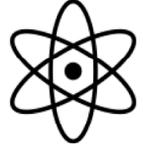


科学家们找到了一种方法将榴莲种子制成纯天然食品稳定剂

2019年01月17日 22:33 626 次阅读 稿源: cnBeta.COM 0 条评论

新加坡南洋理工大学的科学家们已经找到了一种从榴莲种子中提取胶质物并将其转化为食品稳定剂的方法，并进一步加工益生菌粉。该团队在周四早上的一次媒体吹风会上展示了这个过程 - 首先洗涤种子，然后切片并煮沸，然后加入一种溶液来收获其中的胶质物。他们的研究结果发表在在去年9月出版的《可持续食品系统前沿》杂志上。



食品稳定剂是许多食品中使用的一种成分，包括胶粘糖、甜碳酸饮料和蛋黄酱当中都在使用食品稳定剂，以保证不调和的各种成分能和谐地调和在一起。食品稳定剂主要原材料通常来自非洲进口的金合欢树，但气候变化影响季节性收成，必须探索替代和更可持续的来源。去年前六个月，新加坡人吃掉了600万颗榴莲。它们的种子大约3到4厘米宽，占整个果实的20%到25%，通常与多刺的果壳一起被丢弃。据估计，每年有3600吨种子被扔掉。新加坡南洋理工大学的科学家们看到了一个机会，把它们变成一个全天然的食物稳定剂，也适合素食爱好者食用。

新加坡南洋理工大学的科学家们发现榴莲种子制成的稳定剂还有能够成为益生菌营养支持的元素，益生菌是一种帮助人们维持健康消化系统的有益细菌。通过添加细菌培养物和榴莲种子制成的稳定剂，然后喷雾干燥以消除水分，团队能够制作浅粉红色的益生菌粉末。在试验期间，研究人员发现商用稳定剂中的益生菌活性在五周后显著降低，而榴莲种子稳定剂中的益生菌活性保持稳定两个月。这表明榴莲种子制成的稳定剂在改善粉末型益生菌的使用寿命方面效果提高20%，因此可将保质期延长至120天。

