科学家研发出极具潜力的人造奶油替代品

作者：李晨 来源：科学网

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/786.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！

近日，中国农业科学院农产品加工研究所王强研究员领衔的油料加工与品质调控创新团队与英国赫尔大学合作，利用花生蛋白研发出新型食品高内相Pickering乳液。相关研究成果已在线发表在《德国应用化学》(Angewandte Chemie International Edition)上。

反式脂肪已经被证实具有引发心血管疾病、糖尿病和癌症的风险，2018年5月14日，世界卫生组织(WHO)宣布：2023年前将在全球范围内停用人工反式脂肪。目前膳食中反式脂肪主要来源为部分氢化植物油(PHOs)，以PHOs为原料的人造奶油制造业将面临前所未有的挑战。因此，寻求零反式脂肪酸的人造奶油替代品就成为现代食品产业亟待解决的瓶颈技术问题。 高内相Pickering乳液是以固体纳(微)米颗粒为乳化剂、内相分数不低于74%的一类高浓缩乳液。近年来以天然蛋白质制备高内相Pickering乳液并探索其在食品领域的应用是本领域研究的前沿和热点。

该研究以花生蛋白微凝胶颗粒为乳化剂，成功研发出一种新型食品高内相Pickering乳液。该Pickering乳液内相质量分数高达87%，在国内外报道的食品级Pickering乳液中是最高的，其外部形态、流变特性等功能性质与人造奶油相近且不含反式脂肪，是极有潜力的人造奶油替代品。
该研究得到了十三五国家重点研发计划项目和国家农业科技创新工程的资助。(来源：科学网 李晨)

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