

I tabellen listas olika bokashiströ, tillverkare och innehåll.

Substrat är den huvudsakliga delen av det fasta ströet som innehåller mikroorganismer. Det är klart att det finns mikroorganismer även i eventuellt vatten som ingår (beroende på fukthalt) och i mineralerna.

I tabellen listas också skillnader i utseende och fukthalt. Pris är inte med, men generellt är ett torkat strö dyrare än ett fuktigt, med vissa undantag.

Det är troligen en viss skillnad på hur aktiva mikroorganismerna är i ett fuktigt respektive torrt strö. I ett fuktigt strö är mikroberna troligen mer aktiva (vilket betyder att de äter mat och bli fler). Nackdelen med hög aktivitet är att proportionerna mellan de ingående mikrobstammarna ändras med tiden, hållbarheten är alltså sämre. Genom att torka ströet så minskas aktiviteten något hos mikroberna vilket ökar hållbarheten. Mikroberna i det torra ströet aktiveras fullt ut vid kontakt med mat och vätska.

Mineraler är viktiga för allt levande. Vetekli och rörsockermelass innehåller en del mineraler. EM-Keramiskt pulver från Tropical Plant Resources Institute, Inc innehåller mycket av mineralen kiseldioxid. Basalt är en mineralrik bergart av vulkaniskt ursprung.

EM kan eventuellt skilja sig åt mellan olika tillverkare, men samtliga anger samma innehåll av mikroorganismer: mjölksyrabakterier, jästvamp och fotosyntesbakterier.

Bokashiströ	Bokashi Starter	Svenskt bokashiströ	Bio-Bokashi	Bio-Bokashi Terra	Bio-Bokashi K	Svart bokashi
Tillverkare	Agriton		Multikraft	Multikraft	Multikraft	EM Chiemgau
Substrat	ekologiskt vetekli	vetekli	ekologiskt vetekli och speltagn	ekologiskt vetekli och speltagn	ekologiskt vetekli och speltagn	biokol
EM och övriga mikroorganismer	EM/EMRO	EM/EMRO	EM/Multikraft	EM/Multikraft	EM/Multikraft fett- och cellulosedbrytare	EM/EM Chiemgau
Mineraler			korallkalk EM-Keramiskt pulver	korallkalk EM-Keramiskt pulver	korallkalk EM-Keramiskt pulver	Bio-Lit basaltstenmjöl
Utseende/fukthalt	Halvfuktigt helt kli		Torrt pulver	Fuktigt	Torrt pulver	Torrt finkrossat
Hållbarhet	Ett år	Ett år	Minst bäst-före/ minst två år	Bäst-före-datum cirka 6 månader	Lång hållbarhet troligen minst två år	Lång hållbarhet troligen minst två år