

长期供应新大地食醋专用复合曲精

产品名称	长期供应新大地食醋专用复合曲精
公司名称	沂源县春丰食用菌专业合作社
价格	650.00/箱
规格参数	品牌:新大地 卫生许可证:=== 商品条形码:===
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	新大地	卫生许可证	===
商品条形码	===	产品标准号	===
净重	== (ml)	保质期	1 (年)
酒精含量	--- (%)	原料与配料	麸皮, 面粉, 微量元素
生产厂家	淄博春丰食用菌专业合作	原产地	山东
	社		
储藏方法	冷藏	生产日期	2010

铝箔包装300g/袋, 500g/袋

食醋专用复合曲精试管原菌

左鲁氏酵母, 球拟酵母

中米曲霉 (纯种)

右黑曲霉 (纯种)

--

一、黑曲霉的生长条件:

- 1) 适宜温度32~35 ，低于28 高于40 生长缓慢，42 停止生长，45 死亡
- 2) 最适合ph值6.5~6.8
- 3) c源，单双多糖有机酸可直接利用淀粉分解
- 4) n源豆饼（面粉中也涵有）
- 5) 黑曲酶同上

二、曲霉生产酶系的特性：

- 1、酶系对温度成性的差异：除淀粉酶耐高温外，其他酶对温度敏感特别是肽酶和谷氨酰氨酶在50~55很快失活，黑曲酶所产淀粉酶乃较高温。
- 2、发酵状态对酶系的影响：稀廖发酵利于酶作用，固态发酵不利于酶作用
- 3、ph对酶促反应的影响：由于ph改变了底物与酶分子的带电状态，故ph浓度对酶促反应影响很大，
- 4、食盐对酶促反应的影响：低浓度的食盐是激活剂，高浓度的食盐是抑制剂

三、食醋曲精使用说明

接种量：万分之五，按混合干料计。

使用方法：取曲精50倍干面粉稀释混匀，均匀的接入料中。

接种温度要求：小于等于40 接种，入池后温度在34-36 。

制曲时间要求：24-26小时。切勿过28小时。

生长变化：

名称	制曲时间	品温控制	注解
孢子发芽期	4-6小时	30-34 （夏低冬高）	勿低于28 或高于38
菌丝发芽期	8-12小时	32-35	料发白间歇通风
菌丝生长旺盛期	12-17小时	35-36	连续通风料微黄踩曲
孢子着生期	18-24小时	32-34	铲曲出曲晾干，成曲略带黑头，（切勿日晒）

保存方法：25 以下阴凉干燥保存。（建议冰箱冷藏）

沂源春丰食用菌合作社

联系人：周长春

联系电话：15898761553曲精包装为300克/袋500克/袋，每箱10袋。使用本产品免费提供酿造技术指导曲种是活的休眠状态微生物，宜保藏在阴凉干燥处；严禁日晒、高温。在正常条件下产品保质期半年。