

## 當月新口味

### 03-05

倘若你快速瀏覽一下本地超級市場裡的貨架，你或許會發覺成群的食物都宣稱它是全新口味。這僅是出自巧妙的品牌和行銷策略下的產品嗎？事實不只如此。你看到的其實是諾貝爾獎成就帶進調味品科技的結果。

化學方面最新的突破使得食品科技人員，他們被稱做「氣味專家」，有辦法確認賦予食品風味的分子複合物。諷刺的是，這些化學成分與鼻子接收氣味的關係密切，更甚於靠舌頭品嚐出味道。事實上，人倘若沒有嗅覺，將不能區別出葡萄與桃子、或牛肉與羊肉之間不同的味道。

究竟科技是如何把新口味帶上人類餐桌呢？香料公司的科學家們是真正地行遍世界各地，搜尋各種新鮮味道，然後確認它們的化學成分。接著經由一種 2001 年日籍科學家良治野賴得過諾貝爾化學獎的處理程序，實驗室把這些分子成分以更純粹的形式重製出來。然後這些人工製成的天然口味就被賣往年營業額達七十五億美元的食品製造產業。

所以下回你品嚐新口味的糖果或洋芋片時，要特別感謝這些氣味專家。

### 03-06

安東尼和蘇珊在布魯克林一家雜貨店裡整理備料架上的貨品：

安東尼：想到有這麼多種新洋芋片就令人眼花撩亂：香甜火烤、法式洋蔥、四味起司；單子上還不知道其他有多少種呢。

蘇珊：好像我們每週都在擺設新推出的產品。不過各種新口味的創造過程還滿有趣的。

安東尼：香料工業這一行是紐澤西州的大產業，幾乎所有香料公司的廠房和設備都設在剛下收費高速公路的路段那兒。

蘇珊：是啊，我叔叔就在那兒從事廣告業。他告訴我紐澤西地區的食品香料化學專家可是行遍天下去採集各式各樣新奇而隱晦的味道。他們收集樣本帶回來實驗室分析。

安東尼：是這樣噢，然後他們精確地分析出各種不同味道的化學成份嗎？

蘇珊：正是。不過，現在他們的花招在於可以在分子的階層堆疊新口味，重新製造出聞所未聞的味道來。

安東尼：像是清涼的覆盆子口味和辛辣的墨西哥烤乾酪玉米口味？

蘇珊：就是嘛。這些可都是高科技零食呢！

安東尼：像那樣的實地研究一定所費不貲。

蘇珊：我想它一定划得來，因為香料工業可是很龐大的。

安東尼：妳知道我現在喜愛那一種科技嗎？

蘇珊：我當然知道。一個會替你整理貨架的機器人！

安東尼：正是。那我就能舒舒服服端坐著，享用清涼口味的牧場洋芋片了！