



از آب، کره گرفتند

دانشمندان علوم غذایی "دانشگاه کرنل" اخیراً با کمک "علیرضا عباسپور راد" (Alireza Abaspourrad) پژوهشگر ایرانی با استفاده از آب موفق به ایجاد یک کره کم چرب شده‌اند.

دانشمندان علوم غذایی "دانشگاه کرنل" اخیراً با کمک "علیرضا عباسپور راد" (Alireza Abaspourrad) پژوهشگر ایرانی با استفاده از آب موفق به ایجاد یک کره کم چرب شده‌اند.

به گزارش ایسنا و به نقل از گیزمگ، کره با اینکه جزو یکی از مواد غذایی مورد علاقه بسیاری از افراد به شمار می‌رود اما یک نکته منفی دارد و آن کالری بالای این ماده است اما دیگر جای نگرانی نیست چراکه اخیراً پژوهشگران آمریکایی با کمک "علیرضا عباسپور راد" (Alireza Abaspourrad) پژوهشگر ایرانی کره جدیدی را درست کرده‌اند که کالری و چربی آن حدود یک چهارم کالری و چربی کره معمولی است.

کره جدید از حدود ۸۰ درصد آب و ۲۰ درصد روغن نباتی و مقدار کمی چربی شیر تشکیل شده است. گرچه ماده مورد نظر همانند کره، سفت نیست و کمی آبکی است اما بسیار سالم‌تر از کره معمولی است.

به گفته پژوهشگران، یک قاشق غذاخوری پر از این کره، ۲۰۸ گرم چربی و ۲۵۰۲ کالری دارد در حالیکه یک قاشق غذاخوری پر از کره‌های معمولی ۱۱ گرم چربی و تقریباً ۱۰۰ کالری دارد.

البته ممکن است این کره مورد علاقه همه افراد واقع نشود چراکه هم از لحاظ طعمی و هم از لحاظ ظاهری با کره معمولی متفاوت است. رنگ کره مذکور برخلاف کره معمولی، سفید است.

"علیرضا عباسپور راد" پژوهشگر ارشد این مطالعه گفت: ما می‌توانیم پروتئین شیر یا پروتئین گیاهی را اضافه کنیم و از آنجا که آب مانند حامل عمل می‌کند، می‌توانیم مواد معدنی اش را تنظیم کنیم و سپس به آن ویتامین یا طعم‌ها را اضافه کنیم. اساساً، ما چیزی ایجاد کرده‌ایم که در عین حال که همانند کره معمولی است اما چربی کمتری دارد و سالمتر است و فرمولاسیون آن نیز کاملاً متفاوت از کره معمولی است.

یافته‌های این مطالعه در مجله "Applied Materials and Interfaces" منتشر شد.