一杯大豆冰淇淋背后的“科技与狠活”

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/28470.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！

一杯大豆冰淇淋背后的“科技与狠活”
。为买一杯冰淇淋排队一小时？没错，这一幕最近就发生在中国农业大学（以下简称中国农大）的食堂餐柜。许多人慕名而来，就为尝一口这里的爆款——大豆冰淇淋。

张贴出来的广告页上这样介绍大豆冰淇淋：“无添加剂、高蛋白、低脂肪、无胆固醇、不加1滴动物奶”。

原来，这款冰淇淋并非无名之辈，而是出自中国农大食品学院教授郭顺堂团队之手。干净的配料表、低卡低脂的配方，造就了大豆冰淇淋的美誉度。这背后，是郭顺堂团队优选原料、革新工艺、技术赋能的结果，满满的“科技与狠活”。



中国农大食堂售卖的黑豆冰淇淋（左）和黄豆冰淇淋（右）。图源：中国农大

目前，中国农大食堂售卖的大豆冰淇淋有黄豆和黑豆两种口味。据郭顺堂介绍，除了大豆冰淇淋外，实验室还有“大豆酸奶”这一成型产品，同时“大豆奶酪”也在开发中，“已经有厂家来寻求合作了”。

这背后，离不开郭顺堂积极推进校企合作、致力于将实验室成果转化出去的理念。

近年来，郭顺堂团队与企业合作研发，开展了系列的大豆食品、植物蛋白加工和应用新技术以及乳成分分离加工新技术的研究。2024年，郭顺堂在绥化建立教授工作站，与龙王食品有限责任公司等进行合作研发，这也为之后的大豆冰淇淋的闪亮登场埋下伏笔。

同时，良好的校企合作也将基础理论成果运用到产品开发中，解决了多项技术难题如改变口味、提升风味等问题。另外，该实验室经常会为企业提供咨询服务，比如在豆腐企业的发源地——安徽淮南八公山，郭顺堂每年都会去作报告、开讲座。

谈及让大豆冰淇淋走进校园的初衷，郭顺堂说：“中国农大学子通过品尝来自最好产区的食品，可以认识到优质农产品是什么样的，这能够帮助他们在生活中培养对农业的喜爱和认同。”

作者：赵广立 来源：中国科学报

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