

表一：兩類凝固粉的比較

	多糖類凝固粉	改性澱粉類凝固粉
顏色	透明	奶白色
味道	無味	或有芡粉味，一般加入至較濃味之食物或飲品以遮蓋其味道
口感	較滑	較粗糙
食品凝固後的穩定性	<ul style="list-style-type: none">● 較穩定，即使長時間放置亦可保持其黏稠度● 不受唾液內的酵素影響，可在口腔內保持黏稠度	<ul style="list-style-type: none">● 長時間放置有機會出現離水現象，不宜飲用● 不可過度攪拌
每次所需分量	較少	較多