

可清肠胃增免疫力 国大生研制含益生菌健康啤酒



国大理学院食品科学技术学科四年级生陈美芝（左）与导师刘绍泉副教授研制出一种含有益生菌的啤酒，有助于提高人体免疫力，以及改善肠胃健康。（梁麒麟摄）

国大食品科学技术科学生陈美芝用了九个月时间，研制出一种含有足够活性益生菌的啤酒，让爱喝啤酒的人也可同时顾及健康。这个酿酒配方是陈美芝的毕业作品，国大已为配方申请专利。

陈劲禾 报道
jinhet@sph.com.sg

新加坡国立大学一名学生研制出一种含有益生菌的啤酒，有助于提高人体免疫力，以及改善肠胃健康。

这种啤酒含有名为“干酪乳酸杆菌”（*Lactobacillus casei*, 简称L26）的益生菌。根据国大提供的资料，L26益生菌可消除毒素与病毒，也可调节人体的免疫系统。

该啤酒是国大理学院食品科学技术学科四年级生陈美芝（22岁）所研制的毕业作品。

陈美芝解释说：“发酵食品通常含有益生菌，但市面上并没有含有益生菌的啤酒。由于啤酒里的啤酒花酸（hop acid）会抑制益生菌的生长，要酿造含有

足够活性益生菌的啤酒是一大挑战。”

她前天向媒体示范如何酿制含益生菌啤酒。首先，把麦芽提取物、水、糖，以及啤酒花放在锅里煮滚。经过冷却与过滤后，加入益生菌与酵母让啤酒发酵，然后再拿去冷藏。

陈美芝说，选择使用L26益生菌是因为它能抵抗啤酒花酸的杀菌功能，整个酿制过程要花一个月，最终成品的酒精成分约为3.5%。

她说，该啤酒每100毫升含有10亿益生菌。根据国际益生菌和益生元科学会的建议，每天摄取至少10亿益生菌对人体有益。

陈美芝的导师、国大理学院食品科学技术学科刘绍泉副教授

说：“食用含有益生菌的饮食一般上对健康有益，这显著推动了对这类饮食的需求。近年来，特制啤酒也开始受到欢迎。

啤酒商洽谈量产售卖

“美芝研制的啤酒刚好迎合这两个趋势。喝啤酒的人现在可以既享用啤酒又照顾到健康，我有信心这种对肠胃有益的啤酒会受到他们的欢迎。”

陈美芝共花了九个月研制出含益生菌啤酒的酿制配方。国大已为该啤酒申请专利保护配方，并希望与业者合作，把啤酒推出市场。

刘绍泉说，目前已有一家日本公司表示有意把这种啤酒商品化，但“洽谈还在非常初步的阶段”。



扫描QR码，
了解益生菌啤酒
制作过程