



# 談鮮味

● 美食牛肉的外觀

中國的高湯、希臘人常吃的番茄醬和乳酪，以及亞洲國家普遍使用的醬油，都和鮮味有密切的關係。

■ 周延鑫

在人類的味覺裡，我們很早就知道有酸鹹苦甜4種。這是當我們用餐時，食物在口腔中產生的一些味道，經由舌頭表面的受器細胞傳送到腦部而產生的味覺。可是最近有些食品專家認為，我們的味覺應不只這些，因為在他們研究化合物味精的特屬味道時，發現味精可



● 各種美食都和鮮味有密切的關係

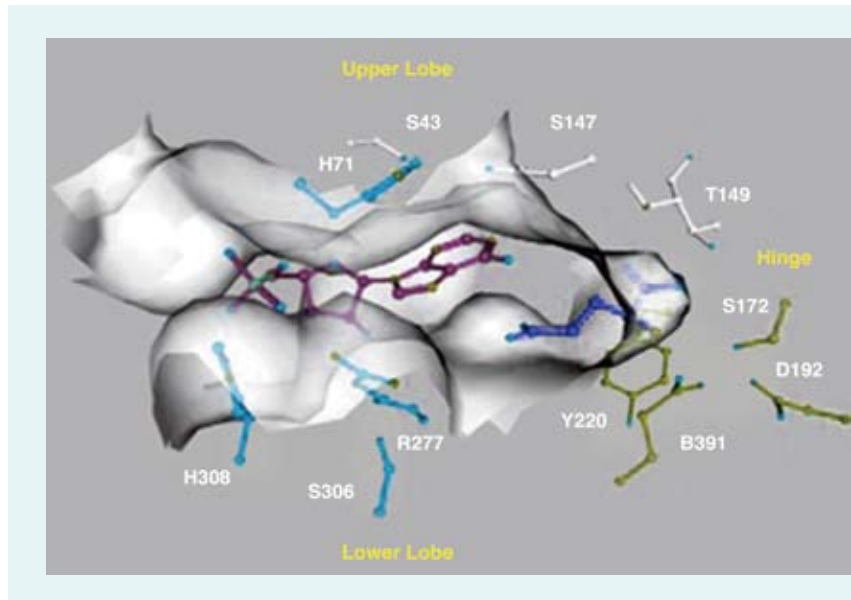
在研究化合物味精的特屬味道時，  
發現味精可以提供一種新的味道，也就是第5種味覺—鮮味。

以提供一種新的味道，也就是第5種味覺—鮮味。

鮮味是由麩胺酸鈉鹽（味精）和5'-核苷酸混合後所賦予的獨特味道，主要存在於蛋白質的胺基酸湯裡，例如在動物肉類、海產、蔬菜、乳酪、牛奶及發酵的食品中都有它的存在。

1908年，日人池田（Ikeda）教授從昆布海帶湯中，發現造成鮮味的麩胺酸鈉，進而發明了味精。他用日文稱鮮味為umami，相當於今日法文中的「osmazome」，有酯味的意思。1909年，味精被商業化大量生產做為食品的調味料，並使用至今。初期（1909年到1960年代）味精主要是由麵筋水解獲得，近期則由糖蜜、澱粉等培養基發酵產生。

鮮味的另一個成分5'-核苷酸，是在1913年由日人小玉（Kodama）教授在柴魚的湯內發現的。1958年再由國中（Kuninaka）博士於香菇的湯中，找出它可以和舌上的味覺受



● 食物與蛋白質受體接合後的分子結構

體接合而使人有感覺。現在已知它也是歐洲鯷魚醬的主要成分。

我們早就知道鮮味是真實存在的，例如在羅馬時代曾有人應用魚露做過調味材料、中國的高湯、希臘人常吃的番茄醬和乳酪，以及亞洲國家普遍使用的醬油，都和鮮味有密切的關係。直到最近（2000年）科學家成功地

分離出直接導致鮮味感覺的受器細胞，鮮味才被認為是獨立於酸鹹苦甜4種基本味覺之外的第5種味覺。

周延鑫

臺灣大學昆蟲學系