

鸡蛋孕育生命,生命需要鸡蛋;鸡蛋信手拈来,但却奥妙无穷。最近,我省一家企业运用国内首创、国际一流的科技手段,生产出一种特殊的蛋黄粉,让司空见惯的鸡蛋经历了一场螺旋式升华——

江苏迈尔斯特:小鸡蛋做出大文章

“投资一个亿,为了一个蛋”。7月29日,江苏迈尔斯特食品科技有限公司在扬州召开项目启动暨新品上线发布会,隆重推出功能性食品——“优澜美™HPP升华型全养素蛋黄粉”。这款产品秉承科学家最新营养发现,引进国际领先的设备和技术,以新鲜蛋黄为原料,采用纯物理升华加工,通过严苛的食品安全管控,最大限度保留了蛋黄中的原始营养,填补了国内该领域研发、生产的空白。

通讯员 陈雨 孙丰衍 现代快报/ZAKER南京记者 杨文



“优澜美”二维码



生产车间一角



来宾参观江苏迈尔斯特公司



“优澜美”蛋黄粉产品展示

鸡蛋清,鸡蛋黄,营养多在蛋黄中

发布会上专家介绍,作为“理想的营养库”,鸡蛋中的蛋白质是最接近母乳的蛋白质,含人体必需的8种氨基酸,吸收率可高达98%。但蛋清中的蛋白质含量只占11%,大部分都集中在蛋黄中。

蛋黄由矿物质、维生素、脂类、蛋白质、糖类、核酸、活性物质、水等组成,含有蛋清所不具备的丰富脂肪,包括中性脂肪、卵磷脂、胆固醇等;含有丰富的钙、磷、铁等矿物质和高生物价蛋白质;含有丰富的维生素,其中以维生素A、D、B最多。

脂的分类很多,其中就有磷脂。大脑含有大量磷脂,磷脂对脑组织构成作用很大,是大脑发育最重要的成分。甘肃会宁是个“状元县”,每年考上名校的大学生很多,经专家考证,发现当地食用亚麻籽油含Omega-3脂肪酸,这也是蛋黄所富含的。人发生脑梗后,需要补充神经营养物质,包括节苷酯、卵磷脂、脑磷脂等,而这种脂类在蛋黄中大量存在,“卵磷脂”就是从蛋黄中发现的。卵磷脂被人体吸收后释放出胆碱,胆碱通过血液提供给大脑,可以避免智力衰退,并可促进肝细胞再生,提高人体血浆蛋白含量,促进机体的新陈代谢,增强记忆力、免疫力。

肌肉占人体体重的30%—40%,人到了35岁后,肌肉以每年1%的速度递减,到了60岁,男性肌肉仅相当于年轻时的60%—75%,女性则更少。与欧美人相比,中国人的肌肉维度明显偏小,肌肉流失速度远远高于欧美人。逐渐缺少肌肉支撑的身体,会逐渐出现皮肤松弛、精力不足、肌肉萎缩、颈肩腰腿疼痛、易摔倒、免疫力下降、易患心血管疾病、肺功能衰退、消化功能降低、肠蠕动减缓、便秘等,严重者甚至呼吸困难、脏器衰竭。

2015年,美国科学家发现:蛋黄中含有天然活性物质——肌肉生长抑制素还原剂,可有效缓解肌肉流失。不过活性物质和各种珍贵营养,需要通过特殊加工才能保留,并更易吸收。

在大脑神经元外层的神经鞘里,含有许多蛋黄里含有的物质,这些物质随着生活混乱、精神紧张丢失后,若干“电路”之间发生“交突”,使人总是处在紧张状态,导致内分泌出问题,焦虑症、高血压、十二指肠溃疡等会接踵而至。蛋黄里含有硒,以前被认为是致命毒素,是一个画着骷髅的形象,但1970年被标志为人体必需的微量元素。蛋黄中的维生素K能够保护血管、营养心肌……

升华型,全养素 精工智造“优澜美”

小小鸡蛋究竟怎么吃,才能既营养又安全?江苏迈尔斯特公司运用高新技术解决了这一系列难题,也打造了“优澜美”蛋黄粉的“过人之处”。

在发布会上,500多位来宾现场观摩了占地80亩的生产厂区,感受到了什么是“安全、健康、高端”,什么是“自然、科学、人文”。生产车间按照GMP标准设计建造,透过智能化新工厂的参观走廊,蛋黄粉的生产情况尽收眼底,各种类型的机械手按照设定,在不同的岗位上工作运转,一枚枚鸡蛋在生产线上有条不紊地“走流程”,快速紧凑地上演“T台秀”。

据介绍,“优澜美”蛋黄粉的生产要经过7道工序。其中“选美”,是对生产原料要求的形象说法,鸡蛋的个头要求一样大小,新鲜度不能超过2天,由公司定点的养鸡场配送,鸡的品种、生长环境、饲料和防疫等指标,都有严格规定。“脱衣”是将蛋黄从鸡蛋中分离出来,“穿衣”是在无菌车间把蛋黄装入抽去气体的密封袋中,进入杀菌流程。

