

新大地酱油，食醋专用酿造试管原菌菌种

产品名称	新大地酱油，食醋专用酿造试管原菌菌种
公司名称	沂源县春丰食用菌专业合作社
价格	600.00/箱
规格参数	品牌:新大地 商品条形码:=== 卫生许可证:===
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	商品条形码	===
卫生许可证	===	执行标准号	国标
原料与配料	麸皮、面粉	保质期	12（个月）
等级	特级	原产地	山东
生产厂家	春丰食用菌专业合作社	规格	各种
净重	300g/袋，500g/袋	生产日期	2010
售卖方式	包装	特产	是

鲁氏酵母。球拟酵母

纯种米曲霉

纯种黑曲霉

复合曲精

曲种组合编号	dx-02	dx-05
形态	粉	粉
特征	米曲霉复合菌	米曲霉复合菌，嫩黄色至

	种 ， 嫩 黄 色 至 深 绿 色	深 绿 色	
适用产 品	酱 油 、 酱 、 豆 豉	酱 油 、 酱 豆 豉	
制曲应 用	菌 丝 繁 殖 快 ， 易 制 曲	菌 丝 繁 殖 快 ， 易 制 曲	
蛋 白 酶 活 力 （ 福 林 法 ）	300 0 ~ 350 0	2000 ~	
蛋 白 酶 活 力 （ 甲 醛 法 ）	2.00 ~ 2. 15	2.00 ~ 2.1 5	
氨 基 酸 态 氮 / 全 氮	70% ~	73% ~	
铵 盐 /氨	21% ~	15% ~	

基 酸 态 氮		
全 氮 利 用 率	90%	90%
	~	~

注： 酶活力为小型制曲检测结果 发酵数据为40 发酵2周实验平均数

酱油曲精特点

可使生产稳定、出品率高、质量好，单位生产成本低。酱油曲精是制酱油、酱、豆豉曲的种子。专业生产酱油曲精注重生产安全性、稳定性、经济性，经数年研制，产品具有如下特点：1.菌种纯先进的技术、系统的装备、严格的管理、讲究的操作细节，使曲种杂菌数少于产品孢子数的一千万分之一。多种措施保证菌种不产生黄曲霉毒素，使酱油、酱、豆豉生产安全性好。2.多菌种复合用多种方法优化筛选出各具特点的菌种组合，酶系互补，使酱油出品率高，氨基酸生成率高，酱类、豆豉口感好。3.稳定性好可靠的硬件，良好的软件。全面、全员、全过程的质量管理，确保曲种质量。以曲种质量确保大生产稳定性。4.经济性好具有良好的投入产出比。由于生产稳定，出品率高，质量好，平均单位生产成本低，可使酱油生产商赢得更多客户，获得更多利润。

米曲霉使用说明

接种量：万分之三至五，按混合干料计。

原料：

使用方法：取曲精50倍干面粉稀释混匀，均匀的接入料中。

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：24-28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	料发白间歇通风一次翻曲(可省略)
菌丝生长旺盛期	12-17小时	35-36	连续通风料全白二次翻曲
孢子着生期	18-24小时	28-32	中性蛋白酶活力高(注：仍然通风否则温度不正常)

保存方法：25 以下阴凉干燥

沂源春丰食用菌合作社

免费提供技术指导

联系电话：0533-3618758

周长春经理

酱油曲精包装为300克/袋，每箱10袋。建议用量：300克/吨混合料。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。