

研究人员发现的抗氧化特性的咖啡渣比维生素 C 更强大

位置：格拉纳达

持续时间：1'25"

摘要： 在格拉纳达大学的研究人员已经发现，咖啡渣，通常被人们直接扔掉，但是它包含的抗氧化剂水平在维生素 C 的 500 倍以上，这可以通过回收残渣将它们转换为新的健康食品，并且作为其他食品的天然防腐剂，甚至将其应用到农业生产，使粮食能够含有更丰富的铁和钙。

VTR:

咖啡渣如何处理？

服务生

“我们通常直接扔掉。”

到目前为止是这样。

服务生

“我们之前直接扔到垃圾桶，现在却没有。现在，他们去一个部门收集并再利用。”

在格拉纳达大学的研究人员已经找到一种方法，让咖啡残渣有了新的利用价值。研究人员发现咖啡残渣包含的抗氧化剂水平在维生素 C 的 500 倍以上。

José Ángel Rufián
格拉纳达大学教授

“咖啡残渣的抗氧化能力，益生元活性，有益于肠道，有助于肠道的功能，并且甚至抗微生物活性。”

就在这个咖啡厅，每周都生产 40 公斤咖啡残渣。生产咖啡的企业则有产生超过两亿吨，将这些咖啡残渣直接扔掉，会加速二氧化碳的排放，也是有毒害性的。

José Ángel Rufián
格拉纳达大学教授

“我们正在谈论数每年超过百万吨的咖啡残渣。不仅在西班牙，而且在欧洲和整个世界。”

可以通过回收咖啡残渣将它们转换为新的健康食品，并且作为其他食品的天然防腐剂。

Sergio Pérez
格拉纳达大学教授

“为了创建功能性食品，以这样的方式，这些食物可以具有更高的抗氧化水平，并且也可以用作防腐剂，在农业中的植物可以拾取它们，并以这种方式获得那些在自然条件下无法获得的元素，比如铁，钙，镁...”

至于未来，这些研究人员希望咖啡经销商负责收集这些咖啡残渣，使他们能够处理并给予第二次生命。

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