

## Ερχονται τα παγωτά που δεν θα λιώνουν!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



*Μια πρωτεΐνη θα κάνει τα παγωτά ανθεκτικά στον Ηλιο και δεν θα λιώνουν*

Εντοπίστηκε πρωτεΐνη που εμποδίζει την τήξη της αγαπημένης καλοκαιρινής λιχουδιάς

Ερευνητές των Πανεπιστημίων Dundee και Εδιμβούργου στη Σκωτία εντόπισαν μια πρωτεΐνη που παράγεται με φυσικό τρόπο σε ορισμένες τροφές από τα λεγόμενα «φιλικά βακτήρια» η οποία όπως διαπιστώθηκε αν εισαχθεί σε ένα παγωτό το κάνει ιδιαίτερα ανθεκτικό στη ζέστη. Οι ερευνητές ανέπτυξαν μια μέθοδο παραγωγής αυτής της πρωτεΐνης η οποία υποχρεώνει τα συστατικά του παγωτού να... προσδένονται μεταξύ τους και έτσι να καθυστερεί το λιώσιμο του.

### **Μαγικό υλικό**

Η πρωτεΐνη ονομάζεται BslA και «δένει» μεταξύ τους τα λιπαρά, το νερό και τις φυσαλίδες αέρα που υπάρχουν στο παγωτό δημιουργώντας ένα μείγμα που αντιστέκεται πολύ αποτελεσματικά σε θερμό περιβάλλον διατηρώντας το έτσι για αρκετή ώρα στερεό αλλά και κρύο. Ταυτόχρονα η πρωτεΐνη εμποδίζει τον σχηματισμό μικρών κρυστάλλων πάγου στην επιφάνεια του παγωτού που αλλοιώνουν την υφή και την γεύση του.

Επιπλέον με τη χρήση αυτής της πρωτεΐνης θα μπορούν να παρασκευαστούν

παγωτά με λιγότερα κορεσμένα λιπαρά και λιγότερες θερμίδες. «Είμαστε ενθουσιασμένοι από τις δυνατότητες που φαίνεται ότι έχει αυτή η πρωτεΐνη στη βελτίωση του παγωτού τόσο στην διαδικασία παραγωγής όσο και στην διαδικασία της κατανάλωσης του» αναφέρει η βιομοριακή φυσικός **Κάιτ ΜακΦι**, καθηγήτρια στο Πανεπιστήμιο του Εδιμβούργου που ήταν επικεφαλής της ερευνητικής ομάδας.

ΘΟΔΩΡΗΣ ΛΑΪΝΑΣ

Πηγή: [tovima.gr](http://tovima.gr)