
韩国科学家研发可改善培养肉风味的支架

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/28207.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！

韩国科学家研发可改善培养肉风味的支架。韩国科学家研发了一种可切换风味的支架，能够在烹饪温度下释放出肉香，或许能改进实验室培养肉的口味。这些发现或有助于培养肉更好地模拟传统肉如熟牛肉的味道。相关研究近日发表于《自然—通讯》。

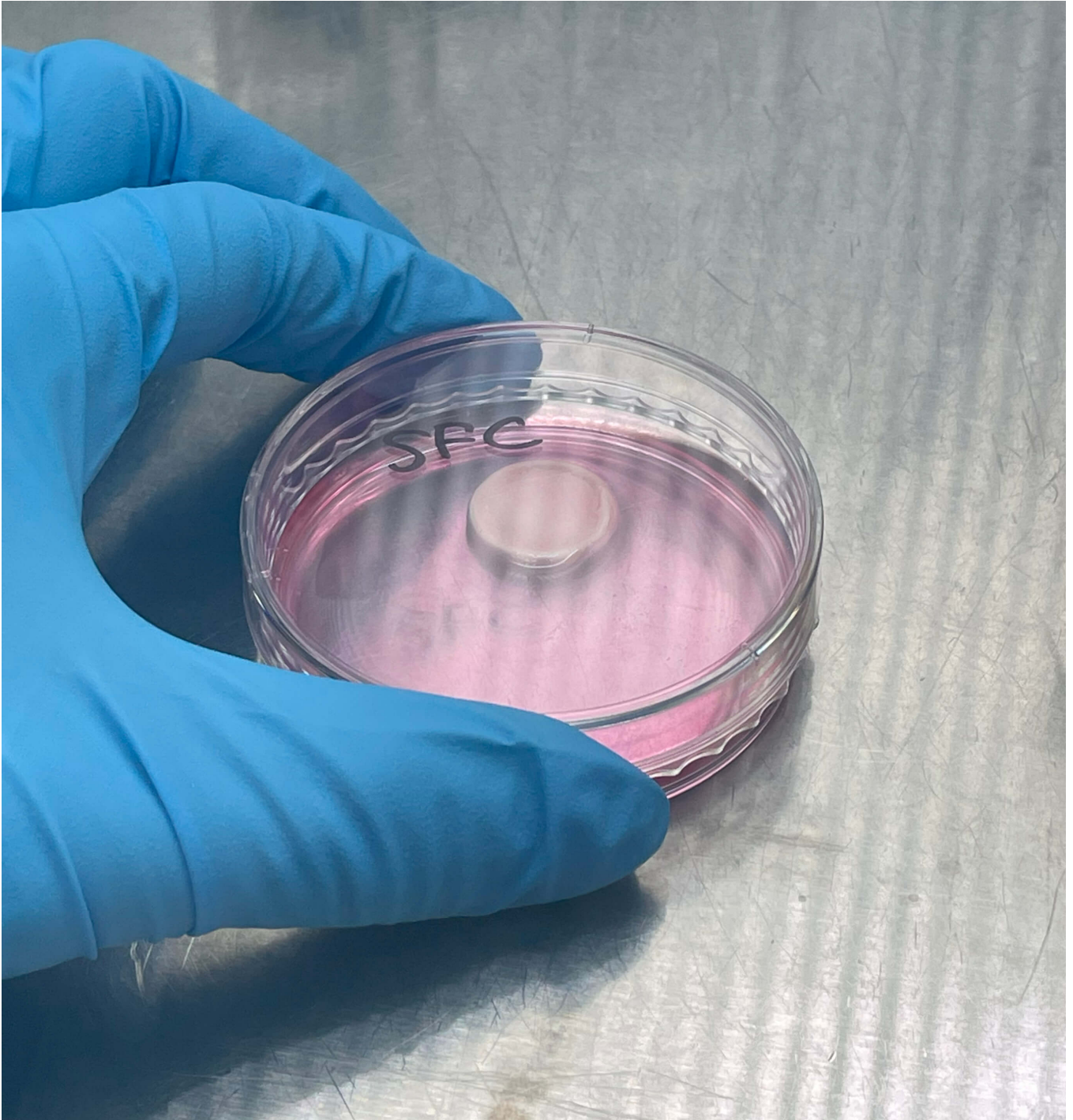
培养肉正在作为一种新的食品类型兴起，能以可持续的方式提供动物蛋白。过往研究使用多种类型的支架和三维材料来开发培养肉，使之与传统产品（包括肉排和肉丸）的形状、结构特性相近。但在肉类培养策略中，风味常被忽视。

