



成果转化

[科企合作](#)[技术成果](#) >[科研产品](#)

技术成果

当前位置: [首页](#) >> [成果转化](#) >> [技术成果](#) >> 正文

稻米酿造加工技术及产品

发布日期: 2022-12-13

点击: 6

根据“稳、准、细、净”的要求以及“一清到底”的工艺理念,筛选江西省农业科学院拥有自主知识产权的优质稻米、功能稻米为原料,采用现代微生物发酵技术结合真空低温蒸馏技术,使用优质小曲做糖化发酵剂,经配料、蒸粮、糖化、发酵、蒸馏等工艺酿制,以科技力量支撑推动产品的持续创新升级,打造“集谷物精华,得日月纯酿”的优质产品。

