世界上最難聞的水果如何讓咖啡變得更昂貴

喝杯咖啡提神,得付出多大得代價才算過 分?

在倫敦或紐約,喝一杯售價高達5英鎊或7 美元的咖啡,對某些人來說可能是難以想象的 ,但由於世界頂級咖啡產區經濟和環境因素所 帶來的「完美風暴」,這可能很快就會成為現 實。

分析師朱迪·加內斯(Judy Ganes)表示, 全球市場上未經烘焙咖啡豆的交易成本目前處 於「歷史高位」。

專家將此歸咎於一系列因素,包括咖啡種 植困境、市場力量、庫存耗盡,以及世界上最

我們是怎麼走到這一步的?這會對人們早 上喝的拿鐵咖啡產生多大的影響呢?

2021年,一場反常的霜凍摧毀了巴西的咖 啡作物。巴西是世界上最大的阿拉比卡咖啡豆 (Arabica beans) 生產國,該品種是咖啡師製作 咖啡中常用的咖啡豆。

這種阿拉比卡咖啡豆的短缺意味著買家轉 向越南等羅布斯塔咖啡豆(Robusta beans)的主 要生產國,這些咖啡豆通常用於製作速溶混合 咖啡

然而,那裏的農民今年正遭遇該地區近十 年來最嚴重的乾旱。

位於胡志明市的咖啡銷售顧問威爾: 弗里斯 (Will Frith)表示,氣候變化一直在影響咖啡 樹的生長,進而影響咖啡豆的產量。

因此,越南農民轉而種植一種聞起來很臭 的果肉呈黃色的水果——榴槤。

由於其氣味難聞,因此泰國、日本、新加 坡和香港等地禁止攜帶這種水果乘坐公共交通 工具,但這種水果在中國等地很受歡迎。

越南農民開始用榴槤樹取代咖啡樹,以便 從這個新興市場獲利

越南種植的榴槤在中國的市場份額在2023 至2024年間幾乎翻了一番,據估計,當地農民 種植榴槤的利潤是咖啡的五倍。

弗里斯表示:「越南種植者歷來對市場價 格波動的反應反覆無常,過度投入後,大量新 作物就開始湧入市場。」

據國際咖啡組織稱,隨著越南榴槤大量湧 入中國,6月份越南羅布斯塔咖啡的出口量同 比下降了50%,庫存現已「接近耗盡」。

哥倫比亞、埃塞俄比亞、秘魯和烏干達的 咖啡出口商已加大了出口力度,但產量不足以

加內斯女士解釋說:「就在對羅布斯塔咖 啡的需求開始上升的時候,全世界都在爭相尋 求更多的供應。」

這意味著在商品市場上,羅布斯塔和阿拉 比卡咖啡豆的交易價格正接近歷史高位。

醞釀中的市場風暴

全球咖啡經濟的變化真的會影響大街上咖 啡的價格嗎?簡短的回答是:有可能。

批發商保羅·阿姆斯特朗(Paul Armstrong) 認為,喝咖啡的人可能很快就會面臨「瘋狂」 的咖啡價格——也就是說,在英國買杯咖啡提 神,可能需要花費超過5英鎊。

他說:「目前這是一場完美的風暴。」

阿姆斯特朗在英格蘭的東米德蘭茲經營一 家「卡拉拉咖啡烘焙店」,他從南美洲和亞洲 進口咖啡豆,然後將咖啡豆烘焙並送往英國各

他對BBC表示,他最近提高了價格,希望 這能反映出供應商更高的要價,但他表示,此 後成本「只會增加」。

他補充說,隨著他的一些合同將在未來數 月到期,他經營的咖啡館很快將不得不決定是 否將更高的成本轉嫁給客

不過, 弗里斯指出, 該行業的一些領域將比其 他部分受到更多的影響。

他說,「實際上受到 最大干擾的將是商用需求 。速溶咖啡、超市咖啡、 加油站賣的咖啡,所有這 些都在上漲。」

行業人士警告說,咖 啡市場的高價格不一定會 轉化為更高的零售價格。

巴西福塔雷薩環境農 場咖啡公司(FAFCoffees)首席執行官費利佩· 巴雷托·克羅齊(Felipe Barretto Croce)認為, 隨著價格上漲,消費者正「感受到壓力」。

