

新加坡

南大研究员研发出从啤酒糟中提取蛋白质的方法

发布:11/04/2024 12:31 更新: 9分钟前 收藏

示意图。(图: iStock)

听新闻 1:03分钟 此音频由AI生成

南洋理工大学研究人员研发出一种能从啤酒糟中提取蛋白质的方法。

南大研究团队表示, 这种方法能从啤酒酿造中的谷物剩余物中提取80%以上的蛋白质, 可减少浪费。

研究员必须先对啤酒糟进行杀菌, 再添加一种通常用来发酵大豆的食品级真菌少孢根霉, 经过三天发酵后, 啤酒糟就会被分解, 之后就更容易从中提取蛋白质。

提取出的蛋白质可用来丰富饮食, 或用作美妆美容用途, 添加进乳霜等产品, 增加保湿和抗氧化功能。

研究团队表示, 这种方法能够满足消费者对产品可持续发展的需求。根据一项调查, 全球超过六成的消费者表示, 愿意支付高价购买这类产品。

相关标签 南大 研发 啤酒糟 提取 蛋白质 NTU beer-brewing leftovers protein Extraction

热门