

益生菌

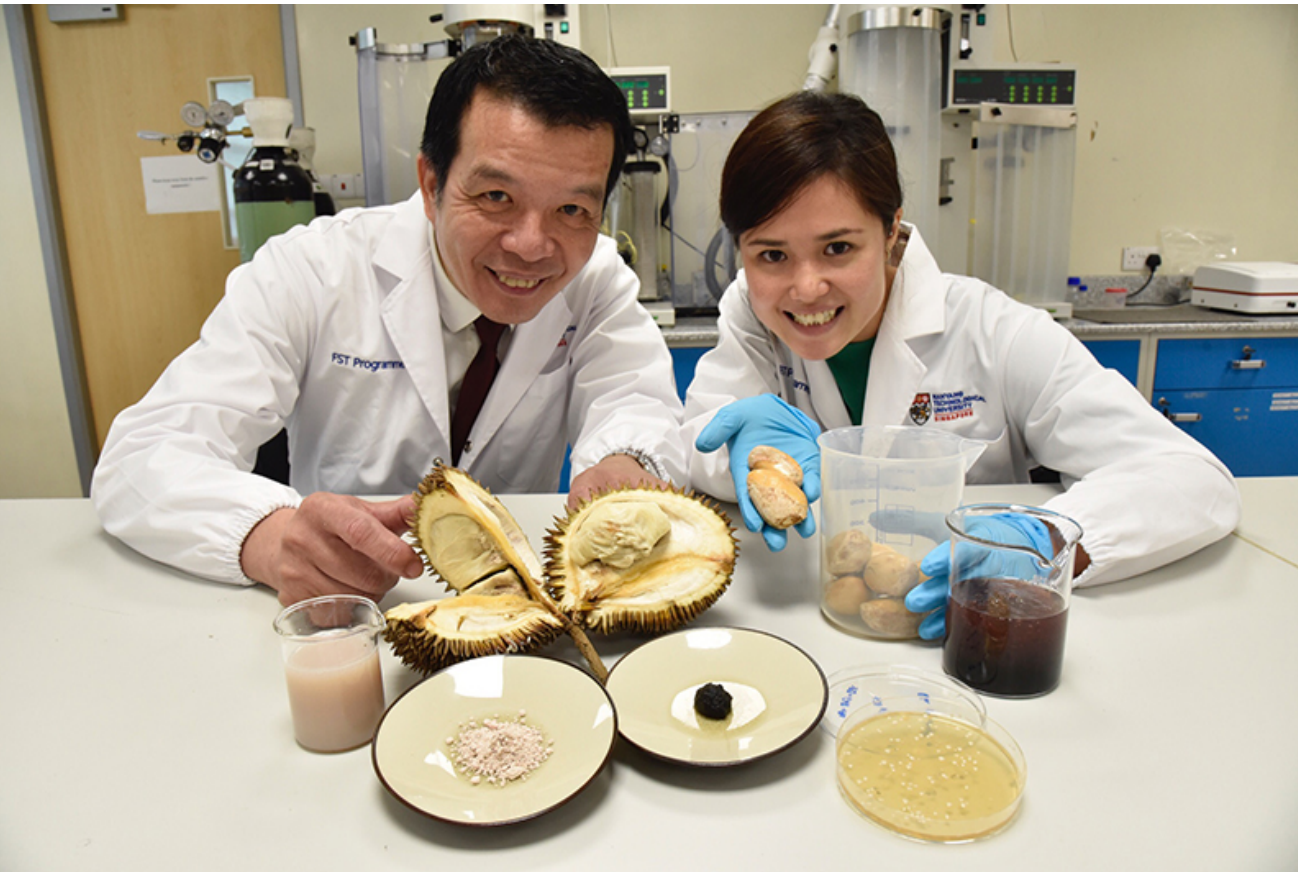
榴梿种子大有用处！可生产蚝油 蛋黄酱 软糖

2019年1月17日 15768点阅

（新加坡17日讯）吃了榴梿后，榴梿种子也有用处！南大研究人员发现，榴莲种子可提炼成食物胶，并它变成食品稳定剂，有效凝聚不同食物不同成分，可用于蚝油、蛋黄酱和软糖等。

