

南大团队研发用酒糟制成乳化剂 可替代蛋奶产品制作食品

孙靖斐 报道

jfseng@sph.com.sg

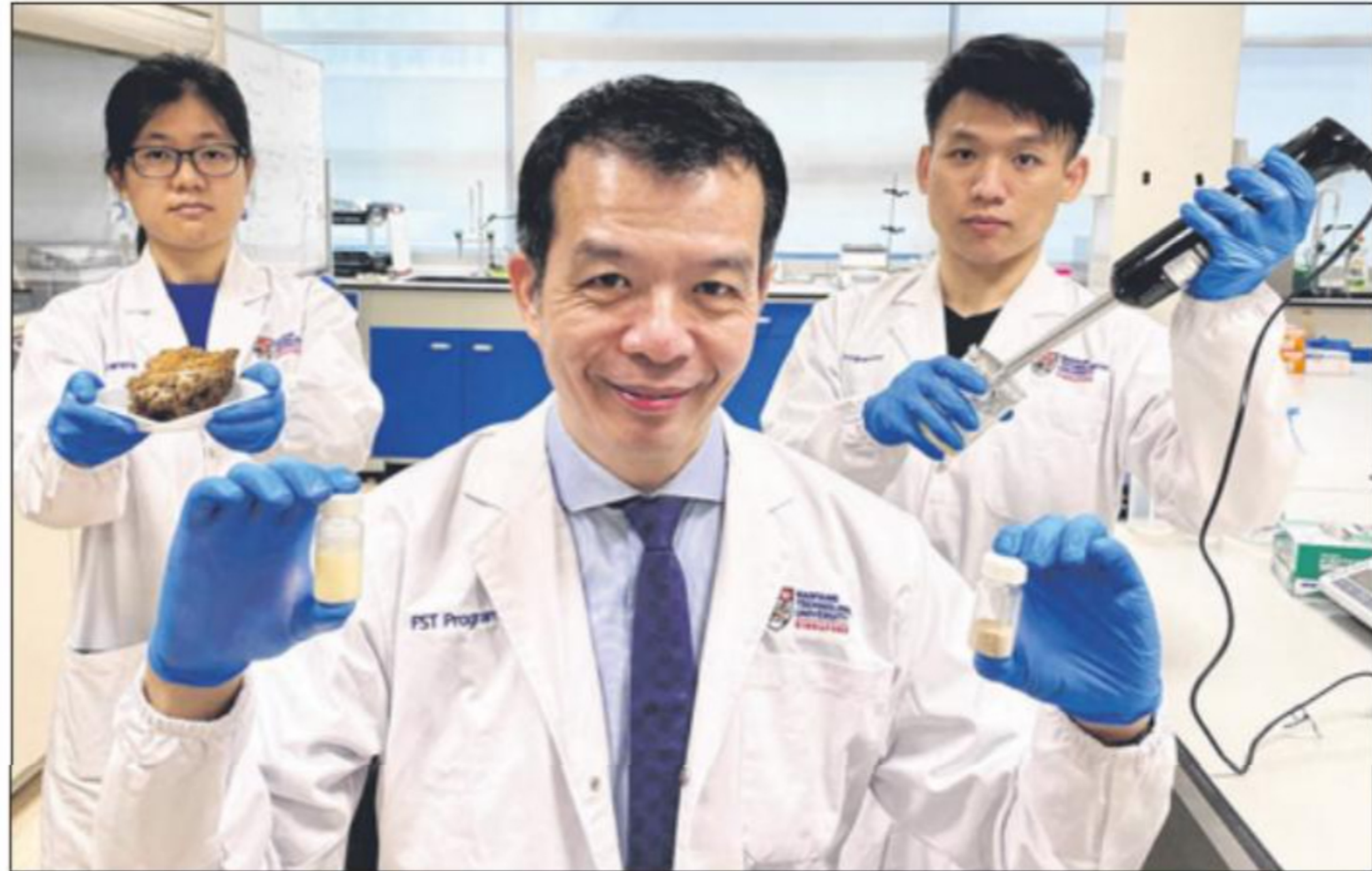
用酒糟制成的乳化剂，可替代蛋奶产品，制作出营养丰富的美乃滋、沙拉酱、冰淇淋和豆奶等食品。

南大食品科技计划团队研发出一种新的植物乳化剂，由酿酒过程中产生的薏米糟制成。它可以替代蛋奶制品，作为制作美乃滋、生奶油等食品所需的乳化剂。

根据统计，本地酿酒业每年产出的薏米糟高达2万3000吨，在丢弃分解的过程中也会排放温室气体。

领导食品科技计划的主任陈维宁教授说：“这项研发对酿酒业的副产品善加利用，在减少食品废料的同时，也为人们提供有营养价值的食品。”

过去，酒糟一般用于制成牛饲料和燃料。由于抽取其中的蛋白质须通过化学物质或高温处理，程序复杂且成本高昂，所以



南大食品科技计划团队的主任陈维宁教授（中）、研究员崔光辉（右）和博士生陈奕伶研发出富含高蛋白质的植物乳化剂，可以替代部分食物中的蛋奶制品。

（南大提供）

食品加工工业较少使用酒糟。

而研究团队则运用制作黄豆发酵食品天贝（tempeh）所需的少孢根霉（*rhizopus oligosporus*），通过酶分解薏米糟，从而获取蛋白质和抗氧化

剂。相较之下，这种程序比较简单，且成本低廉。

陈维宁教授指出，“以薏米糟制成的美乃滋含有丰富的蛋白质和抗氧化剂，同时口感顺滑，容易涂抹”。

目前，该团队已和两家本地饮食企业洽谈，预计可在一至两年内将相关食品推出市场。此外，基于顺滑易涂抹的特质，该乳化剂也有望制成乳霜或口红等美妆用品。