

[Setempat](#)

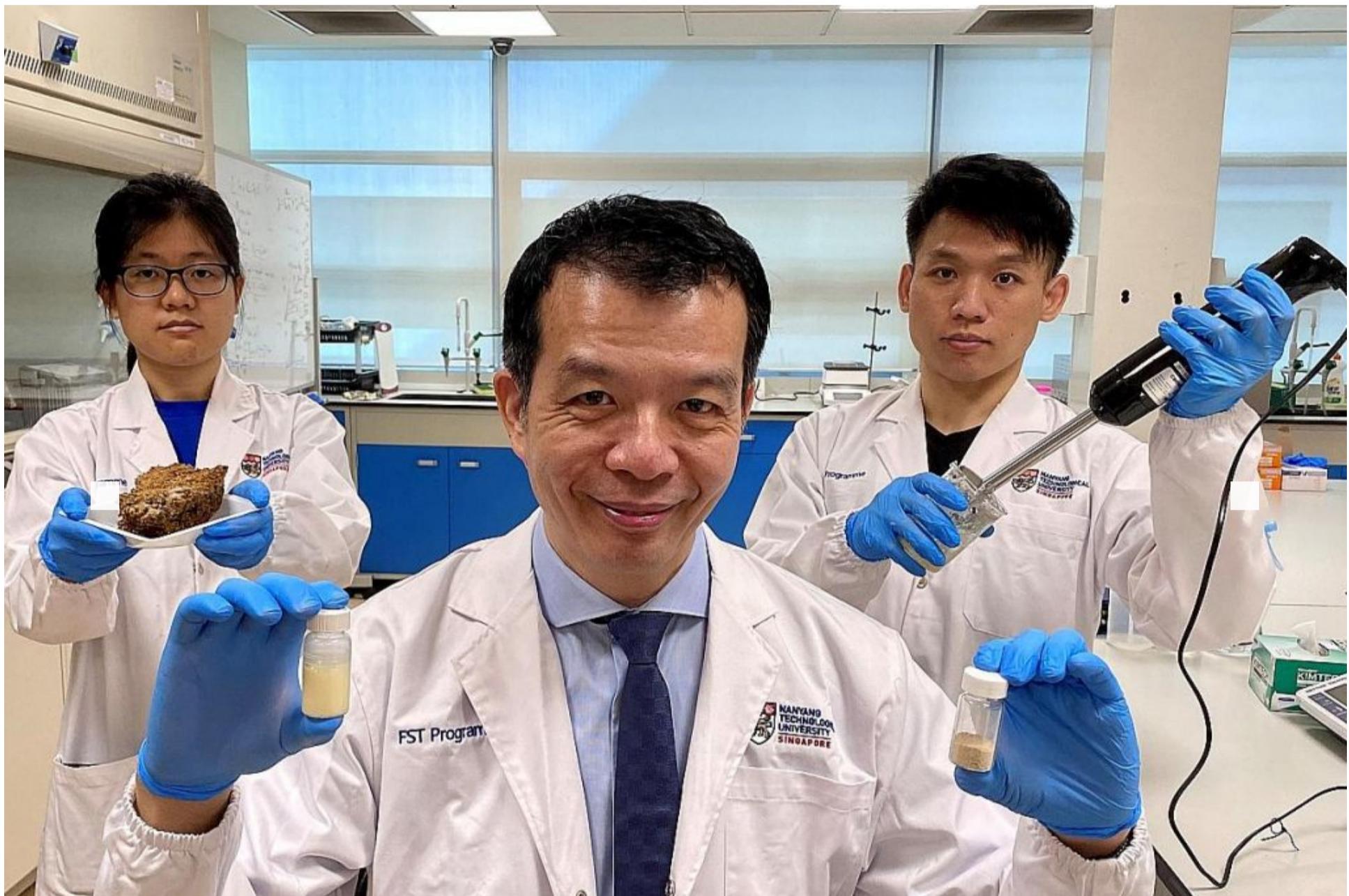
Akses Percuma

Saintis NTU rumus ramuan mayones asas tumbuhan, ganti telur dan tenusu

Dec 23, 2021 | 05:30 AM



Dapatkan artikel ini untuk diterbitkan semula



PENEMUAN: Profesor William Chen, pengarah program sains dan teknologi makanan (FST) NTU (tengah) bersama calon Doktor Falsafah (PhD) NTU, Cik Chin Yi Ling (kiri) dan Felo Penyelidik, Dr Josh Chai, dari program yang sama. - Foto-foto NTU

SAINTIS Universiti Teknologi Nanyang (NTU) telah membangunkan pengemulsi berdasarkan tumbuhan, iaitu bahan tambahan dalam makanan diproses, yang mempunyai ciri-ciri diperlukan untuk menggantikan bahan telur atau tenusu dalam makanan.

Ini seperti mayones, kuah salad dan krim putar.

Pengemulsi penting dalam penghasilan makanan kerana ia membantu menggabungkan bahan-bahan yang biasanya tidak dapat dicampurkan dengan baik, seperti minyak dan air.

Contohnya, kuning telur sering digunakan sebagai bahan pengemulsi dalam mayones untuk memastikan minyak dan air di dalamnya tidak terpisah.

Untuk mencipta pengemulsi itu, saintis NTU menggunakan bekas bijirin barli, iaitu produk sampingan daripada pembuatan bir dan penghasilan Milo, yang kaya dengan protein.

Profesor William Chen, pengarah program sains dan teknologi makanan NTU yang menerajui projek itu, berkata Singapura menghasilkan sekitar 23,000 tan bekas bijirin barli yang berakhir di tapak pelupusan, lapor The Straits Times.

Bijirin tersebut reput dan menambahkan pelepasan gas rumah hijau negara ini.

Untuk menghasilkan pengemulsi itu, bekas bijirin ditapai terdahulu dengan kulat, dikenali sebagai Rhizopus oligosporus, untuk menjadikan proses pengekstrakan nutrien lebih mudah.