

魔芋精粉60斤 二级粉适宜魔芋豆腐 专业魔芋豆腐

产品名称	魔芋精粉60斤 二级粉适宜魔芋豆腐 专业魔芋豆腐
公司名称	温州菜篮子农副产品批发交易市场飞龙食用农产品店
价格	面议
规格参数	保质期:365 产地:云南 品牌:飞龙
公司地址	浙江 温州市鹿城区 娄桥
联系电话	057781752268 13806895506

产品详情

魔芋，英文名：konjac，还叫蒟蒻。多年生天南星科草本植株，生魔芋会有小毒.用途非常广泛，魔芋是个大家族，全世界大约有上百种，中国就有30余种。

魔芋种植分布，中国是迄今为止种植量最大的国家，其余分布在日本、东南亚等地，但东南亚（缅甸、越南、泰国、印度尼西亚等）等地的魔芋主要以野生为主，近年才开始有人工栽培的迹象。

魔芋是当今发现的、唯一能大量提供露聚糖的经济作物，在食品医药领域里魔芋的使用价值将不停地被开发展示出来。魔芋的食用价值是它受到人们普遍欢迎，魔芋的主要成份是葡甘露聚糖，它不只含有人体所需的超过10种氨基酸和多种微量元素，也具有低蛋白质、低脂肪高纤维、吸水性好、膨胀率高等特性，药用功效.具有降血脂、降血糖、降血压、减肥、美容、保健、通便及等更多的效果。

魔芋粉简介

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，作为家庭常规菜肴食用。

由于魔芋葡甘聚糖单糖的键合方式和纤维素相似，在小肠中并不能降解为单糖吸收，所以适用于糖尿病患者等不能摄入过多糖类的情况。也正因为如此，魔芋可作为减肥食品的原料

魔芋的作用原理

km作为一种可溶性的膳食纤维，可在食物四周形成一种保护层，从而防止消化酶与食物发生作用。

km在水中可吸水膨胀（80-100倍），可以抑制食欲，产生饱腹感，使进食量下降。

km可以延缓，阻止胆固醇，单糖等营养物质的吸收，从而使脂及酸在体内的合成减少。

km有润肠，通便的功能，可以增加排便量，因此具有肠道清洗的作用。

简单吃法

早上冲5g魔芋粉，加5g蜂蜜，稀饭（里面有：红小豆，绿豆，小地瓜丁，莲子等）舀半勺稀饭放进了充好的魔芋粉里，竟然一点都不难吃了。中午在冲好的魔芋粉里加了半勺稀饭，然后把适量的荔枝，桃子，杏，弄成丁也放了进去，之后把弄好的“魔芋水果粥”放进了冰箱恒温里，拿出来吃的时候又放了5g的蜂蜜，吃起来很不错！

用途

经研究证明它具有降脂、降糖、防癌通便等多种功用。魔芋含有的葡甘聚糖，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，食后不易被消化吸收。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。

魔芋的药用成份能清出沉积在心血管的脂肪和胆固醇。

魔芋含有丰富的膳食纤维，在肠道内膳食纤维能加强肠道蠕动，促使排便，缩短食物在肠道内的停留时间，肉类食物从进食到排出体外大约需要12小时，魔芋从进食到排出体外大约为7小时。可使大便在肠道停留的时间缩短5小时左右。从而减少小肠对营养的吸收，同时也减少了大便中的有害物质对身体的危害。

魔芋粉吸水后体积膨胀系数很大，最高可达到干品其自身体积的100倍，魔芋在胃内吸水膨胀后使人有饱胀感，自然就不想再吃进更多其他食物。

长期食用魔芋粉制品不只是有利于肥胖者。同样有利于便秘、高血脂和想要预防胃、肠癌的人群。总的说来魔芋不应该只说成是减肥食品，而应该定位于保健食品才对。

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。因此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。

