# 把益生菌放进啤酒里面会增强免疫系统，增中和病原体及毒素吗？

来源：网络 作者：情深意重 更新时间：2025-01-08

*最近，新加坡国立大学的研究人员酿造出了一款“益生菌啤酒”。它能够增强免疫系统，中和病原体及毒素。　　益生菌的健康益处众人皆知。益生菌通常存在于经发酵的食物中。但目前，市场上没有含益生菌的啤酒。在啤酒中培养足量活体益生菌非常具有挑战性，因...*

　　最近，新加坡国立大学的研究人员酿造出了一款“益生菌啤酒”。它能够增强免疫系统，中和病原体及毒素。

　　益生菌的健康益处众人皆知。益生菌通常存在于经发酵的食物中。但目前，市场上没有含益生菌的啤酒。在啤酒中培养足量活体益生菌非常具有挑战性，因为啤酒中的某些酸会阻碍益生菌的生长与存活。

　　这个主意来自Chan Mei Zhi Alcine。她意识到，尽管市场里有多种益生菌乳制品，但还有一块巨大的益生菌市场尚未被开发，那就是啤酒。由于性质使然，啤酒是益生菌的沃土。此外，在世界各地，精酿啤酒现象正以惊人速度增长着。那么，何不将两者合二为一呢?

　　她与教授合作，采用一种名为“L26”的副干酪乳杆菌，作为益生菌微生物。它会利用麦芽汁里的糖分，产生乳酸，使啤酒具有浓郁风味、并散发出芬芳。而啤酒本身很淡，仅含3.5%的酒精。成品需要一个月的酿造时间。

　　不过，就益生菌而言，我们这里要提出一些合理怀疑。关于益生菌的研究通常是矛盾或没有确切结论的。在市场上，益生菌被人过分抬高了。据记录，副干酪乳杆菌L26确实能够提高老鼠的免疫力——人类效果尚待验证。然而，他们已经获得了配方专利，以便进行商业销售。这意味着，我们不会看到经过同行审阅的、有关该啤酒的研究，也就无法断定它是否具有那些积极功效。

　　但是，研究人员很有信心，他们认为这种益生菌将会酿造出美味而健康的啤酒，将受到人们的喜爱。一方面，摄入含益生菌的食品饮料所带来的健康益处急剧推动着市场需求;另一方面，精酿啤酒或特色啤酒近年来也很受欢迎。这款益生菌啤酒的独特之处在于，它同时迎合了两种需求。因此，研究人员认为它将受到好评，饮用者可以同时享受啤酒和健康。

　　这并非首次有人试着酿造具有次级健康功效的啤酒。2008年，莱斯大学的研究人员酿造出了一款“抗癌啤酒”——但后来，我们就没怎么听到关于它的消息了。

　　免责声明：以上内容源自网络，版权归原作者所有，如有侵犯您的原创版权请告知，我们将尽快删除相关内容。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn