

پروتئین جدیدی که از ذوب شدن بستنی جلوگیری می کند

پروتئین جدیدی که از ذوب شدن بستنی جلوگیری می کند

این کشف موجب صرفه جویی در پول و کاهش مصرف استفاده از دستمال می شود. دستورالعمل تهیه این بستنی توسط یک تیم از دانشگاه داندی و ادینبورگ ابداع شده است. از ویژگی های پروتئین BSA، ایجاد پیوند بیشتر بین هوا، چربی و آب در بستنی است. این فرایند پیوندی نه تنها به کاهش ذوب کمک کند، بلکه می تواند از تشکیل کریستال های یخ- برای ارائه یک بافت نرم و صاف جلوگیری کند. این پروتئین به تولید کنندگان اجازه می دهد بستنی ها را در دمای پایین تر ذخیره و نگهداری کنند. <http://www.irantriz.ir>

پروتئین جدیدی که از ذوب شدن بستنی جلوگیری می کند!

منطبق با اصل ۴۰ ابداعانه TRIZ - مواد مرکب



www.irantriz.ir