

安达卢西亚技术利用脉冲光，使牛奶更易消化以及防过敏

LOCATION: 格拉纳达

DURATION: 1'32"

SUMMARY: 来自格拉纳达大学和 Azti Tecnalia 技术中心的研究人员已经设计出，能够让牛奶中的蛋白质更容易被人体消化，并且能减少人体与乳制品过敏的几率。格拉纳达大学已经建立和发展再改造消化系统的设备。

VTR:

使用这种由格拉纳达大学设计的装置，装置内部有一滴牛奶，这些研究人员已经能够再改造人体消化系统。这样一来，如果它被脉冲光所影响并修改，研究员们就已经能够检查牛奶中导致过敏的蛋白质如何才能更好地消化。

Julia Maldonado-Valderrama
物理学博士

“我们已经检查了蛋白质会变得更易消化。这就是我们的消化模拟器完成的，不只是看的全部的过程，而且要一步一个脚印地看到，我们已经成功地使蛋白质更容易受到酶的分解。”

Miguel Ángel Cabrerizo
应用物理学教授

“我们做的是改变八次或十次装置内的部件内容，这使得我们能够将整个过程划分为几个阶段的处理，例如，消化阶段。”

这种蛋白质已使用脉冲光，在格拉纳达，他们已经检查了被修改的蛋白质，结果显示它更易被消化，能降低牛奶过敏。

Teresa del Castillo
药理学博士

“为了能够模拟人体胃部的内部条件，我们所做的是改变内置的酸性PH值，这样它就会成为类似于人体胃部的大致环境。”

这个装置叫做 Octopus，已经在大学被开发，它是计算软件的再现。而现在，让我们来看看这个装置里到底发生了什么。

Juan Antonio Holgado
计算机语言和系统教授

“我们可以监视，而现在，这个过程是该装置内的系统自动发动的。事实上，这是唯一的在世界上，能够完成这种类型的检测的系统。”

下一步将进行检查，检查这种蛋白质是否能够变得更易消化，以及对奶制品过敏几率的减少。

For more information or support please call +34 662 369 820 or email info@andalusianstories.com