

راه حل آب نشدن بستنی کشف شد

کد خبر 4259970

منبع خبر: خبرگزاری مهر

۹ فروردین ۱۳۹۷ - ۱۱:۱۷



محققان کانادایی متوجه شده اند با افزودن ماده ای از پوست موز به بستنی از آب شدن آن می توان جلوگیری کرد به گزارش خبرگزاری مهر به نقل از میل آنلاین محققان دانشگاه در کانادا راه حلی یافته اند که از آب شدن بستنی جلوگیری می کند.

پوست موز قدیمی فیبرهای ریزی به نام سلولز دارد. با افزایش این ماده به بستنی، محصول حاضر خامه ای تر، خوش طعم به تر و البته ماندگار تر می شود.

این فیبرهای طبیعی هزاران بار نازکتر از قطر موی انسان هستند. این ماده سبب می شود بستنی طعم بهتری داشته باشد و علاوه بر آن چربی های ماده غذایی را از بین می برد. به این ترتیب بستنی ماده غذایی سالم تری خواهد شد.

رایین زولوآگا گالاگو در این باره می گوید: یافته های ما نشان می دهد نانوفیبرهای سلولزی موز کیفیت بستنی را افزایش می دهد. به خصوص این فیبرها سبب می شود این ماده غذایی حجیم تر و دیر تر آب شود.

با چند تغییر کوچک در فرایند تولید می توان این فیبر را به بستنی افزود.

