

新研发的3D打印食品可保留和冷冻蔬菜的营养和风味

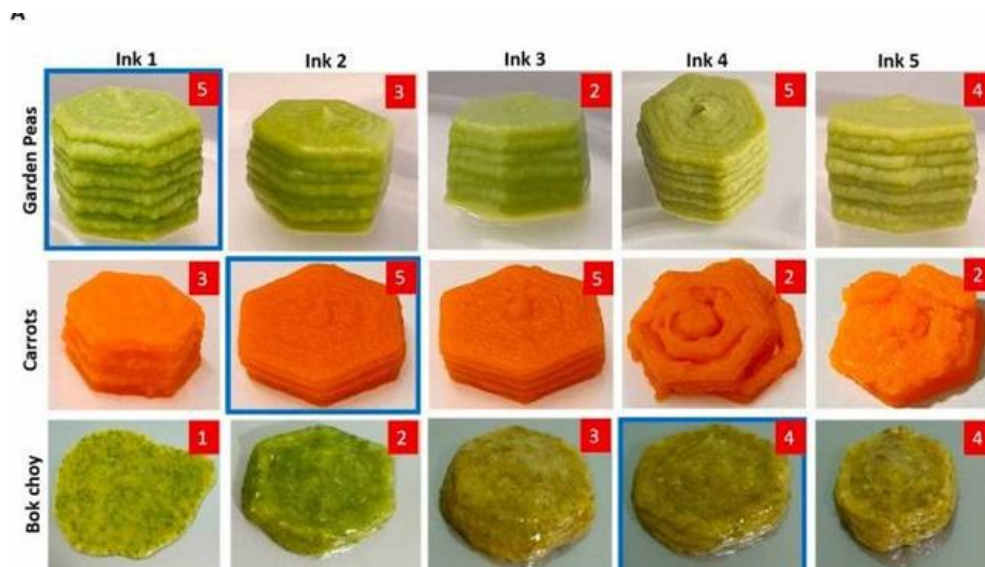


cnBeta

发布时间: 02-04 21:30 | 优质创作者

新加坡南洋理工大学(NTU Singapore)、新加坡科技与设计大学(SUTD)和邱德拔医院(KTPH)的研究人员合作开发了一种利用新鲜和冷冻蔬菜制作“食品墨水”的新方法。研究人员表示,与现有的方法相比,这种食品油墨能更好地保存新鲜和冷冻蔬菜的营养和风味。

食品墨水通常是由纯化食品制成的液体或半固体形式,通过从喷嘴挤出3D打印,并逐层组装。通常在医疗环境中,果泥食品被提供给那些患有吞咽问题的患者。在医疗环境中,硅胶模具经常被用来塑造果冻食品的形状,使食物看起来更有食欲。



通过3D打印食物可以在较短的时间内生产出所需的形状和质地。目前,脱水食品和冻干粉被用作食品油墨,通常含有高比例的食品添加剂,如水胶体(HCs),以稳定油墨,使打印过程更加顺畅。问题是,高浓度的HCs通常会改变印刷食品的味道、质地和香气使其难以下咽。

研究人员探索了新鲜蔬菜和冷冻蔬菜的组合,以使食品油墨稳定。这使得他们能够更好地保存印刷食品的营养,并使其味道更好。希望通过制作食品油墨,使患者增加食用量,改善他们的身心健康。该项目的研究人员将蔬菜大致分为三类,以豌豆、胡萝

作者最新文章

高通公司可能会开发更强大的ARM计算机芯片与苹果竞争

新专利申请显示苹果眼镜 或许能知道用户何时分心并提供建议

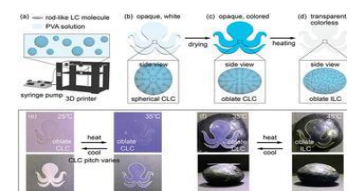
初创企业寄希望于太空 使酿酒用葡萄树更能抵御气候变化

相关文章

浅谈快速成型与3D打印 FDM篇



浙江大学等《先进材料》颜色/形状响应3D打印仿生章鱼液晶高...



大连化物所《先进材料》MXene墨水打印微电化学储能设备PV...