

---

# 看着像果冻 味着像烤肉

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/28117.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！**

看着像果冻 味着像烤肉。根据《自然-通讯》7月9日发表的一篇文章，一种可切换风味的支架能够在烹饪温度下释放出肉香，或许有望改进实验室培养肉的口味。

研究人员认为，这些发现可能有助于培养肉更好地模拟传统肉，如熟牛肉的味道。

培养肉正在作为一种新的食品类型兴起，并能以可持续的方式提供动物蛋白。

过往研究使用多种类型的支架和三维材料来开发培养肉，使之与传统食品（包括肉排和肉丸）的形状、结构特性相近。但在肉类培养策略中，风味却经常被忽视。

在这项研究中，韩国首尔延世大学的Jinkee Hong和同事设计了一种温度响应支架，将可切换的风味化合物融入明胶基的水凝胶中。

这一支架在细胞培养期间保持稳定，但在达到烹饪温度（高于150摄氏度）后会释放出肉类风味的化合物，从而复制了烹饪传统肉类的关键化学反应。根据包括使用一种电子鼻在内的化学分析，这种培养肉表现出的风味模式类似于烤牛肉。

科学家指出，研究结果表明这是一种潜在的方法，可以增强培养肉的芳香特性，模仿牛肉自然烹饪的风味。（来源：中国科学报 赵熙熙）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1038/s41467-024-49521-5>

作者：Jinkee Hong 来源：《自然—通讯》

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