

魔芋粉 食品级 质量保证

产品名称	魔芋粉 食品级 质量保证
公司名称	郑州冠荣食品科技有限公司
价格	65.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市二七区大学路14号1号楼5层东半部506房
联系电话	0371-55903856 13598809205

产品详情

魔芋粉 这名字对很多人来说大概会很陌生，它是一种根茎植物，又叫葡甘聚糖。我国种植面积很广。经过近十多年的研究，已将魔芋制成魔芋精粉。采用魔芋制成的食品已有几百种。并经研究证明它具有降脂降糖防癌通便等多种功用。魔芋含有葡甘聚糖，是一种高分子化合物，具有很强的吸水性，吸水后体积可膨胀80-100倍，食后易被消化吸收。并能吸附胆固醇和胆汁酸，对降低血压减少心血管病发作有一定效用。魔芋还含有可溶性膳食纤维，这种纤维对抑制餐后血糖升高很有效，因而魔芋精粉及其制品都是糖尿病患者的理想降糖食品。应用后可减轻胰岛负担。

尤其令人注目和感兴趣的是它所含的凝胶，这种北胶在肠道中可以形成各种不同孔径的半透膜附着在肠道粘膜上形成一个防卫屏障，阻挡致癌物质的侵入，起到防癌的作用。所以魔芋具有多种防病保健功用，经常食用魔芋食品对身体大有好处。

魔芋传统的做法是做成魔芋豆腐。目前在日本、韩国的杂货店中就有魔芋粉出售，一般一袋魔芋配一袋石膏粉。由家庭主妇在家中制作魔芋豆腐，作为了家庭常规菜肴食用。

外观呈乳白色或淡黄色，中间有少量黑点及黄点，粒度大小在45-100目，有魔芋特有的气味，其加工过程是首先将收获的新鲜魔芋去皮、清洗，然后切成条状或片状，再通过烘烤设备脱水干燥，将烘干的魔芋条或片采用专用的加工设备破碎、研磨、去掉淀粉、纤维等杂质，即可获得魔芋精粉。主要应用于宠物食品、魔芋豆腐、素食中。