魔芋地下块茎可加工成魔芋粉供食用，魔芋食品不仅味道鲜美口感宜人，而且有减肥健身、治病抗癌等功效，所以近年来风靡全球，并被人们誉为“魔力食品”、“神奇食品”、“健康食品”等。

由于魔芋葡甘聚糖单糖的键合方式和纤维素相似，在小肠中并不能降解为单糖吸收，所以适用于糖尿病人等不能摄入过多糖类的情况。也正因为如此，魔芋可作为减肥食品的原料。

功效及食用方法

1.血液的净化剂

由于魔芋葡甘聚糖能有效抑制小肠对胆固醇、胆汁酸等脂肪分解物质的吸收，促进脂肪排出体外，减少脂肪、胆固醇进入血液，降低血清中甘油三脂和胆固醇总量，因此可起到预防高血压、高血脂和心血管疾病的作用。据有关资料记载，若每天人体服入3克魔芋葡甘聚糖（均为三次服入），并坚持长期食用，即可达到上述效果。

2.胃肠道的清道夫

大量研究表明，魔芋特有的束水凝胶纤维，可以使肠道保持一定的充盈度，促进肠道的生理蠕动，使粪便软化，加快排便速度，减轻肠道压力，解除便秘之苦。

3.肠癌的克星

魔芋特有的束水凝胶纤维，能促使肠道内重金属元素及食物毒性物质迅速排除，减少有害物质与肠壁的接触时间，阻止肠道对这些物质的吸收，清除胃、肠、胆囊中的滞留物，有效降低结肠、直肠中有害细菌感染的概率，是理想的防癌保健食品。

4.糖尿病患者的福音

由于魔芋葡甘聚糖的粘度很大，增强了消化道内食糜的粘性，延缓了胃腔内食糜糊的滞留时间，并在肠壁形成保护膜，有效地抑制血糖值和尿糖值的上升。国内外专家研究证实，魔芋食品是糖尿病人的一种较为理想的食物，有降低血糖、改善症状、控制病情的效果。

5.健康者的最佳食品

魔芋中的“海曼纳”物质，使人食后有饱腹感，从而减少人们摄入食物的数量和能量消耗人体内脂肪，有利于控制人的体重，达到自然减肥效果。健康消费者经常食用，能保持健美体态。

6.补钙

100克魔芋天然食品中含钙约43毫克，更重要的是其所含之钙成份极易溶解被人体吸收，此富钙佳品亦当属补钙首选。

7.平衡盐份

魔芋具有调节或平衡体内盐份之功效。（营养学证明，人体每天摄取盐份应维持在10g以下）

8.排毒

其丰富的植物纤维素，帮助活跃肠道功能，加快排泄体内有害毒素，预防和减少肠道系统疾病病变发生率。

9.洁胃

大量可溶性植物纤维促进胃肠蠕动，可减少有害物质在胃肠、胆囊中的滞留时间，有效地保护胃粘膜，清洁胃壁。

10.减肥作用

美国walsh用双盲法肯定了魔芋的减肥作用。华西医科大学研究结果对这一作用进一步证实：食用魔芋精粉30天，体重下降率为78.4%，下降幅度为0.5~4.7公斤。魔芋食品中的膳食纤维在胃内的充盈作用，增加了饱腹感，同时可以减少产热营养素的吸收，可以达到预防肥胖和缓慢减肥的目的。人体实验表明，举重运动员在不限制饮食及饮水的情况下服用16%魔芋食品，3天减重2.45公斤（为原体重3.2）产品用法

刚开始服用该品时先给身体一个适应期。前5天每天服用5克左右，个别人可能会出现轻微的拉肚子（胃肠道的清道夫）现象，请放心继续服用，等肠胃适应后症状会自然消失，然后每天服用10克左右。

体胖减肥者清晨空腹，取该品3-5克，加温水约250ml搅拌均匀，一日2-3次，饭前15分钟服用。（1公斤

可以服用2-3个月！)