但他認為,這「主要是由於總體通脹成本 」上漲所導致,例如租金和勞動力,而非咖啡 豆成本。據「阿萊格拉策略」諮詢公司估計, 咖啡豆價格還不到一杯咖啡價格的10%。

克羅齊說,「如果你在家製作咖啡,咖啡 仍然是一種非常便宜的奢侈品。」

他還表示,低品質咖啡豆的成本上漲意味 著高品質咖啡現在可能被視為更有價值。

他說:「如果你走進倫敦的一家精品咖啡 店買杯咖啡,而非在『咖世家』(Costa Coffee)喝杯咖啡,那杯咖啡和特色咖啡之間的價格 差異比以前小得多。」

不過,大家翹首以待的價格下浮將會到來

未來咖啡種植地減少?

克羅齊表示,巴西的咖啡產量佔世界總量 的三分之一,即將收獲的春季作物現在「至關

重要」 他說:「每個人都在關注降雨何時會再次 出現」,「如果降雨早日回歸,作物就會足夠 健康,開花也應該不錯。」

但克羅齊補充說,如果降雨推遲到10月份 才來,明年作物的產量預測將會下降,市場壓

從長遠來看,氣候變化給全球咖啡行業帶 來了嚴峻挑戰。

2022年的一項研究得出的結論是,即使大 幅減少溫室氣體排放,到2050年,最適合種植 咖啡的地區也可能會減少50%。

克羅齊支持一項面向未來的行業措施-「綠色溢價」,該計劃將對咖啡徵收小額稅款 ,用於支持農民投資再生農業,從而有助保護 和維持農田的生存能力。

因此,聞起來難聞的榴槤水果雖然是造成 現在咖啡價格居高不下的部分原因,但氣候變 化最終可能會在未來幾年影響消費者咖啡的可 負擔水平。

如何去掉咖啡中的咖啡因?

朗格是19世紀德國的一位化學 家,他對顛茄(一種茄科植物)的研究 取得了開拓性的進展,從中分離出了 一種化合物,人一旦攝入這種化合物 會導致眼部肌肉擴張。他引起了詩人 、政治家歌德 (Goethe) 的注意,歌 德同時還是一位對科學充滿熱情的學 者。

,要想一想到底合適不合適。

一個人沒有了靈魂一樣"。

天的培養才能對其產生感情。

槤水果。

的強烈氣味。

上是首次。

為味道太難聞。

物演變而來的。

巧克力味道的水果一樣。

但這未必就是一件好事吧?

歌德最近收到了一箱咖啡豆,因 此他請朗格對咖啡豆進行分析。朗格 從中發現了可能是現代社會消耗最多 的藥物——咖啡因。

咖啡因也存在於其他飲料和食物 中,尤其是茶和巧克力,但與咖啡密 不可分。它是一種興奮劑,能抑制食 慾,對於那些為了考試而瘋狂複習的

榴槤為何那麼臭

現在,新加坡的科學家終於揭開了導致榴槤臭味的秘密。

研究人員發現,導致榴槤發出刺鼻臭味的是一種氣味的基因。

新加坡的科學家們經過3年的研究才找到了榴槤臭味的原因。

該小組的組長說,榴槤中大量的硫和人們所敘述的味道相似。

他們的這一發現發表在《自然遺傳學》雜誌上。

榴槤的果實,然後通過糞便傳播榴槤的種子。

因此,它是一種讓人既愛又恨的水果。

榴槤是許多人喜歡的熱帶水果,特別是生活在中國南方以及東南亞的人們

但是,榴槤"臭味熏天"也是讓人頭疼的一件事,特別是當你想買榴槤送人的時候

科學家說,這一發現意味著將來人們培育出一種"無味或者味道不那麼刺鼻"的榴

但這也引發了那些榴槤愛好者喜憂參半的複雜心情。因為,有些人就是喜歡榴槤

有些人甚至在社交媒體對此發表自己的感受說,榴槤不臭就不是榴槤了,這就像"

