

南大研究

榴梿籽可作食物稳定剂

刘柳 报道 liuliu@sph.com.sg

受本地欢迎的水果之王榴梿又发现新功效! 南洋理工大学研究人员发现, 。

南洋理工大学研究人员经过三年研究发现, 榴梿籽提取的天然胶不仅可作为天然食物稳定剂, 还可支持益生菌, 并可使益生菌保存的时间多出20%。

常见的食物稳定剂是一种含有糖蛋白的生物聚合物, 如添加在糖果里的鱼胶或阿拉伯胶等, 而榴梿籽里也含有这种稳定剂的有效成分。不仅如此, 一般稳定剂里的益生菌含量五周后开始下降, 但榴梿籽里的稳定剂成分却可以使益生菌保持两个月。

带领该项研究的南大食品科技教育计划主任陈维宁教授表示, 目前正在和几家有意向的企业接触, 进一步将该项研究向商业化推进。

“大部分食物都含有稳定剂, 我们所做的是利用我们吃榴梿时都被扔掉的种子, 来生产100%天然的食物稳定剂, 而且甚至可以保持肠道系统健康”。

另外, 榴梿籽提取的天然胶可作为一种廉价的培养基, 用于培养益生菌, 因此也可用于益



▲南大食品科技教育计划主任陈维宁教授带领的一项研究发现, 榴梿籽可做天然食物稳定剂, 还可更长时间保存益生菌(右)。(南大提供) 生菌饮品的制作。

陈维宁说: “去年上半年, 国人吃掉600万粒榴梿, 如果每粒榴梿含有300克种子, 那一年就会有3600吨种子被扔掉。利用这些种子, 不仅证明食物添加剂可以一种有效的成本收益方式进行循环利用, 也证明它对工业和社会是有益处的。”