



版面导航

◀ 上一篇 下一篇 ▶

2018年10月18日

放大 ⊕ 缩小 ⊖ 默认 ○

豆酸汤成果为我国豆制品行业绿色发展提供新动力

本报讯 记者陈赛 发自湖南 日前，在哈尔滨召开的“首届金砖国家城市间食品产业合作会议暨大豆食品产业国际创新发展论坛”上，邵阳学院食品学院书记、湖南省豆制品实验室主任赵良忠发布的豆酸汤创新成果，在与会者中产生了强烈的反响。业内专家们纷纷表示：由于豆制品加工过程中产生的豆清液（俗称醋水）对环境影响十分明显，豆清液的综合处理成为豆制品企业发展不可逾越的障碍；而豆酸汤技术的研发成功，不但让豆制品企业没了后顾之忧，还变废为宝，提升了经济效益，增强了企业的竞争力。

中国食品工业协会豆制品专业委员会对全国前50家规模以上豆制品企业统计结果显示，2017年豆制品行业总投豆量为150.59万吨，较2016年增加25.04%，总销售额为202.05亿元，较2016年增加8.71%，行业发展势头良好。但是，每加工1吨大豆要排放出7~10吨豆清液，按照此规模，每年豆制品传统方法处理豆清液的费用超过4亿元。但另一方面，豆清液中固形物总含量高14.7 g/L，其中蛋白质含量4.08 g/L，脂肪含量1.10 g/L，总糖含量2.36 g/L，大豆异黄酮0.62 g/L，大豆皂苷0.42 g/L。传统方法处理豆清液造成了浪费和污染，不符合国家清洁生产及循环经济的产业政策。

赵良忠教授将豆清液发酵成贵州苗族侗族的传统食品——酸汤，取得了良好效果。酸汤是贵州黔东南地区的一种传统的发酵型产品。贵州气候潮湿，流行腹泻、痢疾

第A4版：地方食品

◀ 上一版 下一版 ▶



- 横县食品药品监督管理局助力茉莉花节签约项目建设
- 2018年世界粮食日和粮食安全系列宣传主会场活动在杭州举行
- 《世界粮食安全和营养状况2018年报告》发布
- 首届昆崙山原生态自然农法丰收节举行

- ③ 豆酸汤成果为我国豆制品行业绿色发展提供新动力
- ③ 泗洪县“一只小龙虾的幻想”喜获全国赛铜奖
- ③ 上海市场流通的粮油商品年底将实现100%可追溯

等疾病，有“三天不吃酸，走路打串串”之说。食酸不但可以提高食欲，还可以帮助消化和止泻。传统酸汤发酵采用陶罐（缸）自然发酵，对发酵过程（温度、时间、参与发酵的微生物等）的管理依赖经验，微生物种群不明确，缺乏现代科学指导，从而导致酸汤发酵周期长，且酸汤的产品质量不稳定，潜在食品安全风险不利于产业的发展。

赵良忠教授研发的豆酸汤是豆清液经益生菌（乳酸菌）发酵，可以产生多种对人体有益的 γ -氨基丁酸和有机酸（乳酸、醋酸、柠檬酸、苹果酸等）。有机酸的含量高达30 g/L，也含有一定量的 γ -氨基丁酸和生物活性酶及其益生菌，是非常健康的火锅底料。

据介绍，赵良忠教授的成果目前已经在湖南菌益多食品有限公司、湖南金福元食品有限公司、贵州乐豆坊食品有限公司、贵州亮欢寨生物科技有限公司得到了应用。其中，贵州亮欢寨生物科技有限公司投资1.5亿元，建设了三个年酸汤总产量达3万吨的生产基地，销售收入可达4亿元。

中国食品工业协会豆制品专业委员会相关负责人表示，近期将组织主要会员企业，前往豆酸汤技术成果应用得好的生产基地进行实地观摩与学习，今后将在全行业推广豆酸汤技术，为行业绿色发展注入新动力。

◀ 上一篇 下一篇 ▶

中国食品安全报社主办

报社地址：北京市丰台区南四环西路188号一区16号楼 邮编：100070

采编热线：010-63703066-8516 广告热线：010-63703066-8388

京ICP备10219194号-3