這個由5人組成的科研小組把榴槤這種水果的基因圖譜全部繪製出來。這在世界

正是這種獨一無二的味道在自然界中有其重要的作用。它可以幫助吸引動物來吃

這種主要產於東南亞地區許多國家的熱帶水果並不是讓人一見鍾情,需要通過後

在新加坡是不允許在室外吃榴槤的,同時也不能在公共車輛上攜帶這種水果,因

此外,科學家在研究了榴槤的基因之後,發現榴槤是在大約6500萬年前從可可植

如果將來科學家可以去除其難聞的味道,繁殖出一種雜交的水果,可能有點像吃

學生、上夜班的工人以及任何需要醒 神的人來說,咖啡因都是一種可靠的 提神劑。

但咖啡因也有副作用。

它會導致焦慮、失眠、腹瀉、多 汗、心跳加速和肌肉震顫。對許多人 來說,咖啡因的負面影響超過了喝咖 啡的享受。

那能把咖啡因從咖啡 中去掉嗎?看看超市的貨 架就知道,答案是肯定的 ,但過程並不像你想的那 麼簡單。

第一個找到實用的脫 咖啡因方法的也是位德國 人 —— 哈克咖啡公司 (Kaffee HAG)的負責人 羅斯留斯(Ludwig Roselius)。羅斯留斯是在偶然 間發現了去除咖啡因的秘 密。1903年,一批咖啡在 運輸過程中被海水浸泡, 濾出了咖啡因,卻保留了 咖啡的味道。羅斯留斯想 出了模擬這一過程的工業 方法:先用各種酸來蒸咖 啡豆,然後用苯溶劑來去 除咖啡因。脫因咖啡就這 樣誕生了。

但後來發現苯可能會 致癌,所以又開始尋找新 技術,既能安全無害地提 取出咖啡因,又能保持咖 啡風味不變。

英國咖啡協會(British Coffee Association)執行 理事斯坦曼(Chris Stemman)表示,許多早期的脫 咖啡因技術至今仍在使用 , 但過程並非你想的那麼 簡單。

斯坦曼說:「咖啡公

司不會自己來做,有專門的公司來去 除咖啡因。」其中許多位於歐洲、加 拿大、美國和南美。

你可能覺得,先將咖啡豆烤好磨 成需要的咖啡粉(意式濃縮咖啡粉、 過濾咖啡粉或是速溶咖啡粉),再去 掉咖啡因會容易一些,但斯坦曼表示 並非如此。

「當咖啡豆還是綠色的時候,即 烘烤前,就要去除咖啡因了。」

「如果先烘烤再去除咖啡因,味 道會像稻草。所以現在99.9%的脫因 咖啡都是在生豆階段去除咖啡因。」

去除咖啡因的方法有幾種,最常 用的是將豆子浸泡在溶劑中,通常是 二氯甲烷或乙酸乙酯溶劑。二氯甲烷 可以用作脫漆劑和脫脂劑,也能去除 咖啡因。

而乙酸乙酯則是一種天然果醚,通常 由乙酸(醋的基本成分)製成。它還 被用來製作洗甲水(它有一種獨特的 甜味,很像梨汁)。

先將豆子浸泡在水中,然後加入 二氯甲烷或是乙酸乙酯溶液,來去除 咖啡因。

溶液會被反覆使用,直到充滿了 咖啡的味道和化合物——除了含有咖 啡因和溶劑之外,和咖啡豆的味道幾 乎一模一樣。至此,咖啡豆的風味得 到了極大保留,因為它們基本上是泡 在濃縮的咖啡精華中。

用溶劑浸泡咖啡豆聽起來似乎不 太健康,但這兩種物質都對健康無害 。1985年,美國食品藥品監督管理局 (Food and Drug Administration,簡稱 FDA)表示,二氯甲烷損害健康的可 能性非常低,「幾乎不存在」。 (FDA 允許百萬分之十的亞甲基殘留 ,但脱咖啡因使用的溶液,亞甲基濃 度通常都低至百萬分之一)。

另外兩種方法用的是水。瑞士水 處理法是把豆子浸泡在水裏,然後把

富含咖啡因的水(咖啡味道濃郁)用活 性炭過濾掉咖啡因。這種工藝源自上 世紀30年代的瑞士,並於1979年首 次投入商業使用。它之所以受到人們 的青睞,是因為它是第一種不使用溶 劑的脫咖啡因方法。

