
新研究揭示竹笋作为世界未来食品的潜力

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/26512.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！

新研究揭示竹笋作为世界未来食品的潜力。竹笋是最丰富、最重要的森林食品资源之一，富含蛋白、膳食纤维、矿物质、维生素和多种生物活性物质，且脂肪含量低，具有很高的营养健康价值。





竹笋 受访者供图

近日，国家林业和草原局竹子研究开发中心研究员吴良如团队在食品科学领域国际期刊《食品科学与技术趋势》（Trends in Food Science Technology）上发表了综述论文。该文指出，竹笋及其食品研究开发越来越受到科学家和工业界的关注，其不仅有望用作主食从而确保粮食安全，也可作为食品功能配料，进一步用于具有高附加值的功能食品制造。

该文综述了世界食笋历史和竹笋产业的发展历程，竹笋的主要营养成分以及潜在的健康价值，进一步探讨了竹笋各功能成分作为食品配料、及其在烹饪和高附加值功能食品中的应用与潜能。

论文通讯作者吴良如介绍，研究发现，竹笋营养丰富，其中的蛋白质含量与鲜牛奶的相当，是一种来自森林、纯天然的优质植物奶；竹笋含有多种生物活性成分，具有抗氧化、抗菌、防癌、预防肥胖和糖尿病等功能。

近十年来，人们基于竹笋的健康价值和食用普适性，创新开发了竹笋粉（食品新基料）、竹笋粉丝、面条、面包等多种具有高附加值竹笋食品。当然，尽管竹笋食品开发具有巨大的潜在应用价值，但仍面临诸多挑战。

综述中也强调了如何通过提高全球消费者对竹笋的认识，提高竹笋的加工利用率，以及克服加工企业在竹笋功能性食品生产销售方面所面临的问题，从而有助于竹笋食品及竹笋基配料在全球的推广与应用，逐步实现竹笋从中国传统山珍到世界未来食品的转变，推动竹笋产业的高质量与高速发展。

国家林业和草原局竹子研究开发中心为论文的第一作者和通讯作者单位。该工作得到云南省科技人才与专家计划（院士专家工作站）项目和浙江省重点研发计划项目等资助。（来源：中国科学报 李晨）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2024.104399>

作者：吴良如等 来源：《食品科学与技术趋势》

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](https://www.iikx.com)转发