

Penguatan Riset

Ilmuwan Kembangkan Protein Berbasis Jamur Pengganti Daging

© Selasa, 30 Agustus 2022 00:00 WIB · Waktu Baca 2 menit



Foto : ISTIMEWA

Direktur Program Ilmu dan Teknologi Pangan NTU, William Chen, dengan jamur tiram yang dibudidayakan dari ampas dasar kulit kacang kedelai.

[A A A](#) Pengaturan Font

SINGAPURA - Jenis protein alternatif baru yang terbuat dari jamur, yang lebih sehat, enak, dan hijau daripada pengganti daging nabati dilaporkan segera tersedia bagi konsumen.

Para ilmuwan dari Nanyang Technological University (NTU) baru-baru ini berhasil membudidayakan jamur dari dasar limbah makanan yang kaya nutrisi, seperti kulit kacang kedelai, tangkai gandum, dan biji-bijian dari produk sampingan industri pembuatan bir. Para peneliti berharap untuk mengomersialkan temuan mereka itu pada 2024.

Baca Juga :

[Negara Asean Lega Karena Tak Dipaksa Memihak](#)

Direktur Program Ilmu dan Teknologi Pangan (FST) NTU, William Chen, yang menjadi kepala tim produk makanan tersebut, mengatakan ketika ditanam pada sisa makanan, jamur putih yang dapat dimakan (*Agaricus bisporus*) dapat menyerap semua nutrisi penting, seperti protein, zat besi, dan asam amino.

"Hasilnya lebih bergizi daripada bahan-bahan yang biasa ditemukan dalam alternatif daging nabati, seperti kacang polong, buncis, gandum, gluten, dan kedelai," kata Chen.

Baca Juga :

[Semakin Dekat, Cacar Monyet Terdeteksi di Singapura, Seorang Pria yang Transit di Bandara Changi Ternyata Positif](#)

POPULER DI BERITA DUNIA TERBARU

[Belum Seminggu Dipenjara, Mahathir Mohamad Sebut Najib Razak Kemungkinan](#)

26-08-2022, 11:40 WIB

[Mencengangkan! PM Malaysia Koment: Sikap Indonesia Menghadapi Permasalah](#)

23-08-2022, 09:21 WIB

[Mengejutkan, Program Subsidi BBM Indonesia Jadi Sorotan Dunia, hingg Di](#)

18 jam yang lalu

[Dunia Dikejutkan! Ternyata Putin Sudah Untung Ribuan Triliun dari Perang Rus](#)

23-08-2022, 11:30 WIB

[Putin Keluarkan Dekrit Baru, Orang Ukraina yang Mengungsi ke Rusia Dap](#)

24 jam yang lalu