

新闻

榴梿种子再循环？被随手扔掉的它可用作食物稳定剂

2019年1月17日 15:22 发布 11小时前 更新

文: 余慧慧



(资料照片: AFP/Tengku Bahar)

读者们吃完榴梿后，可不要随便扔掉榴莲种子了。

国人每年平均食用1200万颗榴梿，南洋理工大学的研究人员研发出如何从榴梿种子提取食物胶来制作天然食品稳定剂。

食品稳定剂是能使食品成型并保持形态、质地稳定的添加剂。

此外，研究人员也发现，榴梿种子的食物胶可协助益生菌繁殖。

南洋理工大学食品教育科技教育计划主任陈维宁教授说：“我们的技术是蛮简单的，就是把种子切成片，让后煮一下，再用技术把食物胶从榴梿种子提取出来。

我们再把食物胶放在其他食品里运用。我们也做到就是益生菌在食物胶中繁殖。”

被问到技术能带来哪些好处，陈教授说：“我们比较市场中的益生菌饮品，我们发现榴梿种子食物胶的益生菌的保存期会更长。我们从不可以食用的食物胶也是帮助新加坡提供另外一种可持续性的食物胶来源，今后我们可以减少对进口食物胶的依赖。”



新闻报道

南大研究人员发现如何利用榴莲种子食物胶
制作食物稳定剂 (17/01/2019)

01:29