

微藻提炼 食用油

By 魏宋凌 报道 WhatsApp传照片：91918727

Shin Min

Monday 21st March 2022

85 words

Page 1,8 | Section: 娱乐

428cm on the page





南大从微藻提炼出更健康食用油

期待未来可取代常用棕榈油

魏宋凌 报道

WhatsApp传照片：91918727

成功从微藻提炼出更健康与环保的食用油，南洋理工大学科学家期待未来可用来取代市面食品生产中常用的棕榈油。

南洋理工大学四人团队成功开发能从微藻 (microalgae) 提炼出植物食用油的方式。团队成员包括领导南大食品科技计划主任兼范

佑安食品科技讲席教授陈维宁以及研究员黄观锐博士、崔光辉博士与李宗蔚。

微藻提炼食用油的成分与目前市面食品生产常使用的棕榈油相似，但相较于后者，前者有更高含量的多元不饱和脂肪酸 (polyunsaturated fatty acids)，能协助减低血液内的“坏”胆固醇含量，减少心脏病疾病与中风的风险。

该食用油也包含少量的饱和脂肪酸 (saturated fatty

acids)，能减低中风与相关症状的风险。

除了较为健康，微藻提炼食用油在大规模生产时能净化气层中的二氧化碳，通过光合作用转成生物质 (biomass) 与氧气。当微藻持续生长时，也能相对更快速将二氧化碳转为生物质。

棕榈油的大量生产也常引发破坏自然生态与环境的非议，因此微藻提炼食用油也成为更环保的选择。

陈维宁今早在线上向媒体讲解时说，目前已有几个食品业伙伴表示有兴趣，在两年内可探讨进行增加生产的运作方式。

“由于生产成本，目前微藻提炼食用油的弊处在于更高的市价，每公升是2元4角，这比其他植物食用油的每公升6角至8角还要高。此外，现在生物质的产量也低。我们会继续探讨如何优化提炼方式，增加产量与品质。”



陈维宁教授 (左) 与研究员黄观锐展示所提炼出来的食用油与处理过的粉状微藻样本。(南洋理工大学提供)

期待能与新型食品相融合

陈维宁说，目前正在探讨如何将微藻提炼食用油与新型食品 (novel foods) 如培植肉相融合。

“现在有更多对新型食品的需求，但口感也是消费者非常重视的。例

如，多数人较不喜欢鸡胸肉，因为肉质没油脂，因此在新型食品中注入微藻提炼食用油，我们相信能提升口感。目前已有一家本地新型食品起步公司已和我们接洽。”