盘子颜色影响挑食者口味

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/21047.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！

盘子颜色影响挑食者口味。



挑食组感知食物咸度和偏好受到颜色影响。 图片来源：INGIMAGE

先前研究表明，食物气味和质地会影响挑食者的口味，但人们对其他感官对于偏好的影响知之甚少。英国科学家的一项新研究表明，餐具的颜色也会影响偏好。

这是首次考察颜色对挑食者和非挑食者影响的研究。相关论文11月23日发表于《食物质量与偏好》。

这项实验测量了50位参与者的新食物恐惧症，即是否愿意尝试新食物。参与者被分为挑食组和非挑食组，然后品尝用红、白和蓝碗盛着的相同小吃。

结果显示，挑食组感知食物咸度和偏好的口味都受到颜色的影响，而不挑食组则没有受此影响。

具体来说，与白碗相比，红碗、蓝碗的食物咸度感知较高，其中红碗的食物最不受欢迎。在英国，咸零食通常用蓝色包装出售，研究小组认为这可能解释了一些有关咸味的发现。

该研究作者之一、朴茨茅斯大学心理学系研究员Lorenzo Stafford说：限制饮食会导致营养不足以及心脏病、骨骼和牙齿的健康问题。这也会带来社会成本，因为当挑食者感到尴尬或被迫进食时，家庭成员之间原本愉快的气氛很容易变得紧张，甚至引发冲突。

理解这种‘推-拉’行为的背后因素很重要，这就是原因所在。Stafford解释说。

挑食行为通常被归类为饮食有限、特殊的食物制作、强烈厌恶和难以接受新食物。在一生中，挑食者通常只能接受少于20种的食物。

这项研究被认为是第一次深入了解颜色和味觉之间的相互作用，揭示了不同颜色影响挑食者食物感知的方式。

Stafford 表示：这些知识可能对那些试图扩大食物种类的人有用。例如，如果你想鼓励挑食者尝试更多被认为是苦味的蔬菜，就可以尝试将它们放在能增加甜味感知的餐具中。

研究人员希望通过进一步研究，探究除了上述被测试的食物和颜色外，这些发现是否还适用于其他的食物和颜色。

通过进一步研究，我们可以确定如何积极影响一个人饮食的方式，进而影响人的身心健康。Stafford说。(来源：中国科学报 王方)

相关论文信息：https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2022.104763

作者：Lorenzo Stafford 来源：《食物质量与偏好》

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转发