糖尿病病人饭前15-20分钟，取该品5克，加水200ml搅拌均匀、饮用！一日3-4次！

排毒通便者：取该品5克，加水约200ml搅拌均匀饮用！一日1-2次

调糊食用（取3-5克粉置于一容器内，一边搅拌一边用开水冲后成透明糊状物即可食用）

可在餐前喝汤，在汤中放魔芋粉和蔬菜。

可与营养粉（奶粉，芝麻糊，玉米粉，荞麦粉.....）混合加水调喝

加工食品食用（魔芋食品现已被联合国世界卫生组织认定为“宝贵的天然保健食品”

营养吃法：早上冲5g魔芋粉，加5g蜂蜜，稀饭（里面有：红小豆，绿豆，小地瓜丁，莲子等）舀半勺稀饭放进了充好的魔芋粉里，竟然一点都不难吃了。中午在冲好的魔芋粉里加了半勺稀饭，然后把适量的荔枝，桃子，杏，弄成丁也放了进去，之后把弄好的“魔芋水果粥”放进了冰箱恒温里，拿出来吃的时候又放了5g的蜂蜜，吃起来很不错！

瓜粉与其它粉粉的流行搭配用法

苦瓜粉+魔芋粉+可可粉瘦腹

小腰精套餐~ (苦瓜粉+魔芋粉+可可粉, 腰求曲线, 瘦出玲珑身段, 远离"小腹婆"!)

苦瓜粉5克, 魔芋粉5克, 可可粉5用温开水200毫升, 直接混合冲服, 每日中餐和晚餐后半小时各一次。一个月后效果明显。特别是对长期坐办公室的白领先生、女士们。腹部、腿部的脂肪累积, 运动量少, 爱美的、爱美食的广大朋友们! 尽情的享受生活中的一切, 粉粉为你清除一切烦恼.

魔芋粉得饭前半小时服用, 用温水开水冲服都可以, 增强饱腹感和帮助脂肪运动!

【高蛋白馒头】

原料: 面筋粉150g, 魔芋粉100g (比例可能低了点, 下次试更多的), 酵母4g, 水500ml (以上原料必备), 接下来是好吃的原因: 牛奶香精一点点, 甜蜜素1g (姐姐不要打我~~), 我还乱加了泡打粉和小苏打 (以前做蛋糕用的。t.t)

以上计量不怎么准确, 我估计的, 大家可以自己调整, 差别不大的.

做法: 全部粉混合, 撒到温水里, 一边撒一边搅和, 慢慢就成面团了。这个比做一般馒头省力, 不用揉太多, 我今天揉多了, 成筋太多, 有一部分没发酵起来, 空洞太小体积就小了, 单位体积热量就高了。

分剂子, 温暖湿润处发酵1个小时到2个小时, 然后就可以上锅蒸了, 大约20分钟。

这些量我分了15个刀切的大小, 我妈吃了4个说很饱了, 我疯了似的吃了11个。t.t

面筋粉成分: 8%水, 75%~85%蛋白质, 1%灰分, 其他就是淀粉, 热量360多点/100g。一个馒头36左右,

一般刀切是70。

口感跟普通馒头类似，但是因为有魔芋，所以保水性比较强，口感比较水，有一点点q（只有一点点）。我不认为魔芋有多重要，因为魔芋对体积大小的影响很小，但是口感影响很大，气味也很重，我有香精和甜蜜素还好说，没有的tx很可能被恶心到。

【产酮沙拉酱】（参考分量：约300克沙拉酱）

配料：蛋黄1个，植物油225克，白醋25克，甜蜜素0.5g

制作过程：

蛋黄打入碗里，加甜蜜素，打发。

打发到蛋黄的体积膨胀，颜色变浅，呈浓稠状。

此时，加入少许的油，并用打蛋器搅打，使油和蛋黄完全融合。

继续少量的加入油。在一开始的时候，最好有足够的耐心，每次加入的油一定不能太多，边加入边用打蛋器搅拌。你会发现，随着油一点点的加入，蛋黄不但没有变稀，反而会变得越来越浓稠。

