

鮮味究竟是什麼味

關於人類飲食中的湯，池田菊苗（Kikunae Ikeda）作了大量研究。

這位日本化學家一直在研究一種用海藻和乾燥魚片熬煮的日式高湯（dashi）。日式高湯有一種非常獨特的味道——新鮮、美味、可口。池田在化學實驗室裏，經過漫長艱難的分離操作，試圖從鮮美的高湯中分離出使湯具有獨特鮮味的分子。他確信分子的形狀和人類所感受到的湯的鮮味之間存在某種聯繫。

但由於當時19世紀才結束，20世紀才剛開始，還沒有大量證據支持他這一觀點。

最終，池田成功地從日式高湯的海藻中分離出了一種重要的味道分子：屬於氨基酸的谷氨酸。這是蛋白質的重要構成要素。在1909年的一篇論文中，身為東京帝國大學（Tokyo Imperial University）教授的池田建議，谷氨酸產生的這種美妙的味道應該成為一種與酸、甜、苦、鹹相當的基本味道。他將其命名為「鮮味」（umami），這是一個日語詞，意為「美味的」。

不能說他這個想法在當時獲得了全球同行雷鳴般的掌聲。首先，池田的論文一直是日文，到2002年才終於被翻譯成英文。此外，鮮味特性不同於其他味道，不像甜味那樣，不會隨著谷氨酸和其他能產生鮮味的物質含量的增加而線性增強。

池田在其論文中指出，「這是兩種完全不同的味道，如果把味道比作顏色，『鮮味』是黃色，甜味是紅色。」不過這並非確切的科學描述方法。

但100多年後，全球各地的科學家現在都承認，鮮味是真實存在的，並且和其他幾種味道一樣，是食物的基本味道之一。鮮味不僅存在於海藻中，我們還在番茄、肉、湯、奶酪和其他很多食物中發現了鮮味。在很多年裏，這種神秘而又強烈的味道就藏在人們的眼皮下。那麼，它最後是怎麼獲得認可的呢？

在這幾十年，科學家們開始研究鮮味是如何發揮作用的。每一項新的發現都讓池田的主張受到了更多關注。比如，研究人員發現了另外兩種可產生鮮味的分子：讓鰹魚片味道鮮美的肌²酸和使乾燥香菇味道鮮美的鳥²酸。

有趣的是，把兩種可產生鮮味的分子放在同一道菜裏會發生協同效應，鮮味會增強。既有鰹魚片（肌苷酸）又有海藻（谷氨酸）的湯，要比只有鰹魚片或海藻的湯鮮美得多。把牛肉（肌苷酸）和番茄（谷氨酸）放在一起烹制也會產生類似的效果。

有人認為，鮮味可能只是一種鹹味。畢竟，這兩種味道經常一起出現。但研究人員發現，去掉產生鮮味的食材確實會讓食物的味道大變。進一步觀察從口腔向大腦發送信息的神經，研究人員發現鮮味和鹹味是通過不同的渠道起作用的。

池田的觀點之最終得到承認，很大程度上可能是因為大約20年前的一項發現：味蕾中有特定的受體接收氨基酸。現在已有多個研究團隊公布了有關這些受體的研究結果。通過調節，這些受體會目標明確地粘附在谷氨酸和其他產生協同效應的鮮味分子上。

在某種程度上，我們的身體進化到能夠感受到氨基酸的美味是不足為奇的，因為氨基酸對我們的生存至關重要。母乳的谷氨酸含量和池田研究的日式高湯大致相同，因此我們可能在會走路之前，就已經對這種味道相當熟悉了。

池田找到一家調味品生產商，開始生產自己的鮮味調味品系列。「我認為，是時候徹底改變這種重要調味品的生產方式了，」他在1909年那篇論文的末尾寫道，希望更美味的食物能改善人們的營養。這款名為「味之素」（Aji-No-Moto）的粉狀味精至今仍在生產。儘管不時有傳言稱食用太多味精可導致頭痛和其他健康問題，但美國食物藥品管理局（Food and Drug Administration）尚未發現能夠證明此類說法的證據。迄今所知，味精的作用只是讓食物變得更加美味而已。

鮮味的故事可能會讓你懷疑，還有沒有其他尚未被人類注意到的基本味道？一些研究人員認為，我們可能還有一種基本味覺：油膩感。人類舌頭上的一些物質完全可以充當接收脂肪的受體，並且人體顯然對食物中存在的脂肪味道反應強烈。

然而，當脂肪含量高到我們能夠有意識地嘗出它們的味道時，我們往往會不太喜歡這種味道。因此問題就變成了，如果我們其實嘗不出某種味道，它本身還能算作是一種基本味道嗎？當我們想吃或不想吃某種東西時，味道起了多大的作用？人體，在不為我們所知的情况下，又在多大程度上掌控著順著人體食道而下的食物？

日本科學家還向全世界引入了「厚味」（kokumi）的概念，這進一步加劇了味道的神秘感。日本促進



鮮味研究的組織鮮味信息中心（Umami Information Center, UIC）的網站如此寫道：「厚味是一種無法用5種基本味道來表達的味道，但又包含了5種基本味道的邊緣味道，比如厚重、濃烈（或稱滿口）、持續和協調，」由3種相互關聯的氨基酸產生的厚味，會增加某些食物帶來的愉悅感，其中大部分是鹹味食物。

在UIC贊助的2008年洛杉磯鮮味峰會（Umami Summit）上，美食作家麥吉（Harold McGee）有機會品嚐了一些能夠產生厚味的番茄醬和奶酪味薯片製劑。他的話激起了所有對新味道充滿好奇者的想像：

「味道似乎被放大了，但又保持均衡，像是音量被調高了，但同時也打開了均衡器。它們似乎以某種方式粘在了我的嘴巴上，一種可以觸摸到的感覺，但持續的時間更長。」



Wei-chuan 嶄新露面 美味不變
New Look! Same Great Taste

Have you eaten yet? 吃飽了嗎?



Old Packagings



保險服務中心

代理多家公司・代尋最佳保費

直撥 314-363-8435 傳真 314-828-4008
2187 Pardoroyal, St. Louis, MO 63131

汽車
Auto

房屋
House

商業
Commercial

健康
Health

人壽
Life

餐館
Restaurant

紅藍卡長者保險
Medicare

奧巴馬醫保
Obamacare

陸勤
John Lu
通國、粵、英語

Email: johnlurx@gmail.com



屋頂、外牆因風暴受損，不知如何和保險公司交涉！

我們提供一條龍的服務，從評估、估價、代表您與保險公司交涉、批准與安裝。

- ★ 商業及住家屋頂維修更換
- ★ 住家外牆更換安裝
- ★ 接雨溝及排雨管維修更換
- ★ 風暴損壞修理

認真、可靠、完善的服務

Cell: 309-299-4588 West
wesheinz24@gmail.com