



23-32°C

PSI 46-56

PM2.5 6-25 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

本地研发新植物肉 口感好营养价值也更高

文: 谢诗盈 发布:29/08/2022 13:09 更新: 2小时前 ☆ 收藏



南大未来食品安全中心主任陈维宁教授。（图：南大）



南大研发蘑菇植物肉 口感更好 价格更便宜 (29/08/2022)

科研消息：本地科研人员从双孢蘑菇提取植物蛋白，制作成植物肉，不但口感更接近肉类，营养价值也更高。此外，双孢蘑菇的种植方式无需水分，也更加环保。记者谢诗盈报道。



本地科研人员从双孢蘑菇提取植物蛋白，制作成植物肉，不但口感更接近肉类，营养价值也更高。

此外，双孢蘑菇的种植方式无需水分，也更加环保。

目前，市面上售卖的植物肉大多是从大豆或豌豆中提取植物蛋白制成，而传统的农业需要大量土地来种植，也需要大量的水来灌溉。

来自南洋理工大学的科研人员使用食品加工业丢弃的豆渣来种植双孢蘑菇。负责领导研究项目的南大未来食品安全中心主任陈维宁教授表示，这能让蘑菇的收成期从原本的一个月，缩短到两个星期，种植方式也非常简单。

陈教授说：“这个种植方式是不需要光线，而且温度也比较容易适应，另外就是我们的技术是不需要水的，所以这个已经是帮助减低成本了，除了成本低，而且它不受气候影响，这个很重要，因为现在不是下雨就是很热，很难预测到气候对农业的影响。”



通过新技术生产出的植物肉。（图：Off-Piste Provisions）

陈教授表示，同其他的植物肉相比，从双孢蘑菇提取植物蛋白制作成的植物肉，不但含有更高的蛋白质和铁质，也有人体所需的氨基酸，口感更好，价格也更便宜。

他说：“好像我们讲那个揉碎minced beef来说，真的牛肉差不多是\$3到\$4三百克。但是植物肉的minced beef大概是要\$8到\$9。如果是蘑菇做的肯定比那个便宜，我的感觉

是\$1到\$2之间。”

南大希望能吸引本地食品加工业或都市农耕伙伴参与，把项目商业化，让本地消费者在一到两年内吃到美味、营养又环保的植物肉。

► 相关标签 新科研 南大 植物肉 蛋白质

热门

Popular



国际

俄罗斯以文字政治属性为由 阻扰通过《核不扩散条约》草案

29/08/2022 07:15



东南亚

马来西亚新增2000多起冠病病例

29/08/2022 08:02



日韩区

27岁韩国女星柳珠恩惊传离世！

29/08/2022 12:38



新加坡

和男友吵架时泼热水烫伤他 女子被判监三周

29/08/2022 12:27



中港台

平地突现一双腿“凸起” 河南女子紧急救援

29/08/2022 11:43



财经

一美元一度上探兑1.40新元 美元汇率上升到20年新高

29/08/2022 11:37