

新大地优质酱油生香酵母，酱油曲精

产品名称	新大地优质酱油生香酵母，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 执行标准号:国标 原料与配料:麸皮，面粉
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	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

食醋曲精300g/袋，500g袋 酱油曲精300g/袋，500g袋

食醋曲精300g/袋，500g袋

酱品曲精300g/袋，500g袋

酱油生香酵母300g/袋，500g袋

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

	嫩黄色至深绿色		
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）	3000~3500	2000~	
蛋白酶活力（甲醛法）	2.00~2.15	2.00~2.15	
氨基酸态氮/全氮铵盐/氨基酸态氮	70%~21%	73%~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。专业生产生产的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。

活性生香酵母使用说明

产品配方：麦片，鲁氏酵母、蒙奇球拟酵母、植质乳酸杆菌等。

用途：酱油，食醋发酵后期生香

使用方法：1.用于培养固体香醪，将酵母活化后接入固体培养基。接种量0.1-0.2%。活化方法：取100-150公斤水加热至沸，逐步加入25公斤面粉按面粉量加入淀粉酶，搅拌自然降温至60℃，加入糖化酶继续降至35℃，加入生香酵母粉活化培养10-24小时使用

2.直接发酵，将酵母与其他发酵剂、糖化剂混合，接入醪中入池发酵。用量0.2%

保存方法：20℃以下阴凉干燥密封存放，保质期6个月。

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。