

国大研究生“升级再造”减少浪费 白面包“没卖出”可制成活性益生菌饮料

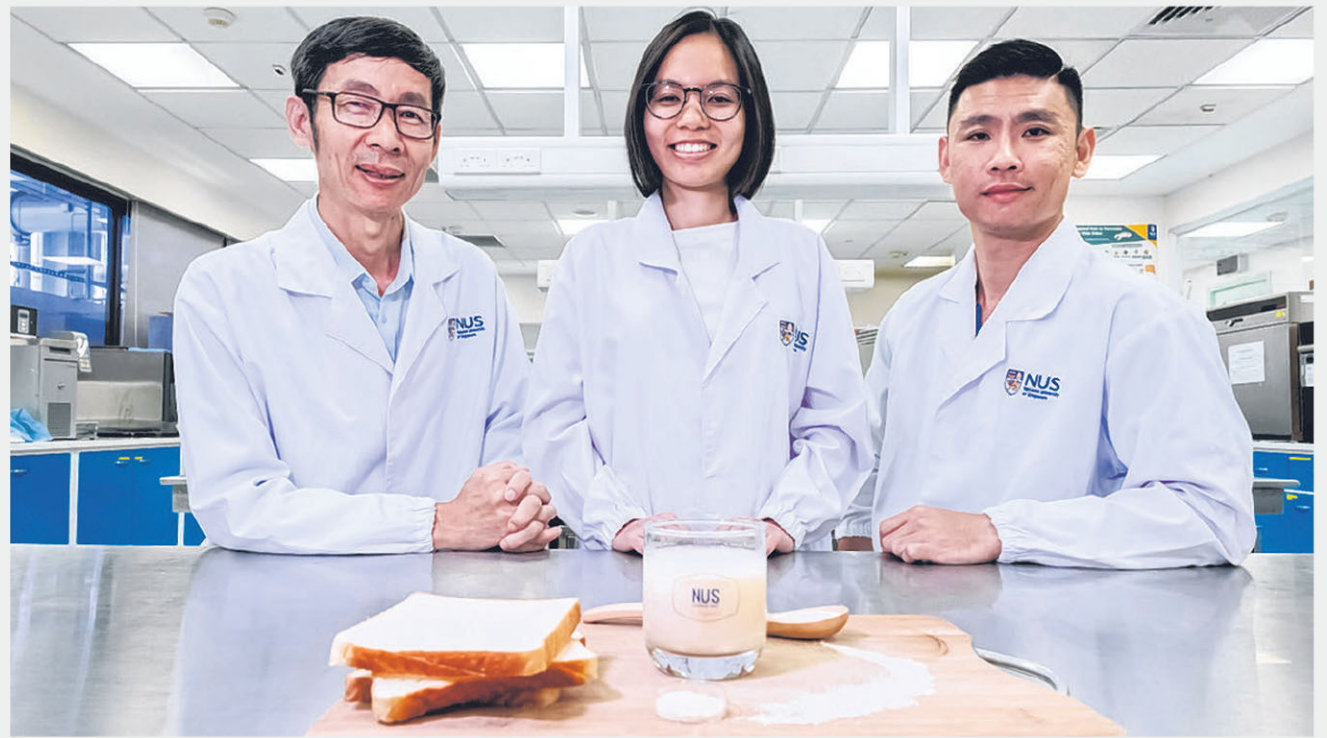
胡洁梅 ohkm@sph.com.sg

将卖不出的白面包“升级再造”为饮料，避免食物浪费，新加坡国立大学研究人员把面包拿来再发酵，制作含活性益生菌的营养饮料。

这相信是目前唯一以面包为原料制作的饮料，不属于乳制品，因此也适合有乳糖不耐症的人饮用。团队已为这项制作技术申请专利，正计划与企业合作把饮料推出市场。

研究团队包括国大理学院食品科学与工程系的刘绍泉副教授、研究员杜铭霏博士，以及毕业生阮垂羚。

根据国大文告，团队以不同面包类进行试验后，决定采用较普遍的白面包，花了九个月改进制作过程。他们将白面包切成小块状，以水搅拌成糊，再加入活性益生菌与酵母



新加坡国立大学理学院食品科学与工程系刘绍泉副教授（左起）、毕业生阮垂羚，以及研究员杜铭霏博士，联手将白面包“升级再造”为营养饮料。（新加坡国立大学提供）

菌，让混合物发酵，整个过程大概需要一天。这款微甜的含活性益生菌（probiotic）饮料在室温环境可存放长达六个星期。

刘绍泉副教授指出，市场目前欠缺非乳制类的活性益生

菌食品与饮料，因此希望这款新产品能满足这方面的不足。这个新的研发过程也能让面包制造商给售不出的产品赋予“新生命”，减少食品浪费。他有信心这款饮料能吸引有环保意识的消费者。