



24-34°C | PSI 39-55 | PM2.5 10-23 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

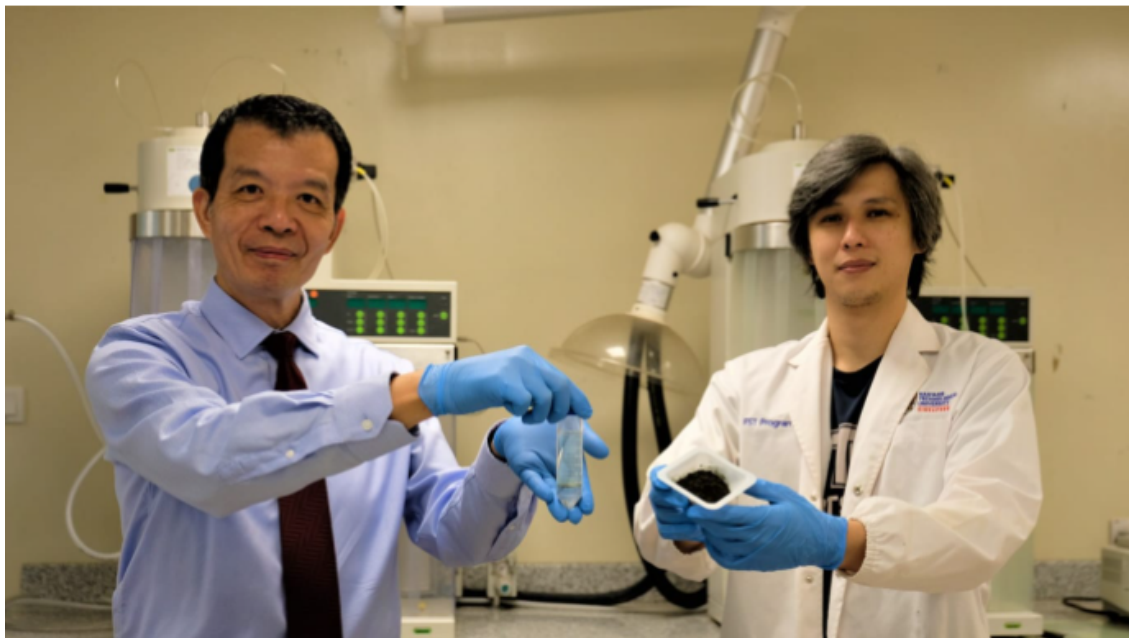
体育
SPORTS

专题
SPECIAL REPORT

新加坡

南大领导研究人员 研发出可从海藻提取植物性油脂方法

发布:21/03/2022 11:33 更新: 12小时前 收藏



领导食品科技计划的主任陈维宁教授与研究员黄观锐。图：南洋理工大学

由新加坡南洋理工大学领导的研究人员，研发出一种可有效从常见海藻生产和提取植物性油脂的方法。

由于从微藻生产的油脂可以食用，并具有同棕榈油一样的优越特性，这项新发现将成为更健康、更环保的棕榈油替代品。

跟棕榈油相比，从海藻提取的油脂含有更多多元不饱和脂肪酸，有助降低血液中的坏胆固醇水平，降低人们患上心脏病和中风的风险。