
麦芽让精酿啤酒走向下一次“进化”

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/15098.html>

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

麦芽让精酿啤酒走向下一次“进化”。说起精酿啤酒，它的风味并不一定都源自啤酒花。美国华盛顿州立大学的一个研究小组最近证明，酿酒麦芽是啤酒中除了水之外的第一类成分，它也有一些令人向往的风味。相关研究发表于《食品科学杂志》。

研究人员招募了大约100名精酿啤酒饮用者，让他们品尝所谓的SMaSH啤酒，即用单一酿酒麦芽和单一啤酒花酿造的啤酒。所有啤酒都含有相同品种的啤酒花，称为Tahoma，但每一种啤酒都含有来自不同大麦基因型或基因组的酿酒麦芽。

训练有素的品酒师可以很容易地对其进行区分。即使是未经训练的小组也能尝出5种不同大麦品种之间的差异，而且肯定更喜欢其中的某些品种。

我们发现，未经培训的小组成员可以区分啤酒中的大麦品种。该研究第一作者、华盛顿州立大学博士生Evan Craine说，他们很好地确定了每个品种的特征，正是这些特征揭示了每种啤酒的独特性。

小组通常更倾向于华盛顿州立大学开发的4种大麦品种，而不是对照品种Copeland，后者是一种在华盛顿州广泛种植的高质量酿酒大麦。小组成员很容易识别出啤酒的风味特征，比如一种是果味和甜香味的味道，另一种是柑橘味的味道，其来自该校开发的一种名为Palmer的商业品种。

虽然未经训练的小组能够区分啤酒的味道，但他们不太擅长品尝热浸样品之间的差异。热浸样品是在过滤前将热水和磨碎的酿酒麦芽混合制成的。这就产生了一种甜的液体——类似于啤酒酿造者在添加酵母制造酒精之前制造的液体。

研究人员对业余品酒师在热浸中区分出不同的味道仍抱有希望，因为这将缩短新大麦品种的测试过程。该研究通讯作者、华盛顿州立大学作物和土壤科学副教授Kevin Murphy说，热浸麦芽显示出很大的前景。

虽然美国精酿啤酒饮用者喜欢富含啤酒花的淡色麦酒，但这项研究增加了证据证明酿酒麦芽可能是开发新啤酒的另一个好方法。

Craine、Murphy和合作者就用这种新技法开发了新啤酒，它们可以是淡味或烈性的，可以是贮藏啤酒或比尔森啤酒，也可以是琥珀色的或黑啤酒。

更多麦芽啤酒可能不仅有利于啤酒爱好者，也有利于环境和生产。就可持续性而言，啤酒花所需

资源多，也很贵，但大麦用雨水浇灌就行。如果我们能找到利用麦芽增加风味的方法，可以帮助酿酒商减少对啤酒花的依赖，节省开支。Craine说。

Murphy表示，虽然啤酒花的狂热还在继续，但麦芽啤酒有可能刺激精酿啤酒的下一次进化。（来源：中国科学报王方）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1111/1750-3841.15786>

版权声明：凡本网注明来源：中国科学报、科学网、科学新闻杂志的所有作品，网站转载，请在正文上方注明来源和作者，且不得对内容作实质性改动；微信公众号、头条号等新媒体平台，转载请联系授权。邮箱：shouquan@stimes.cn。
作者：Evan Craine 来源：《食品科学杂志》

更多科学进展 请访问 <https://www.iikx.com/news/progress/>

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，[爱科学iikx.com](https://www.iikx.com)转发