# Article information:

β-d-Glucosidase as “key enzyme” for sorghum cyanogenic glucoside (dhurrin) removal and beer bioflavouring - ScienceDirect  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278691516303301>

# Article summary:

1. 高粱种子发芽会导致dhurrin的大量增加，而dhurrin是一种有毒物质。

2. 通过优化杜氨酶合成和去除杜松子酒中的dhurrin，可以降低其对人体的危害。

3. 表达β-d-葡糖苷酶的乳酸菌可以帮助降低酒精饮料中有害物质氨基甲酸乙酯的含量，并且某些特定的β-d-葡糖苷酶还可以用于啤酒生物发酵。

# Article rating:

Appears strongly imbalanced: The article is written in a biased or one-sided way, and the information it provides is not trustworthy enough to be considered a reliable source. You should consult other sources to find reliable information on the presented issues.

# Article analysis:

对于上述文章的批判性分析如下：

1. 潜在偏见及其来源：文章没有明确提到作者的背景和利益关系，这可能导致潜在的偏见。如果作者有与高粱麦芽或乳酸菌相关的商业或研究利益，他们可能倾向于过度强调这些因素的重要性。

2. 片面报道：文章只关注了高粱麦芽中的dhurrin含量以及其与氨基甲酸乙酯形成的关系。然而，它没有提及其他可能存在的风险或问题，例如高粱麦芽中其他有害物质的含量以及它们对人体健康的影响。

3. 无根据的主张：文章声称优化杜松子酒合成可以完全减少其在高粱汁中的含量，但没有提供任何支持这一主张的具体证据。此外，文章还声称乳酸菌可以帮助降低氨基甲酸乙酯含量，但同样缺乏支持这一主张的证据。

4. 缺失的考虑点：文章没有讨论其他可能影响高粱汁质量和安全性的因素，例如种植条件、收获时间和处理方法。这些因素可能对高粱麦芽中有害物质的含量产生重要影响。

5. 所提出主张的缺失证据：文章没有提供任何实验证据或研究结果来支持其所提出的主张。没有引用其他研究或数据来支持作者的观点。

6. 未探索的反驳：文章没有讨论可能存在的反对意见或争议观点。这种单方面的报道可能导致读者对问题的理解不完整。

7. 宣传内容：文章似乎过于强调乳酸菌和β-d-葡糖苷酶在高粱汁处理和啤酒发酵中的重要性，而忽略了其他可能存在的解决方案或替代方法。

8. 偏袒：文章似乎偏向于支持使用乳酸菌和β-d-葡糖苷酶来处理高粱汁，并将其作为唯一有效的解决方案。然而，没有提供足够的证据来支持这一观点。

9. 是否注意到可能的风险：文章没有明确讨论高粱汁中潜在有害物质（除dhurrin外）对人体健康可能造成的风险。这种不平衡的报道可能导致读者对问题的风险和影响缺乏全面的了解。

10. 没有平等地呈现双方：文章只关注了使用乳酸菌和β-d-葡糖苷酶处理高粱汁的好处，而没有提及任何可能存在的负面影响或替代方法。这种单方面的报道可能导致读者对问题的理解不完整。

# Topics for further research:

* 作者背景和利益关系
* 高粱麦芽中的其他有害物质
* 优化杜松子酒合成的具体证据
* 其他可能影响高粱汁质量和安全性的因素
* 文章提出主张的实验证据
* 反对意见或争议观点

# Report location:

<https://www.fullpicture.app/item/8d11a6f7858847b098e372bb43636110>