

玉米粉和木薯粉细度检测 D50 D97通过率检测

产品名称	玉米粉和木薯粉细度检测 D50 D97通过率检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

玉米粉和木薯粉细度检测 D50 D97通过率检测

1.木薯粉不含麸质，谷物和坚果木薯植物是南美以及亚洲和非洲部分地区数百万居民的主要农作物。该植物含有木薯根（也称为yuca或木薯粉），是一种淀粉状，高碳水化合物的块茎，类似于山药，芋头，车前草和马铃薯等的职务。作为块根蔬菜，木薯不含麸质，谷物和坚果，是纯素食的素食主义者的绝配。

2.木薯和木薯淀粉不同虽然有时木薯和木薯淀粉一词可以互换使用，但实际上存在明显差异。木薯淀粉是通过洗涤和制浆过程从木薯根中提取的淀粉。然后将湿纸浆挤压以提取淀粉状液体。一旦所有水从淀粉状液体中蒸发掉，木薯淀粉就会保留下来。而木薯是整个根，只需去皮，干燥和研磨即可。这意味着它的膳食纤维比木薯淀粉多，可以用来制作木薯粉玉米饼，而木薯淀粉则不可能。

3.木薯淀粉无毒有的木薯的根部含有天然存在的氰化物（也在杏仁和菠菜中发现！），它们可能具有极高的毒性。但只有当生吃时，这些氰化物才会对人体有害。因此，依靠木薯作为生计的传统文化已经有数百年的历史，烹饪和发酵工艺也是非常成熟的。这些过程去除了有毒化合物，并防止了疾病的发生。因此，所有市售的木薯和木薯淀粉均不含有害的氰化物。

4.木薯淀粉中碳水化合物含量很高鉴于木薯是淀粉状块茎，它具有高水平的碳水化合物含量。而且比您想象可能还要高。例如，每100克木薯的热量和碳水化合物是番薯的两倍。这使其成为数百万原住民的宝贵和可依赖的食物来源。但这可能对您意味着血糖加重！对于绝大多数不依靠木薯为生的人，谨慎地监测木薯的摄入量是明智的。特别是如果您是遵循低碳水化合物，低糖或古饮食习惯的人群。所以，请不要每餐都吃木薯粉食谱！