菌株121 酵素妈妈 文集

目录

[酵素妈妈 1](#_Toc530042867)

[Wiki 超嗜热生物 菌株121” 2](#_Toc530042868)

[其他链接 酵素，酵素桶，发酵 3](#_Toc530042869)

# 酵素妈妈

三个主要链接

https://v.qq.com/x/page/u0167x8xvua.html 酵素妈妈

http://www.xdtd.net/ 酵道.孝道 网站缘起

https://v.qq.com/x/page/z0345gvnca1.html 趣味实验 酵素氧化还原实验

**什么是酵素妈妈呢？**

在制作酵素过程中，很多人会遇到过酵素妈妈，什么是酵素妈妈呢？酵素妈妈其实就是植物在酶解过程中的析出物，样子**类似海蜇皮，也叫果胶**，果胶多存在于柑橘类，苹果，芒果，芒果类植物果实中。在发酵期间，有些时候会长出酵素妈妈，但有时候也会不长，这也跟放置的时间有关系，放置的时间越长，酵素妈妈就会越厚，但产生酵素妈妈的时间有早有晚，有的十多天就出来了。

**酵素妈妈到底有什么作用呢？**

        酵素妈妈也是菌膜，是天然的果酸，能去角质层，**对皮肤有着强大的功效**，特别是对我们的脸部缺陷有修复作用，曾经有个泰国人被狗咬伤了，使用酵素妈妈贴在伤口处后，便没有留下疤痕，这也说明了酵素妈妈对伤口有很强的愈合作用。酵素妈妈还可以对烫伤创伤口有消炎（按1份酵素妈妈兑10份水的比例调配饮用，然后大量喝水）和愈合作用，同时对于发烧也有很好的降温效果，孩子发烧后，使用酵素妈妈贴在背部，可以达到降温效果，而男士服用少量酵素妈妈，也可以强身健体。        酵素有调理身体，转化能量的作用，酵素妈妈却有着各种伤口和降温的神奇作用，非常受益，平日里可制作一些酵素和酵素妈妈常备于家中，作为日常保健作用和伤口消炎修复作用。

**如何制作酵素妈妈呢？**

       酵素妈妈是在酵素发酵过程中产生的，所以在制作酵素的时候对于材料的选择非常重要，如把材料切得很细，尽量选用大口瓶的容器制作酵素就更容易长酵素妈妈。酵素妈妈不喜欢被搅拌，但可以复制，可将酵素妈妈剪成小块后，放到未成熟的酵素中，促进酵素生长，**同时也不会形成白膜**，环保酵素出的酵素妈妈最好不要放入食用酵素中。酵素妈妈如果放在清水中会变臭，但

放在稀释的糖水里, 一分糖兑十分水，水会变酸，酵素妈妈会继续长大，也会促进新做的酵素发酵得更好。

# Wiki 超嗜热生物 菌株121”

这项确切的消息来自维基百科，自由的百科全书，原链接<https://zh.wikipedia.org/wiki/超嗜热生物>

超嗜热生物指能在极热的环境（60°C以上）中生活的**生物**。其生长最适温度通常在80~110°C， 2003年发现的一株古菌“菌株121”[1]甚至能在121°C下，24个小时内，细胞数目加倍。多数超嗜热生物属于古菌，但也有一些细菌（包括一些蓝藻）可以忍耐70到80°C的高温。很多超嗜热生物也可以抵抗其它极端环境，如高酸度或辐射强度。

[](https://zh.wikipedia.org/wiki/File:Grand_prismatic_spring.jpg)超嗜热生物最初于1960年代在美国怀俄明州黄石公园的**热泉中**发现。此后，又发现了**50种**以上。一些超嗜热生物需要至少90°C的高温才能够存活。

[黄石公园](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%BB%83%E7%9F%B3%E5%85%AC%E5%9C%92)的[大棱镜温泉](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%A4%A7%E7%A8%9C%E9%8F%A1%E6%BA%AB%E6%B3%89)，其中的浅颜色由超嗜热菌所形成。1960年代在[美国](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%BE%8E%E5%9C%8B)[怀俄明州](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%87%B7%E4%BF%84%E6%98%8E%E5%B7%9E)[黄石公园](https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%BB%83%E7%9F%B3%E5%85%AC%E5%9C%92)的热泉中发现。

这些热稳的蛋白具有很高的潜在商业价值，比如，用于高温下的催化反应。

其它超嗜热生物：火叶菌属的延胡索酸火叶菌（Pyrolobus fumarii），一种生活在113°C大西洋**热液喷口**的古菌。

**用于酵素桶的日本土也许属于这个范畴, 他还有一个特点是在室温条件下不会腐烂, 也不会自己生长，但是它是生物. 它们大多生长于火山附近，他们有很强的吸附性和活性**

# 其他链接 酵素，酵素桶，发酵

目录

[酵素 2](#_Toc530042402)

[分类 3](#_Toc530042403)

[安全准则 4](#_Toc530042404)

[如何服用酵素 5](#_Toc530042405)

[酵素误区 6](#_Toc530042406)

[什么是发酵？ 8](#_Toc530042407)

[酵素桶 9](#_Toc530042408)

[酵素桶原理是什么？ 10](#_Toc530042409)

[酵素桶的多种用途，比如可以用来发豆芽 pdf 11](#_Toc530042410)

[发豆芽 11](#_Toc530042411)

[还原水？ 12](#_Toc530042412)

[酵素桶泡菜 12](#_Toc530042413)

[如何知道发酵好了？ 12](#_Toc530042414)

[二次酵素 12](#_Toc530042415)

[盱眙xū yí县境内有凹凸棒粘土 12](#_Toc530042416)

[售价 13](#_Toc530042417)

[视频 酵素桶 和风来酵素桶 13](#_Toc530042418)

[一些单词：酵素，酵素桶，发酵 13](#_Toc530042419)