

PHÁT MINH RA ĐẬU PHỤ “XÔI THỊT” LÀM TỪ PROTEIN SÂU BỌ

Một nhóm sinh viên yêu khoa học đã thành công khi phát minh ra loại đậu phụ giàu protein từ thịt sâu bột (*Tenebrio molitor*).

>>> Video: Cách làm bánh chocolate từ côn trùng

Mới đây, tờ Cornell Daily Sun đã đăng tải thông tin về một phát minh tiên phong trong lĩnh vực ẩm thực. Theo đó, một nhóm sinh viên thuộc Đại học Cornell đã chế tạo thành công sản phẩm đậu phụ “xôi thịt” nhất từ trước tới nay. Thành phần của loại đồ ăn này rất giàu đạm như các loại thịt bò, gà, lợn thông thường nhưng có nguồn gốc hoàn toàn từ sâu bột.

Sâu bột (*Tenebrio molitor*) - thành phần chính tạo nên loại đậu phụ mới

Cụ thể, đậu phụ này có tên “c-fu” (viết tắt của curd tofu) được cấu tạo nên từ protein của loài sâu bột (*Tenebrio molitor*). Theo ước tính, để có được 1 kg đậu phụ dạng này, các nhà phát minh phải tổng hợp dinh dưỡng từ 22.000 cá thể sâu bột.

Những bìa đậu phụ thông thường

Bìa đậu phụ 100% “xôi thịt” chiết xuất từ sâu bột

Quá trình chế ra đậu phụ bắt đầu với việc cô lập protein trong cơ thể sâu bột. Sau đó, nhóm nghiên cứu cơ cấu và sắp xếp lại chúng thành khối giống cấu trúc của đậu phụ thông thường. Tuy nhiên, đậu phụ mới vượt trội hoàn toàn bởi mùi vị vẫn được đảm bảo đồng thời còn chứa thêm hai loại axit omega-3 và omega-6 tốt cho sức khỏe.

Phát minh mới này được đánh giá rất cao bởi tính ứng dụng và tương lai sáng sủa. Theo nhiều chuyên gia, trong vài chục năm tới, các loại côn trùng sẽ trở thành tương lai của công nghiệp thực phẩm. Chúng mang hàm lượng protein cao nhưng không có nhiều tác động tới khí hậu và môi trường như gia cầm và gia súc thông thường. Riêng sâu bột có thể được dùng để nuôi sống 2 tỷ người trong tương lai không xa.

Một món ăn làm từ loại đậu phụ mới

Được biết, hiện nay sản phẩm đang được tiếp tục hoàn thiện để đưa vào thực tế sản xuất với chi phí khoảng 10.000 USD (hơn 210 triệu đồng). Nếu nhận được sự tài trợ của các doanh nghiệp, khả năng ứng dụng của đậu phụ dạng này là rất cao.