
微生物可复刻巧克力风味

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/35050.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！

微生物可复刻巧克力风味。英国科学家研究发现，微生物群落能通过发酵可可豆，复制出高品质巧克力的风味特征，研究或能帮助提升醇正风味巧克力的工业化生产。相关研究8月18日发表于《自然-微生物学》。

巧克力的独特风味取决于可可豆的发酵。葡萄酒、奶酪或面团在发酵时会加入特定的微生物来提炼风味，但与这种发酵方式不同，可可豆是自然发酵，而我们一直不了解参与发酵过程的微生物。可可豆的风味特色与产豆农场的位置密切相关，这也带来了巧克力参差不齐的品质和风味。



图片来自：Pixabay

?

诺丁汉大学的Gabriel Castrillo和同事对哥伦比亚三个可可农场的发酵可可豆进行了基于DNA测序的分析。他们在安蒂奥基亚省的一个农场发现，一种独特的微生物群落驱动了典型的发酵过程，从而形成了更醇正的风味，这也得到了职业品尝师的验证。利用这些测序数据，作者确定了该发酵过程中的微生物间相互作用和代谢通路。这让他们设计出了一个明确的细菌和真菌的微生物群落，该群落或能在实验室条件下复制出巧克力的醇正风味，并得到了同一批职业品尝师和巧克力代谢物分析的验证。

研究者表示，进一步研究或能指导工业发酵剂的设计，让巧克力风味不再受到地理位置的限制。
(来源：中国科学报 冯维维)

相关论文信息：<https://doi.org/10.1038/s41564-025-02077-6>

作者：Gabriel Castrillo 来源：《自然—微生物学》

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