

廣告

TechNews | 4.2k 人追蹤

☆追蹤

延長食物保存期，科學家研發抗菌可生物分解保鮮膜



2022年1月5日 週三 上午10:53 · 1 分鐘 (閱讀時間)



食物總是有最佳賞味期限，為了在避免進入口中前就變質，美國與新加坡科學家研發特殊的保鮮膜，不僅能延長食物的保鮮期，保鮮膜本身還是可生物分解。

如果要避免食物受細菌污染，首先保鮮膜需要基本的抗菌效果。美國哈佛大學公共衛生學院和新加坡南洋理工大學

(NTU) 團隊首先以玉米蛋白、澱粉、纖維和其他天然聚合物製成玉米蛋白，最後再透過靜電紡絲技術製成玉米蛋白纖維，之後再注入以殺菌防腐效果聞名的百里香、檸檬酸和醋酸等天然抗菌化合物，最後便大功告成。

而纖維也不會一直濫用其中的天然抗菌戰隊，如果環境濕度升高、或是出現有害細菌，纖維才會釋出抗菌化合物，讓它們執行任務，開始殺死細菌以及可能存在的真菌，防止食物變質。

熱搜 [免費流感疫苗](#) [台大 木子小姐](#) [燕窩禮盒](#) [林學圃辭世](#) [新竹防疫旅館](#) [金美秀爆驟逝](#) [迪士尼](#)

[焦點](#) [新冠肺炎](#) [即時](#) [娛樂](#) [國際](#) [政治](#) [論壇](#) [社會地方](#) [財經](#) [運動](#) [生活](#) [科技](#) [健康](#)

團隊希望可以在未來幾年將研究成果商業化。南大教授 Mary Chan-Park 表示，永續和可生物分解的活性食品包裝具有內置技術來防止細菌和真菌進入，對食品產業非常重要，它可以做為一種環保的替代品來替代商業食品包裝中使用塑膠。