“杀菌”和“冻干”过程,是“优澜美”蛋黄粉生产的核心技术部分。一般的食品采取传统高温灭菌、热力杀菌办法,这样虽保证了安全,但热敏性物质如维生素、乳酸菌、蛋白质等受到破坏,营养流失,也丧失了原始风味。而“优澜美”蛋黄粉在国内蛋制品中率先使用HPP技术,也就是“食品超高压灭菌技术”,在密闭的容器内对原料施以高压,用纯物理方法杀死几乎所有的细菌、霉菌、酵母菌,最大限度保留热敏性物质和活性物质,防止营养流失,也不改变原始风味。

传统食品在0℃以上干燥,而“优澜美”采取0℃以下的“冷冻干燥纯物理升华技术”,利用冰晶升华原理,在真空环境下,将已冻结食品的水分不经过冰的融化,直接从冰固体升华为蒸汽。这项技术物理保留了食品的色、香、味;对热敏性物质特别适合,能最大限度保存热敏成分及各级营养成分,比如维生素C可保存90%以上;在真空和低温下,微生物的生长和酶作用受到抑制;能排除95%~99%的水分,使食品能够长期保存,不易变质。

最后经过“混合”“打包”,一款高端食品闪亮登场了!而在整个生产过程中,严格坚持原料检验、48小时微生物检验、产品3级采样方案检验、10000级车间洁净度标准,“炼”成“优澜美”,描绘出一枚几近完美的“鸡蛋”。

鸡蛋是普通的,也是神奇的;鸡蛋是草根的,也是贵族的;鸡蛋是传统的,也是时代的。目前,“优澜美”蛋黄粉已推出分别适合女士、男士和中老年人的三款系列产品,以满足不同人群的需求,同时与南京大学、南京农业大学等合作,加快产学研一体化步伐。

生鸡蛋,熟鸡蛋,生熟鸡蛋“两重天”

在美国一些家庭,专门备有挑出蛋黄专吃蛋清的漏斗,在中国一些早餐食堂,也常见被弃吃的熟蛋黄。人们担心蛋黄里富含的胆固醇会损害健康,这其实是一个误区。胆固醇不只干坏事,更做好事,它是组成大脑的重要物质,加工合成人体各种激素。但让胆固醇“只做好事”是有条件的,就是不破坏胆固醇细腻的“包裹”。蛋黄中的卵磷脂是一种强力乳化剂,能使胆固醇和脂肪颗粒变得极细,顺利通过血管壁而被细胞充分利用,从而减少血液中的胆固醇。“优澜美”(ultramicro),正是“超微”的意思。

因此,正常食用蛋黄不会导致胆固醇超标,在《中国居民膳食指南(2016)》科普版中,已解除了对胆固醇摄入量的限制。天然的蛋黄在不进行不合理加工的情况下,其胆固醇是有益的。这就引出一个关键问题:吃怎样“处理”的蛋黄。

科学技术的每一次进步,都是人类感官的延伸。鸡蛋孵成小鸡的机理至今尚不完全清楚,但没有蛋黄肯定孵不出小鸡。在日常生活中,人们对鸡蛋往往是“只食其形、不知其髓”,最常见的吃法是高温处理,如煎煮炖炒等,这就让蛋黄中的糖、脂、维生素、蛋白质等遭遇“高温杀手”被严重破坏,造成性能改变。这是因为蛋黄中的大部分营养是热敏性物质,遇热极易发生分解、聚合、氧化等变质反应。同样,腌制的鸡蛋、摆放过久的鸡蛋,性质也会发生

质变,营养流失殆尽,尤其是蛋黄中弥足珍贵的生命元素和活性物质。鸡蛋可以孵出小鸡,但是是有条件的。为什么熟鸡蛋、咸鸡蛋、陈鸡蛋孵不出小鸡来?是什么掠夺了鸡蛋里小鸡的“存在”?寻求、保全“孵出小鸡”的营养物质的存在,正是工业生产鸡蛋食品的不二追求。

既然高温、腌制等处理会破坏鸡蛋营养,那就生吃好吗?确实,生蛋黄里营养全面充分,一些长寿老人也有生吃鸡蛋的习惯。但是,生鸡蛋可能带有寄生虫、细菌、病毒、药物残存,甚至高温处理也无济于事,比如禽流感病毒,只能对活鸡生蛋直接大范围扑杀。再如沙门氏菌,它是一种常见的食源性致病菌,被感染后会引发肠胃炎、伤寒,甚至造成休克、瘫痪,而生鸡蛋正是其最主要源头。据央视8月15日最新报道,非洲某国数千人感染沙门氏菌,已造成两三百人死亡;而席卷包括香港在内的17个国家和地区的“毒鸡蛋事件”,正在持续发酵,愈演愈烈……因此,不管是直接吮食生鸡蛋,还是用热豆浆或热水冲饮鸡蛋,或者把鸡蛋打进啤酒、煎食半熟荷包蛋等,都是要“鲜”不要命,后果很严重。

不仅如此,蛋清里含有抗生物素蛋白,不能被人体吸收,会导致身体一些结构与功能的障碍,出现食欲不振、全身无力、肌肉疼痛、皮肤发炎、脱眉等。那就专门生食蛋黄怎么样?好是好,但在手工条件下很难完全清除蛋白,只有像“优澜美”的高科技、现代化加工才能完全剥离。