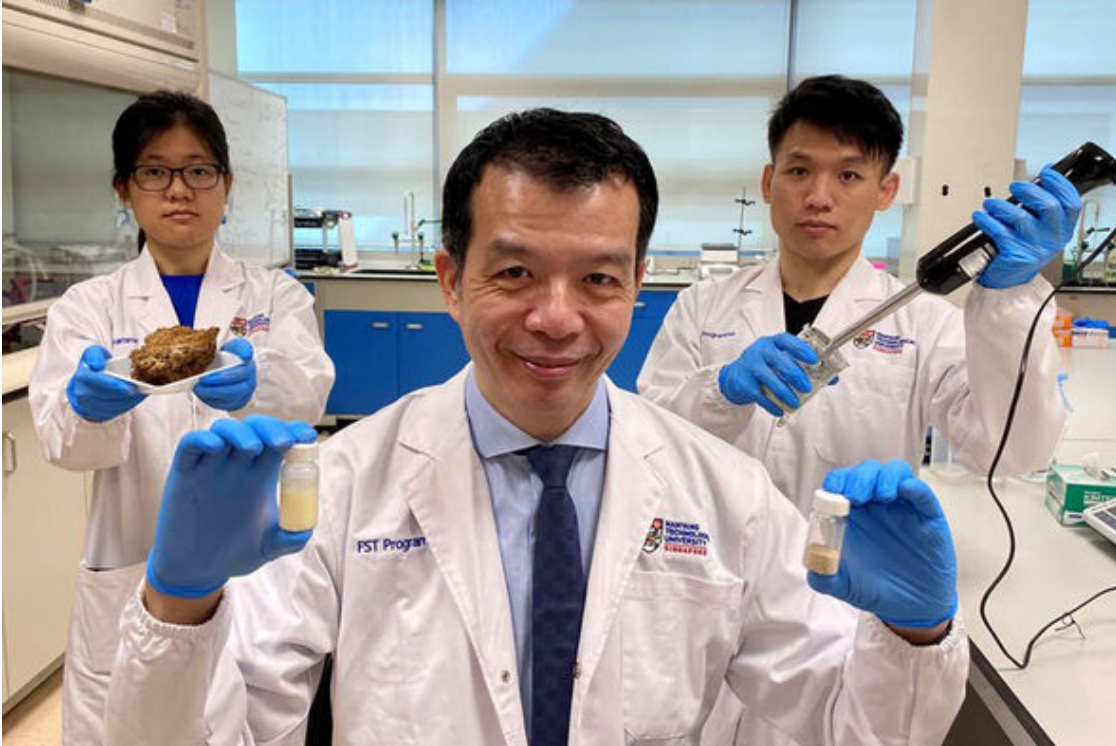




Pivə tullantısından dondurma və mayonez hazırlığında istifadə ediləcək

Sinqapurun Nanyan Texnologiya Universitetinin alimlər qrupu pivə tullantısının qeyri-adi istifadə üsullarını tapıb. Belə ki, ondan mayonez və dondurmada yumurta sarısını əvəz edə biləcək emulqator yaradıblar.

Mütəxəssislər maddənin əsası kimi işlənmiş pivəbişirmə taxıllarını götürmək istəyib. Hər il dünyada 39 milyon ton belə tullantı zibilxanalara atılır və Yer atmosferini tullantılarla çirkləndirir.



Emulqator əldə etmək üçün tullantılar əzilib, “Rhizopus oligosporus” göbələk istifadə edərək fermentləşdirilib, sonra qurudulub. Bu formada maddə qida məhsullarına əlavə edilə bilər.

Yeni texnologiya üzrə istehsal olunan mayonez dadına görə adi mayonezdən fərqlənməsə də, tərkibindəki qida maddələrinə, antioksidantlara, zülallara və amin turşularına görə onu qabaqlayıb. Gələcəkdə bitki emulqatoru krem, dondurma və soya südündə istifadə edilə bilər.



Mənbə: ntu.edu.sg

Bizimlə əlaqə saxlayın