延世大学的Jinkee Hong和同事设计了一种温度响应的支架，将可切换的风味化合物融入明胶基的水凝胶中。这一支架在细胞培养期间保持稳定，但在达到烹饪温度（高于150 °C）后会释放出肉类风味的化合物，从而复制了烹饪传统肉类的关键化学反应。根据化学分析（包括使用一种电子鼻），这种肉表现出的风味模式类似于烤牛肉。

研究表明这种方法可以增强培养肉的芳香特性，模仿牛肉自然烹饪的风味。（来源：中国科学报冯维维）



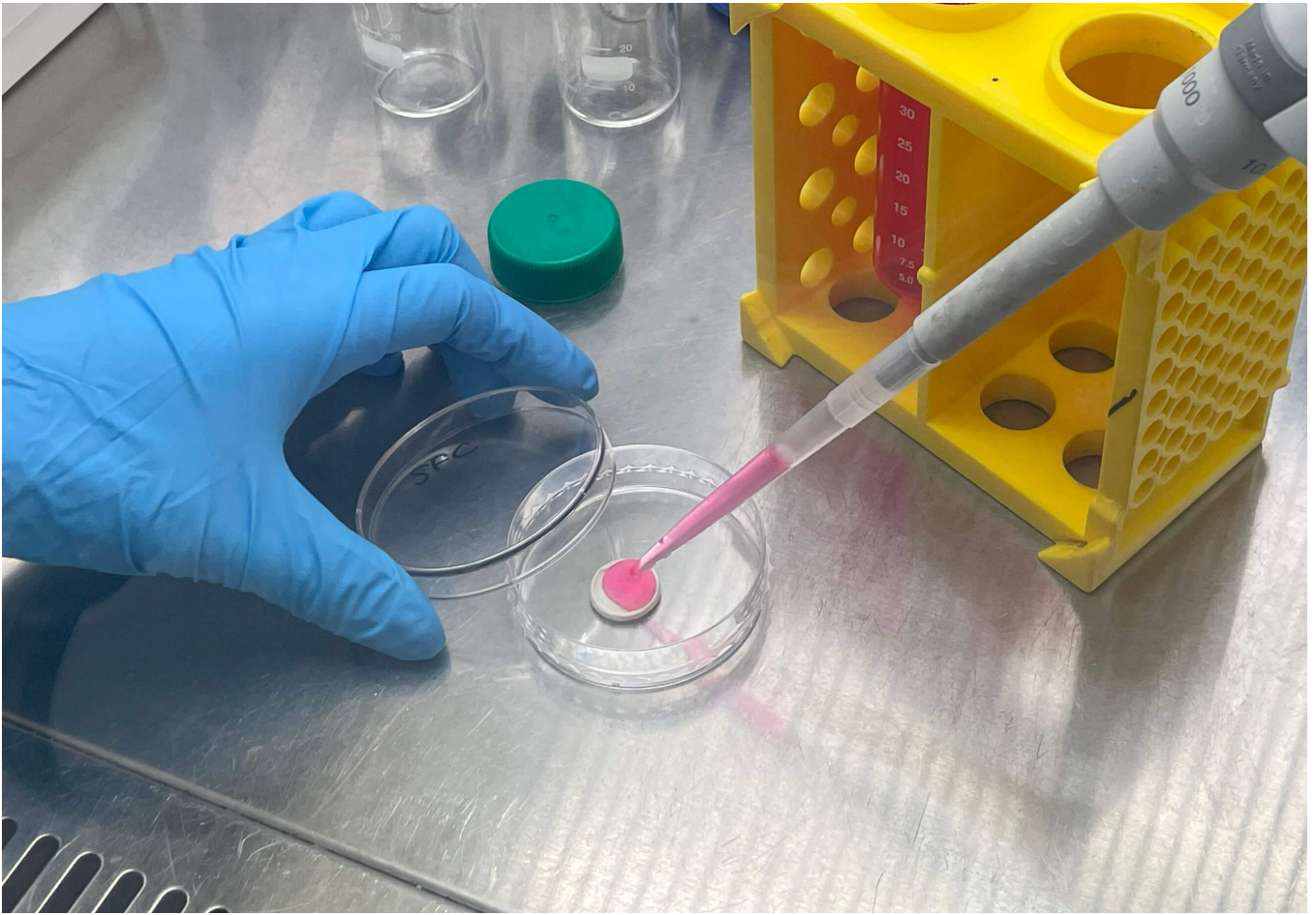
使用风味可切换支架培养的肉类。图片来自：延世大学



使用风味可切换支架培养的肉类。图片来自：延世大学



使用风味可切换支架培养的肉类。图片来自：延世大学



在风味可切换支架上种细胞，生产出具有肉味的培养肉。图片来自：延世大学

相关论文信息：<https://doi.org/10.1038/s41467-024-49521-5>

作者：Jinkee Hong 来源：《自然—通讯》

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