国人爱吃“水果王”榴梿，去年国人吃了约1200万个榴梿，而每个榴梿内有约300克种子，相等于全年有约3600吨种子被丢弃。

为了升级提升（upcycling）食物中不可食用的部分，南洋理工大学的科研人员花了三年时间研发增值榴梿种子的方法。



陈维宁（左）与研究人员李洁玲研发新科技，把无法食用的榴梿种子提炼成榴梿胶（中间黑色物），作为食物稳定剂。

带领研究的南洋理工大学食品科技教育计划主任陈维宁教授解释，他们把清洗好的榴梿种子切片，再拿去煮，然后放入离心分离机把食物胶提炼出来。

榴梿种子食物胶能成为食物稳定剂，也有乳化剂作用，把自然会分开的材料如油和水凝聚起来，制作成蚝油、蛋黄酱和软糖等。

目前市场常见的食物稳定剂包括明胶（gelatine）和阿拉伯胶，前者由动物成分组成不适于素食者，后者则因气候变化而影响收成。榴梿种子提炼的食物胶是更具可持续性的食物稳定剂，成本也更便宜。

陈维宁说，若善加利用榴梿种子，不只展示食物中不可食用的部分能以有成本效益的方式升级再造，也能体现它对社会和业界能带来的益处。



最热新闻

24小时 一星期

1

监护人忙讲电话不察 男童溺毙酒店泳池【内附音频】

14小时前 78193点阅

2

中奖百万没跟丈夫讲 人妻还跟别人跑了

13小时前 41494点阅

3

69岁大佬B性感新欢曝光 公开牵手吃饭超亲密

9小时前 40335点阅

4

杨紫琼捧小金人 林伟捷向敦马喊话 “华裔以身为大马人为荣”

14小时前 38870点阅

5

工厂铁门突然倒下 压死18岁青年！

7小时前 36070点阅

6

独家！警队行政一哥果然是他！【内附音频】

10小时前 35444点阅

7

湄公河水位急降 700年前佛塔 水中露出

13小时前 31452点阅

8

杨紫琼曾拜托1事 黄明志：够吹一辈子

13小时前 30152点阅

9

甄子曰专栏：剃人头人亦剃其头 会员文

17小时前 27181点阅

10

杨紫琼香港买山顶豪宅 放31年市价飙涨12倍【内附音频】

15小时前 26806点阅

11

曝险金额1069亿 瑞典最大养老基金踩中三雷

16小时前 24774点阅

12

国会动态 安华提醒“有钱”逃税者“别想把国家税收偷出国外”【内附音频】

16小时前 23097点阅

这项科技去年底已成功申请专利，研究人员目前已与数家公司商谈，未来希望能把它商业化。

榴梿种子 有助益生菌生长

榴梿种子营养成分高，有助于益生菌生长，也能延长益生菌的活性保存期。

益生菌有助肠胃健康，市场上有不少益生菌饮料。

阅读更多精彩文章 马上浏览独家配套

陈维宁说，榴梿种子富有氨基酸和脂肪酸，因此若把益生菌与榴梿种子提炼的食物胶结合在一起，益生菌能快速增长，而且每公升成本只需13元（39令吉），比一般商业所使用的的每公斤60元（180令吉）便宜许多。

此外，与榴梿种子食物胶结合在一起的益生菌能保存更久。益生菌与一般的商业稳定剂结合后，通常益生菌总数五周后已锐减，但若结合榴莲种子食物胶，可保存长达两个月。研究人员过后也可把它变成粉状，方便收集使用。

人气系列



高兴

81



惊讶

9



愤怒

2



悲伤

5



无聊

11

*本網站有權刪除或封鎖任何具有性別歧視、人身攻擊、庸俗、詆毀或種族主義性質的留言和用戶；必須審核的留言，或將不會即時出現。

0 comments

排序方式 从新到旧

添加评论...

Facebook 评论插件

益生菌

*本網站有權刪除或封鎖任何具有性別歧視、人身攻擊、庸俗、詆毀或種族主義性質的留言和用戶；必須審核的留言，或將不會即時出現。

0 comments

排序方式 从新到旧



添加评论...

Facebook 评论插件

地方子网



友情链接



中國報 CHINA PRESS 馬來西亞中文報 | 1946年创刊

- 关于我们
- 服务热线
- 找人才
- 常见问题
- 订阅中国报
- 法律声明
- 刊登广告
- 通讯录
- 隐私声明
- 联络我们



中国报热线

星期一至五 10.00am-3.00pm

吉隆坡总社	03-2289 6363
马六甲	06-283 7923
森美兰	06-762 6316
柔佛	07-331 4130
霹雳	05-254 1630
吉打	04-735 8522
彭亨、登嘉楼、吉兰丹	09-515 0150

星期一至五 4.30pm-6.00pm

檳城	04-262 7395
----	-------------