

打破配酒吃会丧命的迷思 国大生研制出香浓榴梿酒

杨浚鑫 报道
yeoch@sph.com.sg

东南亚四季如夏，炎热潮湿的气候导致大量的热带水果因无法及时食用而被丢弃。新加坡国立大学的两名学生，研制出以木瓜和榴梿制成的酒，减少浪费之余，也满足消费者对于新酒类的需求。

研究木瓜酒与榴梿酒酿法的两名学生是国大理学院食品科学技术学科博士研究生李品柔（29岁）与本科生陈俞伶（22岁），她们都是本届的国大毕业生。

许多人以为，榴梿不能和酒一起食用。由于榴梿含有硫化物，有可能抑制人体的正常代谢，引发酒精中毒、晕眩、昏迷甚至死亡。不过，陈俞伶发现，经发酵的榴梿酒，硫化物浓度会降至安全水平，因此可放心饮用。

陈俞伶说，和一般传统葡萄酒酿造过程不同的是，她在酿造榴梿酒的过程中，采用乳酸发酵（malolactic fermentation）技术，使榴梿酒保留了其果肉香浓顺滑的特点，但少了原本呛鼻的味道，即便是不喜欢榴梿的人相信也会乐于品尝。

指导她的国大理学院食品科学技术学科助理教授刘绍泉表示，不少热带水果都有特殊口味，他们争取让水果发酵成酒后，保留一定的果味。

另一学生酿木瓜酒 不添加任何调味剂

目前，美国市场上已出现一种木瓜酒，而李品柔所研制的木瓜酒不添加任何调味剂，并加入了两种酵母，使其味



国大毕业生李品柔（左）与陈俞伶研发了木瓜和榴梿口味的水果酒，根据水果的特性调整了发酵过程，不仅保留了水果原本的口味，更为热带水果寻找到了另一种用途。（林国明摄）

道更为甘甜、强化它原本的果味。

李品柔说：“朋友们尝试过后，都觉得味道可以媲美葡萄酒，甚至更加香醇。我们将继续研究不同的发酵过程，并调查消费者对新口味的接受能力。”

木瓜酒的酒精浓度介于1.6至5.4%，而榴梿酒的酒精浓度则为6%，两种酒的成品貌似白葡萄酒。

国大理学院食品科学技术学科共

有180多名学生，除了木瓜和榴梿酒以外，师生在过去五年里还研发出龙眼、荔枝与芒果酒。这些水果酒香气各异，都保留了热带水果原有的独特味道。

刘绍泉表示，新颖的加工方式，不仅能延长水果的保质期，也能提升水果的价值。未来，他计划与酿酒商合作，改良热带水果酒的口味，让水果酒有机会推出市场，让大众享用。