



当前位置：科技部门户 > 国内外科技动态

【字体：大中小】

以色列肉类替代食品生产技术世界领先

日期：2020年04月02日 09:27 来源：科技部

以色列在实验室提取的动物细胞中生长出来的培养肉及其食品烹饪创新，保持世界领先地位。近期，数十家实力雄厚的以色列公司及领先的初创企业在特拉维夫港举行的首次植物烹饪创新展会上，展示了他们的创新产品。该展会由素食主义者友好组织和“无肉星期一”以色列分支机构共同举办。不断增长的健康和环境问题推动了肉类替代品市场的快速增长。

除大量研究创新食品外，该领域专家还举办了一系列有关肉类和替代蛋白未来的演讲。“无肉星期一”组织主席本杰明在接受《耶路撒冷邮报》采访时表示，植物性食品不仅适合素食主义者，其他人也会因此受益。随着越来越多基于植物的解决方案，减少肉类消耗时不再需要在口味或享受烹饪上做出牺牲，且这样做将不会造成森林砍伐，起到环境保护的作用。

据创新国度研究中心 (Start-Up Nation Central) 2019年9月发布的报告, 目前在以色列不断扩大的农业食品领域经营着350多家高科技公司。很多公司在从事食品技术创新, 如Innovopro公司从鹰嘴豆中提取70%的浓缩蛋白, 与多家以色列公司合作开发了基于鹰嘴豆蛋白质的产品。公司除以鹰嘴豆为基础的牛奶代饮品和完全以植物为基础的鸡蛋外, 还推出两种纯素食冰淇淋, 与乳脂状的乳制冰淇淋没有区别。

目前, 全球人口的增长使人们对粮食安全解决方案的兴趣激增, 其中包括提供健康和可持续的蛋白质来源。以色列Mixoy公司基于“蛋白质安全性”提供一系列新的干性植物性蛋白质产品, 这些产品只需与水混合即可。该公司已宣布与大型连锁超市建立合作伙伴关系, 以销售其富含蛋白质的产品, 包括肉末、鸡肉和可烘烤奶酪的替代品。Mixoy还将推出替代羔羊肉的产品, 目前正在开发替代猪肉和奶酪的产品, 包括马苏里拉奶酪, 羊乳酪和荷兰达德奶酪。Mixoy负责人表示, 公司发明植物性原料, 可替代牲畜, 同时提供所需的蛋白质。

扫一扫在手机打开当前页

打印本页 ▶

关闭窗口 ▶



版权所有：中华人民共和国科学技术部

地址：北京市复兴路乙15号 | 邮编：100862 | 联系我们 | 京ICP备05022684 | 网站标识码bm06000001