斯坦曼說,還有一種方法則使用 了「超臨界二氧化碳」。將在水中浸 泡過的豆子放入不鏽鋼萃取器中,密 封後注入液態二氧化碳,然後把容器 內壓力加至每平方英寸1000磅。與 瑞士水處理法的原理類似,這種方法 是用二氧化碳和咖啡因分子結合,將 咖啡因從未烘烤的咖啡豆中提取出來 ,最後抽走氣體,降低壓力,咖啡因 就跟著抽走了。

斯坦曼認為這種方法十分巧妙, 但也存在一個很大的缺點,太貴。 斯坦曼說,隨著速溶咖啡成了家常便 飯,脫咖啡因也變得更加普遍。但是 ,早期的脫因速溶咖啡並不太成功。

他表示:「二三十年前,我們 (英國人)很愛喝速溶咖啡。速溶咖 啡沒什麼咖啡味,脫咖啡因的味道更

斯坦曼表示,英國目前有約2.4 萬家咖啡店,人們越來越習慣於高品 質的咖啡,咖啡公司不得不想方設法 提升咖啡味道,即便脫因的速溶咖啡 也是如此。

「脫咖啡因是個十分複雜的化學 過程,所以會由非常成熟的公司來做

2006年是脫咖啡因方法誕生100 週年紀念,卻幾乎沒有引起公眾的注 意。儘管脫因咖啡的質量有所改善, 但購買人數卻顯著下降,至少英國如 此。上世紀80年代,15%的人喝咖啡 會選擇脫咖啡因的,如今已降至8%

斯坦曼自己會喝脫咖啡因的嗎? 「一般不會,如果我不想攝入咖啡因 ,就乾脆不喝咖啡和茶。」

還有一點,雖然上述方法都會除 掉大部分咖啡因,但並不完全。如果 你真的一點咖啡因都不想攝入,最好 是喝原本就不含咖啡因的飲料。



以马内利华人浸信会 **Emmanuel Chinese Baptist Church**

周日聚会时间

9:30 AM 英文主日崇拜 中女主日学

10:50 AM 中女主日崇拜

英文主日学 儿童主日学

周六1:30-3:30 中文学校

10101 England Drive Overland Park, KS 66212 www.ecbckc.org

ecbc@ecbckc.org

913-599-4137

(創立於 1988) 海旺中文電 HYPERTECH



★ 記憶體,固態硬盤升級

★ 安装微軟 Office 2021 PRO \$88 (終 生使用執照)

★ iPhone 維修



二手電腦大批發 唯一講中文的電腦商店

913-341-7735

周一至周五: 10:00 AM - 6:00 PM 周六、周日: Closed

9816 W. 87th St., Overland Park, KS 66212

最好油漆公司

室內、室外、圍欄、陽台油漆, 木頭更換、修復等工程,住宅及 **商業**,免費估價 816-582-6181中文

陪同老人出行、散步、聊天,並 參與公益、慈善等活動。老人身 體健康,爲人親切有禮,工作氛 圍輕鬆溫暖∘要求:會講國語/普 通話,性格溫和,有耐心。待遇 :毎週\$1200,可現金或支票結算 314-219-0924 (可短信)

民宿日常管理確保高 效服務福利待遇面議 • 聯繫:

929-200-9088

作描述:陪伴健康、無病、自理 能力強且無需特殊護理的老年人 主要負責烹飪午餐和晚餐、購買 食品雜貨以及淸潔廚房和客廳。

電話:314-279-<u>5925</u>

負責房屋日常管理與維護:環境 巡查、花園養護、淸潔監督、水 電等基礎設施檢查

要求:女性,合法身份,做事細 心,有條理,有生活品味,注重 細節,毎週1200工作時間靈活。

636-229-1112_{未接請留言}

負責別墅日常管理工作、安排人

員日常淸潔、傢俱保養、水電等 入住要求:年齡30~65歲之間 女性,身體健康,形象良好、符 合人隨和。

816-306-8002

陪同老人在生活,外出等需要用到英 語時做口頭翻譯。老人是女性,身體 健康,性格和善。要求有責任心,有 耐心,有愛心,對工作認眞負責。-周工作3-5天,一天4-5小時(可溝通)。時薪:27/h<u>(</u>可溝通,可現金)