
带壳烘烤的花生会更香

作者：writer 来源：爱科学

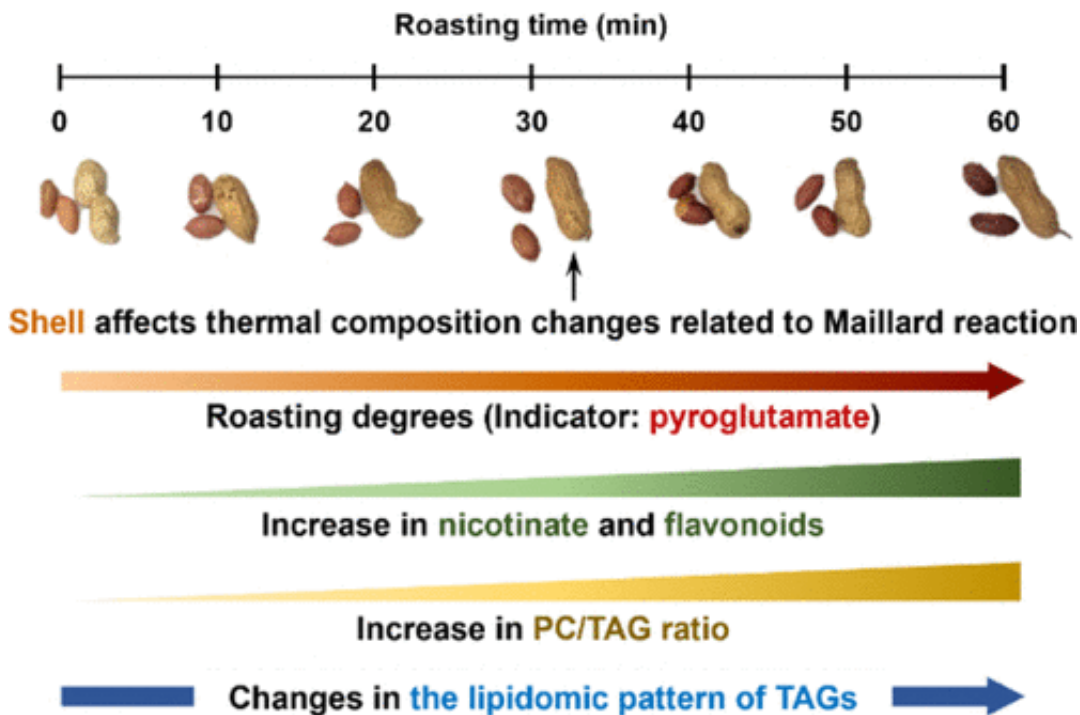
本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/17763.html>

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！

烘烤花生时，是剥掉花生的外壳呢，还是带壳烘烤呢？近日，东京大学的一个科研团队就烘烤过程中花生化合物的比较及花生壳的影响开展了研究，发现带壳烘烤的花生会更香。相关成果3月23日在线发表于美国化学会的《食品科学与技术》（《ACS Food Science Technology》）上。

花生被广泛用于各种加工食品中，其食品特性归因于在烘焙过程中发生变化的各种化合物。在本研究中，科研人员使用非目标分析方法，研究了弗吉尼亚型花生种子和果皮在烘烤过程中多种化合物的热变化。

科研人员发现，在烘焙过程中，可检测到的花生的味道和香气化合物增加了2.1%（蔗糖）、2.0%（谷氨酸+焦谷氨酸）和68倍（4-甲基-5-噻唑乙醇）。花生组分的热变化也很明显，随着烘焙的进行，花生中烟酸和类黄酮的增加趋势非常明显。



花生壳影响与美拉德反应相关的热组成变化。 图片来源于论文

此外科研人员还发现，不同的烘烤变化模式下，花生壳对花生种子的受热的影响也很明显，导致了焦谷氨酸盐等多种化合物的增加，与美拉德反应过程相关的氨基酸和糖的增加更为显著。(来源：中国科学报郑金武)

相关论文信息：<https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.2c00015>

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：Takuya Miyakawa 来源：《食品科学与技术》

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