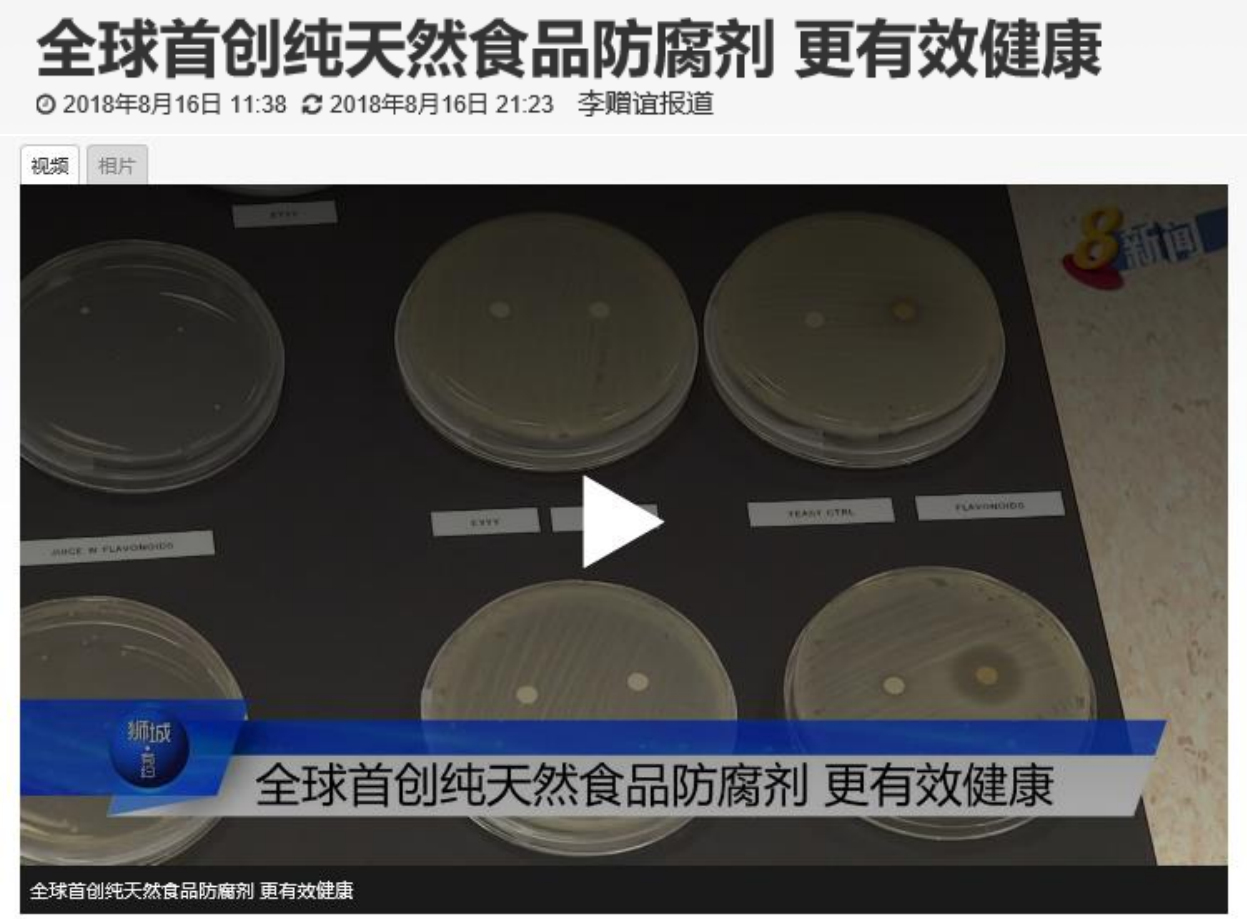
CHANNEL 8 ONLINE, THURSDAY, 16 AUGUST 2018

https://www.channel8news.sg/news8/singapore/20180816-sg-ntu-preservative/4104344.html



含人造食品防腐剂的果汁，不到一天，就已经有满满的细菌滋生。这个样品则明显不受细菌干扰。而里头含有的，就是由15名科研人员，花了两年时间研发出的纯天然食品防腐剂。

研究团队把合成类黄酮的植物基因放入酵母内，从而生产出能抗菌、抗氧的纯天然防腐剂。

南大化学与生物医学工程学院食品科技教育计划主任陈维宁教授指出："现有人工防腐剂的制造过程有两种，一个是化学的，一个是从自然的资源提取，不过从自然资源提取的过程中，也需要一些化学的步骤。我们知道有些人工防腐剂会对人体，比如说制造癌症，天然的防腐剂就没有这种顾虑。"

天然防腐剂目前可用于肉类、果汁和面包。研究团队说，这将为食品业提供成本更低的选择，也鼓励通过可持续性的方式，生产出能长期保持新鲜的健康食品。

例如两个食物样品分别含有人造防腐剂，以及新研发的天然防腐剂。研究团队把他们放在室温23摄氏度的环境里，经过观察发现，含有人造防腐剂的这个肉片，在六个小时之内就受到细菌感染，而含有天然防腐剂的肉片，存放了两天后，仍然新鲜。

南大已获得这项技术的专利权，并正同一家跨国企业洽谈，计划15个月后展开测试，并在两年内推出市面。