## 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。