

化学与食品

味精与鸡汤

在一九零七年的某一个中午, 在一个有欧洲留学经历的日本同乡的对斗高级化学教授池田菊苗, 发现 $C_5H_8O_4$ 的作用不只是局限于作为鲜味剂, 医学上, 这还能治疗胃病, 而化的一种文体句型 D-谷氨酸则先经判定, 也不用于治疗。

在几年后, 日本人的“味精”就传入了中国。这种只要几勺就能把“开水煮白菜”的晶体打动了各国的化学家, 当时味精可是日本人的机密, 因为那时科学家们无法实现鲜味自由。在经化实验知道谷氨酸钠后, 他(吴)便发明出了“味精”, 味的归来, 网上出现了言不明来历的传言——味精是有毒的, 可是中国早就有了关于食品安全的东西, $C_5H_8O_4$ (碳五 氢八 氧四 钠)。

化学与食品——科学定始使有汤不再“汤的珍贵”
在烹饪前, 想要做出一道鲜美的鸡汤是很

难的, 而一种东西的出现改变了现状。——那就是“熠熠生辉的味精特工”, 谷氨酸钠。

食品增味剂, 也称鲜味剂, 对大家来说, 并不陌生, 我们日常使用的味精 (学名叫 INA)。
味精的发现, 仅仅是因为我们在家里再平常不过的煮鸡汤。

