

美食品专家计划打造健康冰激凌

怎样才能让冰激凌既香甜、冰爽，又有益健康？美国食品专家说，他们已找到办法，秘诀就是在传统冰激凌中添加益生菌、膳食纤维和抗氧化剂等有益人体健康的成分。

密苏里大学哥伦比亚分校日前发表的一份新闻公报说，不少疾病由肠道炎症引起，一些奶制品中含有的益生菌和膳食纤维可以改善肠道功能，从而减少肠道发炎。至于抗氧化剂，它能帮助人体细胞抵御自由基，预防疾病。

该校食品化学教授英戈夫·格伦在公报中说：“我们要使冰激凌既满足人们的口感，又对人体健康有益。”

格伦和他的同事希望在6个月内开发出健康冰激凌样品，2年内推向市场。

但要推广健康冰激凌，食品专家们也面临不少难题。格伦说，最大的挑战就是健康冰激凌的口感，因为添加的营养成分通常发苦，消费者可能难以接受。目前，只有巧克力味的健康冰激凌不会遇到这个问题，因为巧克力味道浓郁，可以掩盖其他成分的味道。

不过，格伦依然看好健康冰激凌的市场前景。他说，选择添加益生菌等3种成分的一个重要原因就是消费者熟悉它们，虽然健康冰激凌可能不如高脂肪冰激凌好吃，但因为有益健康，消费者可能会这样说：“那我就买一个吧。”

[打印](#) [发E-mail给:](#) [GO](#)

以下评论只代表网友个人观点，不代表科学网观点。

2009-11-16 13:00:14 匿名 IP:202.121.54.*

这种冰淇淋的制作观念即使在国内也没什么新意，并且同样不是健康食品，竟然会作为新华社的新闻播发出来，有点崇美了。

[\[回复\]](#)

2009-11-16 10:13:47 匿名 IP:166.111.30.*

吃那么多的脂肪和糖类，是无论添加什么也不会健康的

[\[回复\]](#)

查看所有评论

读后感言:

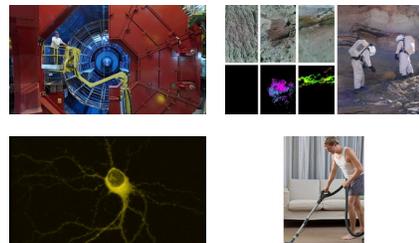
验证码:

相关新闻

相关论文

- 1 最新研究发现：多吃垃圾食品易抑郁
- 2 美国设立国立食品与农业研究院
- 3 《农业与食品化学杂志》：喻景权等发现油菜素内酯新功用
- 4 我国食品和母乳中发现微量溴系阻燃剂
- 5 美研究称：爆米花对健康有益
- 6 美FDA新局长：强化科学在食品和药物管理中的基础性作用
- 7 英国食品标准署：辐照微波炉加热一样安全
- 8 欧洲食品安全局认定转基因玉米安全

图片新闻



[>>更多](#)

一周新闻排行

一周新闻评论排行

- 1 46位科技人员获2009年度何梁何利基金奖
- 2 2009国家（地区）科研竞争力排行榜公布 中国排第12位
- 3 中国十一所高校悄然试验培养拔尖学生
- 4 调查称：北大女研究生两成从未谈过恋爱
- 5 教育部启动研究生培养战略转型
- 6 10月29日《自然》杂志精选
- 7 科学家研制出兔子人工生殖器 或适用于人类
- 8 中青报：热门专业毕业生失业最多说明了什么
- 9 10月30日《科学》杂志精选
- 10 白春礼：人才培养避免“近亲繁殖”

[更多>>](#)

编辑部推荐博文

- 对《Scinece》上关于复杂系统与网络专辑的杂感（1）
- 我的青春科学路
- 评价指标的个数多少为好？
- 弄虚作假能力是检验学术责任的标准
- 师生关系——记我与导师之间的一次小战争
- 北洋记事(纪念逝去的青春)

[更多>>](#)

论坛推荐

- 奥林巴斯杯首届全国共聚焦显微图像大赛启动
- 材料概论
- 《图穷对话录》——徐小平
- 英文版化学反应机理
- 物理定律的特性（费曼 著）
- 2009年BMG基础研究亮点盘点

[更多>>](#)

