

首页 > 新加坡 >

本地科学家循环使用废料啤酒糟 成功再转变成酵母营养液

© 2017年8月29日 21:11 2017年8月30日 09:11 余慧慧报道

A A+ f t in g+ b e +



啤酒发酵过程中产生的啤酒糟。（照片：iStock）

f 0 t

本地科学家成功研发如何把酿造啤酒过程中产生的废料啤酒糟，再循环使用，转变成酵母的营养液。

南洋理工大学食品科技教育主任陈维宁教授说说，酿制啤酒需要大麦和酵母，而发酵过程后产生的啤酒糟，其实还有许多营养成分。因此，研究人员花了两年的时间，来研发相关技术。

陈维宁说，我们就采用我们自己的发酵过程，就是采用食品级的微生物，就是对人体没有害的。通过再发酵的时候，营养素就可以分泌出来。我们就用分泌的产品来培植酵母。我们也发展化学的处理技术，把剩余的固体，提取出来做包装的材料。我们就是为废物增值，减少对环境的不良影响。

陈维宁说，他们从啤酒糟制作而成的酵母营养液，成本比市面上售卖的一公升30美金的营养液，低了许多。而且，这类技术也可用在其他需要发酵的食品，包括面包、豆腐等。

研究人员已经同多家公司接洽，探讨如何将技术商业化。

- 958/HZ