

Na Ukrainie wynaleziono sztuczną słoninę

28 września 2018

Studenci Uniwersytetu Rolniczego w Sumach na Ukrainie opracowali sztuczny zamiennik słoniny z oleju roślinnego i żelatyny.



„Nasza słonina jest zdrową alternatywa zwykłego smalcu. Ponadto sztuczną słoninę możemy zrobić o dowolnym smaku: słoną, z pieprzem i innymi przyprawami, kwaśną, słodką, o różnej zawartości tłuszczu” – cytuje docenta katedry żywienia Dmitrija Bidiuka gazeta „Siegodnia”.

Według niego sztuczna słonina, w przeciwieństwie do produktów pochodzenia zwierzęcego, nie zawiera wielu szkodliwych substancji i mogą ją jeść nawet wegetarianie. Bidiuk zauważył, że smak zamiennika słoniny był dokładnie analizowany i nawet smakosze nie będą w stanie odróżnić jej od prawdziwej.

Teraz w laboratorium trwają prace nad biofilmem, który zastąpi celofan. Będzie go można stosować jako materiał do pakowania, torby lub folię spożywczą.

Zdjęcie: Grigoriy Vasilenko (Sputnik)

Źródło: pl.SputnikNews.com