



◀来自军港中学的学生今早在南洋理工学院举办的“冰淇淋挑战”中，制作甜菜根辣椒口味的健康冰淇淋。（陈渊庄摄）

南洋工院冰淇淋挑战 甜菜根辣椒口味纷呈

林静雯 报道

大家是否听过甜菜根辣椒、香蕉西米露或胶原蛋白红丝绒马来糕等冰淇淋口味？这些都是11组中学生为今早在南洋理工学院举办的“冰淇淋挑战”所精心构思的成果。

今年步入第11年的“冰淇淋挑战”是由南洋理工学院化学与生命科学系及双胜西餐馆（Swensen's）联合举办，共吸引77名来自27所中学的学生参加。

其中来自11所中学的33名学生在去年11月进行的初赛中脱颖而出，并于今早的决赛以独特的原创冰淇淋口味一决胜负。

今年的主题为“健康冰淇淋”，因此多组学生都采用健康食品如水果、蔬菜、低脂牛奶等材料来制作冰淇淋。其中来自军港中学的学生突发奇想，将甜菜根（beetroot）与辣椒

结合，并花约四个月时间完善其口味与制作方式。

组员林美萱（16岁，中四生）受访时说：“甜菜根已含有天然色素，所以我们无需添加额外的人工色素，也能呈现好看又健康的冰淇淋。我们也希望给品尝我们冰淇淋的人一个惊喜，因此才会联想到使用小辣椒。”

另一组来自圣加俾尔中学的学生则选择结合马来糕与红丝绒（red velvet）口味，并添加了胶原蛋白。他们认为新加坡人喜爱“融合”食品（fusion food），而加了胶原蛋白对皮肤有益处，相信会受到大家喜爱。

担任初赛评审的南洋理工学院化学与生命科学系副主任（食品与药物）许明哲受访时说，今年的比赛更注重学生采用健康材料，因此学生须事先仔细研究各个材料的健康成分，但同时也须确保冰淇淋的口味适宜与外观吸引人等。