

南大研发 真菌食品有‘肉味’也更具营养

南洋理工大学科研团队培植出一种真菌，由这种真菌制作的食品除了味道和口感如同肉类，也比一般植物蛋白更具营养价值。

真菌的培植来源主要是豆渣、啤酒糟等常见食物垃圾以及农业与餐饮业的副产品。真菌本身富含蛋白质、铁质和氨基酸等营养要素，也比一般植物肉使用的豌豆、大豆、鹰嘴豆和小麦面筋等材料更有营养。

据估计，全球每年有约3900万吨啤酒糟和1400万吨豆渣被丢入垃圾填埋场，而这些垃圾分解后会导致温室气体排

放量增加。

负责真菌培植项目的南大食品科技计划主任陈维宁教授告诉《联合早报》：

“将这些副产品再循环，用于培植亚洲消费者熟悉的真菌食品，除了可以提高食品供应链的加工效率，也可推广以更健康的非动物替代蛋白质来丰富我们的饮食。”

南大昨天发表文告说，研发团队研发的真菌食品如鸡肉一样可撕碎，也富含更高成分的氨基酸、谷氨酸和天门冬氨酸，这些化合物一般存在于动物身上，也就是所谓的“肉味”特征，因此这类真菌无须添加多余的调味料或经高度加工。



▲陈维宁教授(右)和参与计划的其中一名博士研究生玛尔莎。(照片由南大提供)