

# تولید پنیر گیاهی با طعم چدار از جلبک



دانشمندان ادعا می‌کنند که موفق به تولید نوعی پنیر گیاهی با طعم واقعی پنیر شده‌اند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از دیلی‌میل، این پنیر که در شرکتی مستقر در سنگاپور ساخته شده است با استفاده از جلبک تولید می‌شود.

در حال حاضر پنیرهای گیاهی در بازار موجود هستند اما طعم آن‌ها محبوبیت چندانی ندارد اما به گفته‌ی سازندگان، این پنیر جدید طعم پنیرهای سنتی را شبیه‌سازی می‌کنند و دارای طعمی مشابه پنیر چدار بوده و سرشار از ویتامین‌های گروه "ب" است.

می‌توان این پنیر را برش داد، ذوب کرد و به ساندویچ اضافه کرد.

در حال حاضر این پنیر در انگلستان موجود نیست اما شرکت سازنده آن در حال مذاکره با برخی از شرکت‌های بزرگ لبنی در اروپا است.

شرکت "سوفیز با یونوترینتز" (Sophie's BioNutrients) که سازنده این پنیر است در اوایل سال جاری خبر از تولید شیر ریزجلبکی بدون لبنیات و سرشار از پروتئین داد.



پنیر گیاهی این شرکت نیز با استفاده از همین شیر تولید شده است. "یوجین وانگ" (Eugene Wang) از بنیانگذاران و مدیرعامل شرکت "سوفیز" می‌گوید: ریزجلبک‌ها یکی از مغذی‌ترین منابع روی زمین هستند.

او افزود: ما امروز یکی دیگر از کاربردهای بالقوه این ریزجلبک‌ها را نشان دادیم که جایگزینی بدون لاکتوز برای لبنیات است و پروتئین بیشتری نسبت به جایگزین‌های بدون لبنیات دیگر در خود دارد.

این پنیر گیاهی با استفاده از پودر پروتئین ریزجلبک‌ها ساخته شده و قرار است به شکل دو نوع پنیر در دسترس قرار بگیرد. پنیر نیمه سخت مانند چدار و پنیر نرم.

یک انس از این پنیر دو برابر میزان B۱۲ مورد نیاز بدن در طول یک روز را تامین می کند.

ریزجلبکها که به عنوان مکمل غذایی برای ماهیها استفاده می شدند سرشار از آمینو اسید، اسیدهای چرب، ویتامین، مواد معدنی و آنتی اکسیدان هستند. این میکروارگانیسمهای فتوسنتز کننده کوچک در آبهای شیرین و شور یافت میشوند و هر کدام تنها چند میکرومتر هستند. ریزجلبکها در راکتورهای زیستی کشت میشوند و منبع نور و دی اکسید کربن ثابتی دارند.

شیر گیاهی این شرکت نیز که در ماه مه سال جاری از آن رونمایی شد با استفاده از پودر پروتئینی ریزجلبکها تولید میشود.

این پودر با آب همگن میشود و شیری بدون لبنیات تولید میکند که جایگزینی مناسب برای گیاه خواران و افرادی است که دچار نارسایی لاکتوز هستند.

به گفتهی شرکت سازنده این پنیر، آنها قصد دارند تا در آینده ماست نیز تولید کنند و همچنین از این پودر پروتئینی برای تولید گوشت گیاهی، کیک و سایر محصولات بهره ببرند.

به گفتهی این شرکت، محصولات بدون لبنیات و گیاهی با توجه به گسترش تقاضا در حال افزایش هستند.

**سرویس خبری: بین الملل**

منبع: دیلی میل