

# 云南增稠剂魔芋精粉

产品名称	云南增稠剂魔芋精粉
公司名称	襄阳天然星食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	襄阳市襄州区伙牌工业园农兴路2号
联系电话	13545249889 13545249889

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：襄阳天然星食品科技有限公司

魔芋精粉膨胀系数大，可用无杂质清水溶解，一般对水比例为1：40~1：50，搅拌溶解时间为3小时~5小时，其对水量与溶解时间按具体条件而定。在下粉设备里自动掺加凝固剂，使之成晶体。晶体通过高压喷头挤出后，在熟化池成形。将成形粉条装入复合塑料袋，加入保鲜水后封口，每条粉条净重250克，毛重450克，将装袋的魔芋粉条放在高温130℃的杀菌器里蒸煮2小时后，取出即成。这种袋装粉条保鲜期为1年半时间，粉条嫩、脆、清爽，咬劲足，口感强，可烩炒、凉拌、煮汤，食用方便。

魔芋精粉又称魔芋粉或魔芋甘露聚糖，魔芋是有益的碱性食品，对食用动物性酸性食品过多的人，搭配吃魔芋，增稠剂魔芋精粉，可以达到食品酸、碱平衡，对人体健康有利。魔芋地下块茎扁圆形，宛如大个儿荸荠，营养十分丰富，含有多种维生素和钾、磷、硒等矿物质元素，还含有人类所需要的魔芋多糖，并具有低热量、低脂肪和高纤维素的特点。襄阳天然星食品科技有限公司是从事魔芋食品机械制造、销售，及魔芋（调味）食品生产技术咨询的厂家。

魔芋的主要为葡甘露聚糖。它是一种理想的可溶性膳食纤维。食物纤维在胃肠道内汲打水分而膨胀，使体积就会变大，能增长饱腹的感觉。可溶性纤维形成胶态，延缓了葡萄糖和脂肪的汲取，可有效保卫gao血糖、类疾病的孕育产生。紧缩食物在胃中停顿的时间。通常食物须要28小时才气从肠道内排空，而富含食物纤维的食品只须要14~16小时，这就大大淘汰了肠道对有害物质的汲取。

云南增稠剂魔芋精粉由襄阳天然星食品科技有限公司提供。襄阳天然星食品科技有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。天然星——您可信赖的朋友，公司地址：襄阳市襄州区伙牌工业园农兴路2号，联系人：王经理。