

【2021 全國科學探究競賽-這樣教我就懂】

社會組 科學文章表單

文章題目：為什麼飛機上的食物總是不對味!

文章內容：(限 500 字~1,500 字)

你是否曾經有過一個經驗!你踏上了美好的出國旅程，坐上飛機，看看天空；這時空服員開始推著餐車到你的面前詢問你想點的主餐，你毫不猶豫的點了一個菜單上看起來最美味的餐點，香味撲鼻而來，打開一看吃了幾口，卻覺得哪裡不對味!

關於我們的味覺

德國漢莎航空公司曾在 2010 年委託德國應用科學研究機構調查，模擬在約 3.5 萬英尺的高空中，降低氣壓並且模擬在溼度降低的狀態下觀察人類的味覺是否有所變化，由於機艙內的濕度大概只剩下不到 12%，會比大多數的沙漠都來的乾燥，這時候味覺的敏感度就會下降。實驗結果發現對於「甜味」與「鹹味」的敏感度下降約 30%，但對於酸、苦與辣味的敏感度則不受影響。

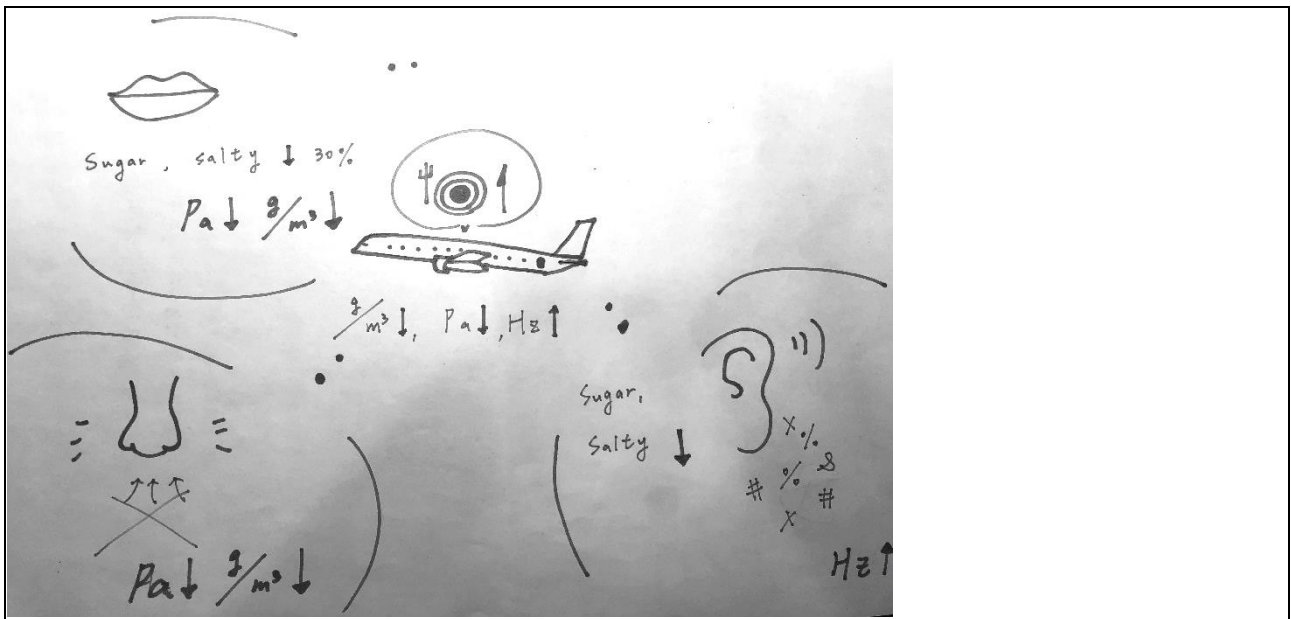
關於我們的嗅覺

除了與味覺有關外，研究人員也發現「嗅覺」也是影響因素之一，在飛機上由於空氣較為乾燥，會讓嗅覺接受器無法正常作用，嗅覺需要鼻黏膜作用才能發生，但因為機艙內的空氣乾燥，這影響了我們嗅覺受器無法正常運作，我們吃進去的食物會比平常更沒味道導致我們覺得飛機餐比一般餐點更沒味道。

關於我們的聽覺

牛津大學心理學教授 Charles Spence 表示，飛機上的低鳴會干擾聽覺，噪音也會影響我們對味道的感受。人類處於吵雜的環境中，對於「甜味」與「鹹味」的感受力會下降。

除了考量以上的種種因素航空業者也需配合食品安全規範，所有飛上天的餐必須在起飛前煮好，而食物在煮好後還得經過包裝、冷凍、儲藏這些程序，最後經空服員利用高熱風的對流式爐具再度加熱，端到乘客眼前，所以在風味上難免會與剛煮完的餐點有異。能為一整架飛機的人準備餐點真的是件不容易的事!然而有趣的是在 85 分貝的高空環境下，我們也會覺得食物吃起來特別酥脆，人們對於荳蔻、檸檬草及咖哩等調味料的味道會更敏感，因此航空業者也會在飛機餐用上更多的辛香料來調整味道。儘管濕度低、氣壓低以及噪音等因素影響了餐點的風味，每家空廚業者也都非常盡量做出味道不會相差太多的餐點了，可見一道飛機餐的背後用了不少的心血在製作!



參考資料

良醫健康 <https://health.businessweekly.com.tw/AArticle.aspx?id=ARTL000113475>

中時新聞 <https://www.chinatimes.com/hottopic/20150519004081-260804?chdtv>

今日新聞 <https://www.nownews.com/news/3387701>