

一家芬兰公司用氢和太阳能生产可持续的食物



Solar Foods在今天(5月19日)的活动上表示，该公司目前正在利用氢开发“世界上最可持续的食物”。

在“Deep Dive:Hydrogen for Food”会议上，Petri Tervasmäki，Solar Foods公司生物过程开发的负责人，讨论了这家芬兰初创公司如何利用氢来生产一种叫做Solein的蛋白质粉。

来自太阳能和风能的再生电力被用来为电解槽提供动力，从而产生氢气，然后与二氧化碳、水、维生素和矿物质结合，生长出可以用作可食用蛋白质原料的微生物。

这个过程可以使食物在稀薄的空气中生产出来。

Solein的成分包括65-70%的蛋白质，10-15%的膳食纤维，4-8%的脂肪和4-5%的矿物质。

该公司的技术曾经入选欧洲航天局的企业孵化计划，以开发一种在飞往火星的旅程中生产蛋白质的系统。

（素材来自：Solar Foods 全球氢能网、新能源网综合）

原文地址：<http://www.china-nengyuan.com/news/169507.html>