

جبين نباتي من البازلاء الصفراء



كشفت دراسة دنماركية أنه من الممكن صناعة نوع من الجبن النباتي من البازلاء الصفراء. وقال معدو الدراسة من إنهم إذا أنشأوا «أساساً» من البازلاء الصفراء المخمرة، فمن «Foods» جامعة كوبنهاجن، والمنشورة في مجلة الممكن أن تكون بمثابة نقطة انطلاق لتصنيع الجبن الذي سيحتوي على 10% فقط من البروتين

ويوضح باحثو الدراسة أن بروتينات البازلاء الصفراء تمتلك إمكانيات كبيرة لتكوين «شبكة هلامية» تمنح ملمساً ونكهة تشبه الجبن

وعن مراحل تصنيع الجبن النباتي الجديد، يتم كخطوة أولى، عزل بروتين البازلاء الذي يحتوي على 81.3% بروتين، و7% دهون، و9% ألياف، ثم دمجها مع زيت الزيتون البكر والسكر والجلوكوز

وبعد ذلك تتم معالجة الجبن بحرارة 95 درجة مئوية لمدة 5 دقائق، قبل التبريد ببطء، وذلك لإعطاء الجبن قاعدة وظيفية. وسيقوم فريق ماسيا بعد ذلك، باختبار الأنواع المختلفة من التخمير والكائنات الحية الدقيقة التي تضيف نكهة إلى

.مصفوفة بروتين البازلاء

ويرغب الباحثون الدنماركيون في تصنيع ذلك الجبن تحديداً؛ لأن مواطنيهم يقودون استهلاك الجبن على مستوى العالم؛ إذ تم استهلاك 28 كيلوغراماً من الجبن للفرد في عام 2020، وفقاً لاتحاد الألبان الدولي

وتؤكد الدراسة أن «البازلاء الصفراء أصبحت واحدة من أكثر المواد الخام المشهود لها لتطوير البدائل النباتية، بسبب «محتواها العالي من البروتين وتوافرها، فضلاً عن إنتاجها المنخفض التكلفة

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024