霉菌孢子粉可用于有机植物的肥料，也可用于饲养业的有机饲料。