

不含反式脂肪的人造奶油问世

据中国农科院最新消息，该院农产品加工研究所王强研究员领衔的油料加工与品质调控创新团队与英国赫尔大学合作，利用花生蛋白研发出不含反式脂肪的新型人造奶油——食品高内相 Pickering 乳液。相关研究成果在线发表在《德国应用化学》上。

王强介绍，反式脂肪已被证实具有引发心血管疾病、糖尿病和癌症的风险；世界卫生组织（WHO）2018年5月14日宣布，2023年前将在全球范围内停用人工反式脂肪。目前膳食中反式脂肪主要来源为部分氢化植物油（PHOs），以 PHOs 为原料的人造奶油制造业将面临前所未有的挑战。因此，寻求零反式脂肪酸的人造奶油替代品，就成为现代食品科学亟待攻克的技术瓶颈。

高内相 Pickering 乳液是以固体纳（微）米颗粒为乳化剂、内相分数不低于 74% 的一类高浓缩乳液。近年来以天然蛋白质制备高内相 Pickering 乳液并探索其在食品领域的应用是本领域研究的前沿和热点。

该项研究以花生蛋白微凝胶颗粒为乳化剂，成功研发出一种新型食品高内相 Pickering 乳液。该 Pickering 乳液内相质量分数高达 87%，在国内外报道的食品级 Pickering 乳液中是最高的，其外部形态、流变特性等功能性质与人造奶油相近，且不含反式脂肪，是极具潜力的人造奶油替代品。

该研究得到了“十三五”国家重点研发计划项目和国家农业科技创新工程的资助。