

食品级魔芋精粉 天然星 贵州魔芋精粉

产品名称	食品级魔芋精粉 天然星 贵州魔芋精粉
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

传统栽培方法是将魔芋种在玉米地、向日葵地，或者桑园、果园、花椒园或其他经济林园中，套种后，原有的作物产量不减。近几年，魔芋主产区除了推广芋粮套种以外，还利用一部分土地主种魔芋，取得了良好的效果。比如在鄂西山区大都推行“小麦-魔芋-玉米”（即先在地下种魔芋，魔芋上面种小麦，预留行中种玉米）、“洋芋-魔芋-玉米”等套作模式。这种模式的好处是：有效利用了作物在栽培上的空间差、时间差，克服了与粮食争地的矛盾。利用魔芋的喜荫性，小麦收获后套种的玉米即长成，食品级魔芋精粉，玉米为魔芋提供了较好的遮荫条件，魔芋产出大量的底肥为小麦、玉米提供了充足的肥源，贵州魔芋精粉，做到了魔芋高产，粮食丰收。

看外观辨膳食纤维魔芋粉的种类。魔芋粉大致分为3类，魔芋精粉，魔芋微粉和魔芋纯化微粉(又称魔芋胶)。其中精粉粒度45-100目。杂质较多，白魔芋精粉，适合用做魔芋制品的加工，有魔芋特有气味。微粉粒度在100-120目，有魔芋特有的气味。纯化微粉粒度大于120目，几乎无异味，可以直接服用。

从颜色上看，魔芋精粉厂家，精粉颜色很深，呈褐色，杂质多，颗粒粗。微粉呈稍深点的白色，中间有黑黄色小点。纯化微粉颜色呈米白色，几乎没杂质，粉颗粒均匀。

从气味分辨。精粉魔芋特有气味很大，比较腥。微粉有轻微气味。纯化微粉几乎没有气味的。

魔芋粉：魔芋本身的气味重。

魔芋胶：经过纯化，魔芋本身的气味淡。

一般个人买来用，冲泡喝的话，用魔芋胶更合适。

魔芋为科魔芋属植物的泛称，又名蒟蒻、磨芋、鬼芋、鬼头、花莲杆、蛇六谷，主要产于东半球热带、带，我国为原产地之一。我国和日本是世界上两大魔芋主产国。魔芋具有较高的医学价值，我国古代医学典籍均有记载。

食品级魔芋精粉-天然星(在线咨询)-贵州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（www.xytrxmy.com）为客户提供“魔芋机械,魔芋豆腐”等业务，公司拥有“魔芋机械,魔芋豆腐”等品牌，专注于豆、乳制品加工设备等行业。欢迎来电垂询，联系人：王经理。同时本公司（www.trxmy.cn）还是从事浙江魔芋粉，上海魔芋精粉加工，江苏魔芋胶厂家的厂家，欢迎来电咨询。