

Trunek z drewna rodem

4 maja 2018

Naukowcy z Japońskiego Instytutu Leśnictwa i Badań nad Produktami Leśnymi opracowali napój alkoholowy na bazie drewna. Porównują jego właściwości do alkoholu dojrzewającego w beczkach. Wynalazcy mają nadzieję, że po znalezieniu partnera z prywatnego sektora ich produkt trafi na sklepowe półki w ciągu 3 lat.

Zespół uchylił rąbka tajemnicy, wiadomo więc, że najpierw trzeba „przerobić” drewno na kremową pastę. Później dodaje się do niej drożdże i enzym. Ponieważ temperatury podczas procesu obróbki/fermentacji nie są wysokie, udaje się ponoć zachować specyficzny smak poszczególnych rodzajów drewna. Dotąd wyprodukowano trunki z cedru, brzozy i wiśni.

Jak opowiadają Japończycy, z 4 kg cedru uzyskano 3,8 l cieczy o zawartości alkoholu rzędu ok. 15%. Odpowiada to mocy sake.

Kengo Magara wyjaśnia, że jego zespół eksperymentował z warzoną i destylowaną wersją trunku i destylat wydaje się lepszy. W wywiadach udzielanych mediom naukowcy podkreślają, że fermentacja drewna jest już wykorzystywana do produkcji biopaliw. Te jednak zawierają toksyny i są pozbawione smaku.

„Nasza metoda sprawia, że [taki alkohol] nadaje się do picia. Ponieważ do rozkładu drewna nie wykorzystuje się ciepła ani kwasu siarkowego, ma on drzewny smak. Myśleliśmy, że interesująco byłoby pokazać, że alkohol można wyprodukować z czegoś znajdującego się w otoczeniu, np. drzew. To projekt inspirowany marzeniami. W Japonii jest dużo drzew, mamy więc nadzieję, że ludzie będą się cieszyć drzewnymi trunkami z poszczególnych regionów.”

Autorstwo: Anna Błońska

Na podstawie: Phys.Org

Źródło: KopalniaWiedzy.pl