

پروتئین جدید برای کند کردن سرعت آب شدن بستنی



[heading] دانشمندان انگلیسی و اسکاتلندی پروتئین طبیعی را کشف کرده‌اند که می‌توان از آن برای تولید بستنی استفاده کرد که در مقابل آب شدن بیشتر مقاومت کند. [/heading]

به گزارش سرویس علمی ایسنا، این پروتئین BslA نام دارد و هوا، چربی و آب را در بستنی به یکدیگر متصل می‌کند و موجب می‌شود بستنی دیرتر آب شود.

ماده جدید باعث می‌شود بستنی‌ها در هوای داغ برای مدت طولانی‌تری منجمد باقی بمانند. این پروتئین همچنین می‌تواند مانع از شکل‌گیری بلورهای یخی شود تا بستنی بافتی صاف و بهتر داشته باشد.

پروتئین BslA امکان تولید محصولات با سطوح پایین چربی اشباع شده و کالری‌های کمتر را در مقایسه با حال حاضر فراهم می‌کند.

محققان دانشگاه‌های ادینبرو و دانشگاه داندی در اسکاتلند شیوه‌ای را برای تولید پروتئین جدید به شیوه دوستدار باکتری‌ها ارائه داده‌اند. این پروتئین به طور طبیعی در غذاها یافت می‌شود.

دانشمندان تخمین زده‌اند بستنی تولید شده از این پروتئین می‌تواند ظرف سه تا پنج سال در دسترس باشد. پروتئین مزبور با متصل‌کردن

قطرات چربی و حباب‌های هوا عمل می‌کند و آن‌ها را در یک مخلوط باثبات‌تر نگه می‌دارد.

با وجود این پروتئین، تولیدکنندگان نیاز کمتری به منجمدکردن زیاد محصولاتشان دارند زیرا BslA بستنی را به مدت طولانی‌تری منجمد نگه می‌دارد.