“植物肉”，像真实肉类一样烹饪可不行

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/18117.html

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

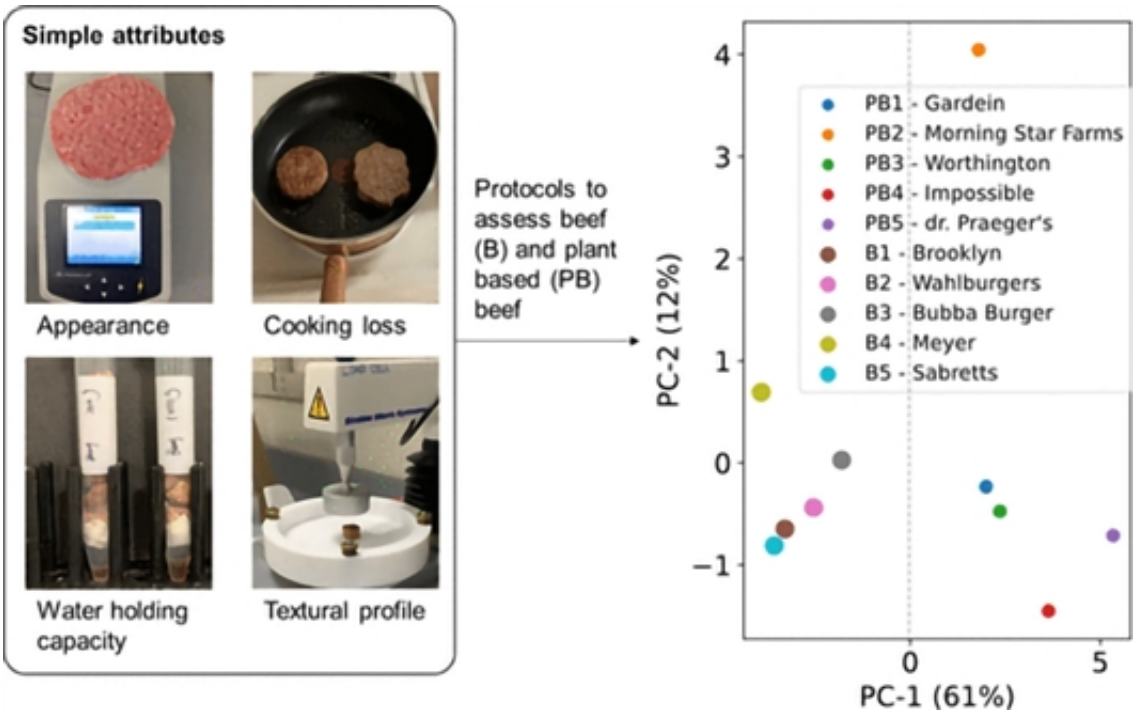
“植物肉”，像真实肉类一样烹饪可不行。

近日，马萨诸塞大学阿默斯特分校的一个科研团队对肉类和基于植物（PB）的类似肉物的烹饪进行了研究，并定量比较了两者在外观、质地和锁水性等方面的变化，发现普通肉类的烹饪方法并不适用于植物肉。相关成果4月25日在线发表于ACS Food Science Technology上。

随着科技的进步，越来越多基于大豆、小麦等成分的植物肉开始走进人们的生活。在本研究中，科研团队测量和比较了商用真牛肉和植物牛肉汉堡共10个产品，用标准化方法来量化植物肉在烹饪时的质量属性变化，并确定其理化属性与真实肉类产品的相似性和差异性。

在研究中，科研团队采取统一的方法，如一样的烹饪时间、一样的烹饪温度等，观察测量真实牛肉汉堡与植物牛肉的物理化学属性，结果发现，真实牛肉在烹饪后，其外观、烹饪损失、锁水能力和质地特征，都要优于植物牛肉。

比如一块名叫终极植物汉堡的产品，主要由豌豆蛋白、椰子油、小麦面筋等组成，烹饪后其形状比同样大小的真实牛肉缩小很多；一款名为不可能的食物的汉堡馅饼，由大豆浓缩蛋白、椰子油、马铃薯蛋白等组成，烹饪后其水分损失更为明显。



真实肉类和植物肉烹饪对比。图片来自论文

科研团队对10个产品在烹饪后开展主成分分析显示，真实肉类和植物肉在烹饪损失和质地特性方面存在明显差异，这表明科学家们仍需进一步研究，以创造更高质量、更好特性的植物肉产品。（来源：中国科学报郑金武）

相关论文信息：https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.2c00016

版权声明：凡本网注明来源：中国科学报、科学网、科学新闻杂志的所有作品，网站转载，请在正文上方注明来源和作者，且不得对内容作实质性改动；微信公众号、头条号等新媒体平台，转载请联系授权。邮箱：shouquan@stimes.cn。
作者：David Julian McClements 来源：《食品科学与技术》

更多 科学进展 请访问 https://www.iikx.com/news/progress/

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，爱科学iikx.com转发