

科学家研制出大部分由水组成的“黄油”

据外媒报道，美国康奈尔大学（Cornell University）食品科学家创造了一种新的低热量“黄油”涂抹酱，主要由水组成。这种涂抹酱的外观和质地与奶油相似，但没有使用人工稳定剂。

据了解，这种低热量“黄油”是由 80% 的水和极少量的植物油和乳脂组成，一汤匙这种“黄油”仅含有 2.8 克脂肪和 25.2 卡路里。而普通的黄油含有 84% 的脂肪和 16% 的水，大约 11 克的脂肪和将近 100 卡路里。

这项研究的作者，食品科学教授 Alireza Abbaspourrad 说，乳化水和油并不是什么新鲜事，通过使用高内相乳液（HIPE），不断向该油中加水，直到最终成分为 80% 的水和 20% 的油。

Abbaspourrad 研究小组的 Michelle C. Lee 表示，消费者的健康意识日益增强，对低脂肪、高蛋白产品的需求也日益增加。

消费者已经接受了各种形式的脂肪，包括全脂乳制品和黄油，而消费者越来越不喜欢人造黄油等低热量替代品。根据 IRI Total U.S. MULO 公司的销售数据，人造黄油/涂抹酱的销售额在 2017 年下降了 4.5%，在 2018 年又下降了 3.1%。

Abbaspourrad 说，食品化学家可以根据口味、喜好和健康进行调整产品。我们可以添加牛奶蛋白或植物蛋白，由于水起着载体的作用，还可以调整营养，补充维生素或添加香料。从本质上说，我们可以创造出一种感觉像黄油但饱和脂肪含量低的东西。