

# 长期供应日本专用酿造酱油曲精

产品名称	长期供应日本专用酿造酱油曲精
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	保质期	12(个月)
等级	特级	原产地	山东
生产厂家	山东淄博	规格	各种
净重	300g/袋, 500g/袋	生产日期	2010
售卖方式	包装	特产	是

实验室

酱油曲种

本曲精是以3.04米曲酶为主外增鲁氏酵母产蛋白酶黑曲霉等多菌种，通过纯种培养复配精制而成。该产品特性具有：生长产酶速度快，酶活力高，制曲时间短，酶系全，酶系酸碱度平衡等多种优点。最适制曲时间：26-30小时，适应温度25-42，最适生长温度28-36

曲种组合编号	dx-02	dx-05
形态	粉	粉
特征	米曲霉复	米曲霉复

	合菌种，嫩黄色至深绿色	嫩色深绿	黄至绿色
适用产品	酱油、酱、豆豉	酱油、酱、豆豉	油酱豆豉
制曲应用	菌丝繁殖快，易制曲	菌丝繁殖快，易制曲	丝繁殖较快，较易制曲
蛋白酶活力（福林法）	3000~3500	2000~	
蛋白酶活力（甲醛法）	2.00~2.15	2.00~2.15	
氨基酸态氮/全氮	70%~	73%~	

铵盐/氨基酸态氮	21%~	15%~
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 以下阴凉干燥保存。

沂源春丰食用菌合作社

经理：周长春

联系电话：15898761553

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。