



24-34°C | PSI 37-55 | PM2.5 5-23 Thundery Showers

🏠 新闻网 娱乐生活志



新闻网



即时
REALTIME

新加坡
SINGAPORE

东南亚
SOUTH-EAST ASIA

中港台
GREATER CHINA

国际
WORLD

财经
FINANCE

体育
SPORTS

专题
SPECIAL REPORT

快讯

建国和立国一代及CHAS蓝卡持有者 职总优惠延长一年

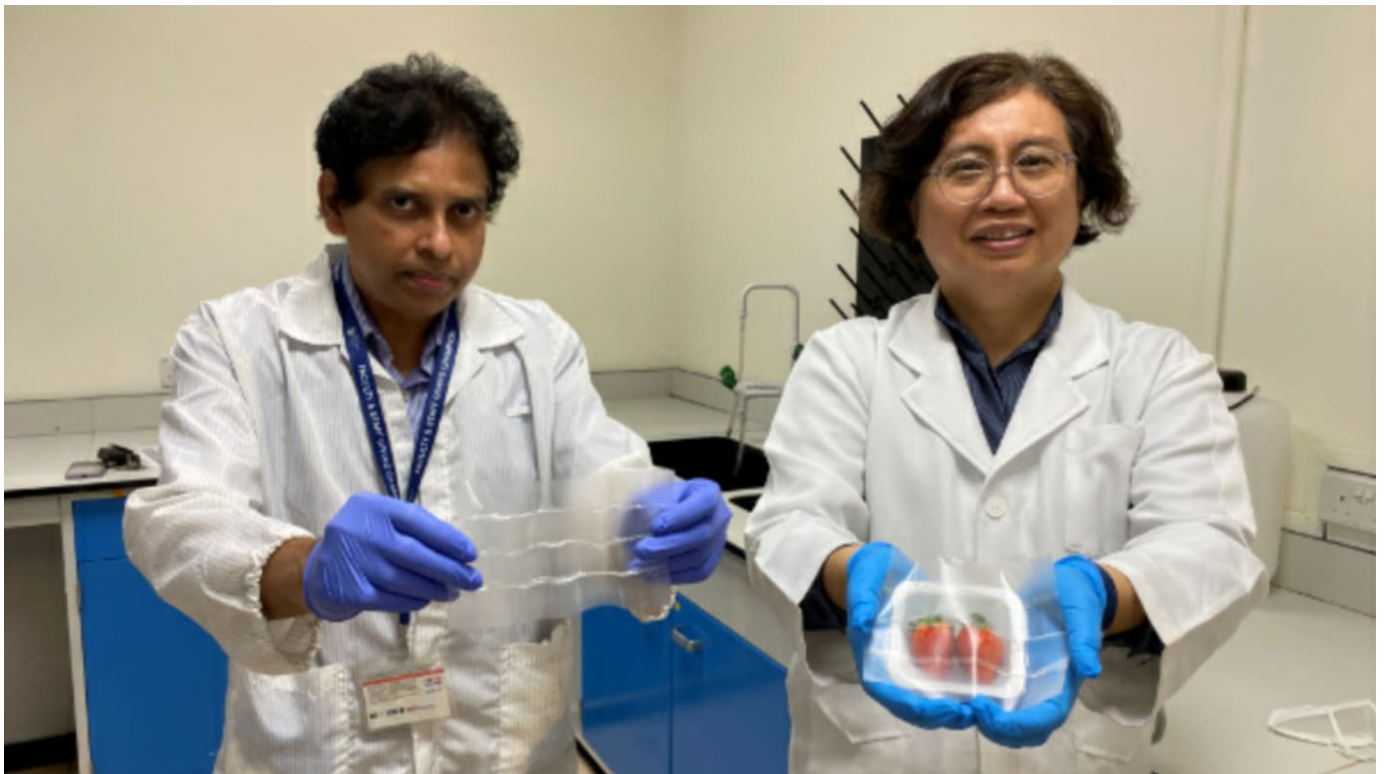
×

新加坡

新美科研人员研发智能食品包装材料 可避免食物受微生物污染

发布:28/12/2021 12:28 更新: 1小时前

☆ 收藏



新加坡和美国的科研人员共同研发出一款智能食品包装材料。图：新加坡南洋理工

新加坡和美国的科研人员共同研发出一款智能食品包装材料，可避免食物受微生物污染、影响品质。

这款食品包装材料可生物降解、可持续使用，也能消灭对人体有害的微生物。它也能延长水果的保鲜期多两到三天。



这个天然的食品包装材料用玉米醇溶蛋白、淀粉和其他天然生物聚合物及天然抗菌化合物混合制成。

我国南洋理工大学和美国哈佛大学陈曾熙公共卫生学院的研究人员进行的实验显示，当空气湿度增加或有害细菌产生酶时，包装中的纤维会释放天然抗菌化合物，以消灭导致食物污染的常见有害细菌。

南大抗菌生物工程中心主任陈美英教授解释了这个智能食品包装材料，跟其他抗菌包装材料的区别。

她说，她们研发的抗菌包装材料只会在必要时，也就是出现有害细菌产生酶时，才会解放天然抗菌化合物。

由于这些化合物可以对抗包装表面和食物上面生长的细菌，因此可用于包装即食食品、生肉、水果和蔬菜等多种产品。

这组研究学者有意同企业伙伴合作，扩大这项科技，并希望近期内能将这款食品包装材料推出市场。

相关标签

食物包装

food packaging

提高防疫意识，降低社区传播风险



正确戴好口罩



勤洗手
20 SEC



用消毒搓手液



保持环境清洁

热门

Popular



SBS Transit @SBSTransit_Ltd

At 06:22am, please note that NEL Svc in both directions is delayed due to a train fault. Additional travel time 25minutes may be expected. Free regular & bridging bus activated. We are sorry.

6:23 AM · Dec 28, 2021 · Twitter Web App

新加坡

地铁东北线双向列车服务因故障一度延误 现恢复

28/12/2021 06:49