



盛军察看核桃精深加工产品

## “植物奶粉” 实现云南造

核桃在云南再常见不过，但用核桃制作的“植物奶粉”可能没有多少人尝过。最近，云南农业大学与昆明生物制造研究院有限公司联合举办的核桃生物制造关键技术突破及新产品发布会上，一项成果令人瞩目：以核桃蛋白肽作为“壳”，包裹核桃油形成的纳米“微胶囊”核桃植脂素研发成功。这一技术有效解决了核桃加工中的氧化问题。依靠此技术制成的“植物奶粉”有望替代植脂末，广泛用于食品加工领域。

### 创意：打造一款“健脑饮品”

10多年前，云南农业大学教授盛军发现，长途汽车司机为提神，经常会喝咖啡或维生素功能饮料。但是他也注意到，常喝这些饮品有可能对人体健康不利。

能否开发一款“司机伴侣”饮料，既提神还健脑？云南常见的核桃引起了盛军的注意。核桃含有钙、铁、磷、锌和亚麻酸、多种维生素等营养成分，具有健脑的功效。但由于核桃磨成粉不易溶解，盛军就让学生将速溶核桃粉做成冻干的、可溶的形态。将这种核桃粉加入咖啡、红茶或普洱熟茶里，口感还不错，就像加了牛奶的口感。但是，盛军发现核桃中的健脑成分主要是阿尔法亚麻酸，这种成分易被氧化。因为这个问题一时没法解决，制作“司机伴侣”饮料的想法暂时搁浅。

2015年，云南省核桃种植面积达4000万余亩，核桃丰产再次激活了盛军对其进行精深加工的想法。他又开始继续潜心研究核桃粉加工技术。