继续少量的加入油并搅打，请注意看图片，此时蛋黄糊越来越稠。

当加完六七十克油的时候，蛋黄糊（此时已经可以称沙拉酱了）已经浓稠到了如图所示的地步。

此时，因为酱太浓，不太好搅拌了，我们添加1小勺左右的白醋进去（不要加太多），搅拌均匀

加入醋以后，碗里的酱会变得稀一些。这个时候，我们重复少量多次的添加油并搅拌这一个过程。

随着油的继续添加，酱又重新变得浓稠起来。

越来越浓了。

当酱变得比较浓的时候，又添加一点白醋。重复这个过程，直到油和醋都添加完。

搅拌完成，沙拉酱就做好啦。

【减肥冰淇淋】

原料：蛋白3个，甜蜜素2小茶匙（真的不要放多啊~），各种香精随意，我还用了可可粉和抹茶粉。

做法：将所有粉末放入蛋白中，打发。中性发泡冰冻了类似慕斯，硬性发泡类似冰霜。打发之后倒入模具中，放冷冻室，四五个小时就可以吃了。

有点容易消泡，不知道是我的问题还是没有真正的糖的原因，不过就算消了的部分也是别有风味。

【美味纯蛋糕】

原料：蛋白一个，代糖半茶匙，泡打粉半匙，其他香精、可可粉、抹茶粉、xx粉随意。

做法：蛋白加所有粉（最好过筛）打发，上开水锅，大火蒸熟即可。

口感和味道很象蛋糕，稍微湿软一些。

蛋白么，随便吃，饱腹感不强这个问题就忽略好了。

【魔芋酸奶】感谢维拉创意

原料：魔芋粉，奶香精，代糖（加其他香精就是调味酸奶拉～）

做法：所有粉粉用热水冲调，待凉后食用。

维拉说口感和味道都很象酸奶，我也去实践下～

【完美版蛋糕】

原料：蛋白两个，代糖半茶匙，泡打粉半匙（白醋或柠檬汁几滴），魔芋粉8g（可以自己调整，这个量做的比较干，越多越干），其他香精、可可粉、抹茶粉、xx粉随意。

做法：蛋白加除了魔芋以外所有粉（最好过筛）打发，打出粗泡后加一半魔芋粉，再打发至中性发泡加另一半魔芋粉，继续打至硬性。上开水锅，大火蒸熟即可。

极有饱腹感，味道无限接近真的蛋糕，这是完美版本。

& ；完美版蛋糕的完善方案&

\$太硬

减少魔芋。2.缩短蒸制时间。

\$太水

增加魔芋。2.增加蒸制时间。

\$萎缩

熟后勿揭锅盖，稍待片刻取出，将容器倒扣，凉后脱模。

品质鉴定

真的粉不象面粉的哦，粉末相当的细致。

没有任何的杂质。这个过程已经是经过了30多道的进行反复的提纯了哦~不象有的粉发黄，要不就是白得跟面粉似的~那样的东西我是没吃过~我以前也想要发帖给大家展示的一直都米有时间挖~：)

真正的好粉用2克粉即可用200毫升水冲出一大杯子来，不要不相信我将在后面给大家继续的演示整个过程的！

真正的好粉是温水和冷水都能冲开的哦：

资源分布、开发现状及前景

中国魔芋产区主要分布在云、贵、川、陕西南部和湖北西部，以四川盆地周围山区的魔芋资源最为丰富。四川魔芋产区主要分布在川东的大巴山山区，西南部金沙江河谷地带是全国最重要的白魔芋产区。白魔芋是非常珍贵的资源，品质好，kgm含量高。魔芋的开发在中国目前有很大一部分还停留在粗制品阶段。精制品阶段已经开创局面，其势如旭日东升，光彩夺目。高纯度魔芋胶的生产已有眉目，有待于中国魔芋工作者的进一步努力奋斗。魔芋产业的前景广阔，把魔芋精粉转化为几十、几百、

本产品的保质期是365，产地是云南，品牌是飞龙，型号是14N0915