

神奇！这项新技术可以让啤酒废料变成生长啤酒酵母的...

发布时间：2017-09-04 来源：食品商务网 阅读 > 416

讯 来自新加坡南洋理工大学的科学家（NTU Singapore）发明了一项新技术，可以将麦糟转化成可以生长啤酒酵母的有价值的产品。

据了解，麦糟的总量可以达到酿酒厂废物的85%，这是没有价值的废渣，所以废弃的谷物通常用作堆肥或动物饲料。该大学的研究人员表示，新的转换技术可以将啤酒厂的麦糟转化为有价值的液体营养液用于生长啤酒酵母，类似的商业化液体营养液能以每升30美元的价格出售。

与其他商业化液体营养液相比，该研究团队的液体营养素成本非常低。这一创新成果吸引了包括亚太啤酒（APB）在内的几家国际啤酒公司的兴趣。

南洋理工大学食品科学技术主任陈先生现在正在与这些公司进行谈判，以授权和商业化该技术。他说：“我们已经开发了一种使用食品级微生物来将废弃的谷物转化为可以容易地被酵母消耗的基本营养物质的方法。”酿造啤酒产生的约85%的废物，现在可以变成宝贵的资源，这可以帮助啤酒厂减少浪费和降低生产成本，同时生产过程变得更加可持续发展。”

南洋理工大学研究人员表示，食品饮料企业需要通过创新来改变生产，以缓解全球人口日益增长的需求。全世界每年生产的啤酒超过1,930亿升，产生了约3 900万吨的麦糟，也就是说，每生产5升啤酒，就会产生1公斤的麦糟，可见会造成多大的浪费。

APB新加坡公司事务主管Mitchell Leow表示：“这项研究证明了科学和创新可以使企业找到创新的方式来使生产更具可持续性。

“可持续发展是业务优先考虑事项，特别是对于像APB这样的大型商业啤酒厂公司而言。通过这一循环过程，我们将大大减少废物占地面积，使诸如废弃的谷物、玻璃瓶、甚至废水等材料都能够被重新利用，而不是简单地丢弃。”

编译：kariya

来源：Foodbev

转载请注明