
真菌将食物垃圾转化为高级菜肴

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/29166.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！

真菌将食物垃圾转化为高级菜肴。一项新研究显示，一种在废弃食物上生长的霉菌可以彻底改变食物的味道，使原本要被丢弃的食物以新的形式被食用。8月29日，相关研究成果发表于《《自然-微生物学》》。

在丹麦哥本哈根的一家餐厅，一种由间型脉孢菌制成的甜点。图片来源：The Alchemist

间型脉孢菌是一种从豆浆生产废料中培养出来的橙色真菌，几个世纪以来，一直被用于制作印度尼西亚爪哇的传统食品oncom。

美国加利福尼亚大学伯克利分校的Vayu Hill Maini和同事与美国纽约和丹麦哥本哈根米其林星级餐厅的厨师合作，利用这种真菌开发了新食物。这些新菜品现在出现在餐厅的菜单上，包括一种由陈面包制成的奶酪味烤面包和一种由无糖米羹制成的甜点。

全球约1/3的粮食被浪费，废弃农产品约占温室气体排放量的8%。Hill Maini说，将其重新利用变为可食用的新型食物，即所谓的升级再造，可以通过转移废物来减少粮食生产对气候的影响，同时也可以提高粮食安全。

他的团队已经证明，间型脉孢菌可以在至少30种农业废物上繁殖，包括番茄渣和香蕉皮，而不会产生毒素。

这种真菌可以在大约36小时内将难以消化的植物废物转化为营养丰富的食物。Hill-Maini说：从垃圾到宝藏，它似乎有一个独特的废物轨迹。

当研究小组让丹麦消费者第一次尝试oncom时，人们在1到9的评分中一直给它打6分以上的分数，并形容它的味道是泥土味和坚果味。

Hill-maini与在哥本哈根经营炼金术士餐厅的Rasmus Munk和在纽约经营石头谷仓蓝山餐厅的Andrew Luzmore合作，开发了以这种真菌为基础的食物。

在炼金术士餐厅，间型脉孢菌被用在梅酒果冻和无糖米羹制作的甜点中，并发酵了60小时。Munk说，这个过程以一种相当戏剧性的方式改变了香气和味道。

我突然发现香蕉和腌制水果的味道。除了真菌外，别的什么都没有添加，这让我很兴奋。他说，当然，并非我们所有的大胆尝试都能成功，但当它们成功时，可以产生革命性的结果。

参与其中的厨师希望，通过在高水平烹饪中展示升级再造食品的可能性，使这一概念在商业上产生吸引力。（来源：中国科学报 文乐乐）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1038/s41564-024-01799-3>

作者：Vayu Hill Maini 来源：《自然—微生物学》

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