

味精的成分在本世紀遭受最多誤解 一切終於迎來轉變

台灣胺基酸工業同業公會會員代表 / 黃信又

直到今日，許多人仍然不知道味精是植物性來源的調味料。最早在 1908 年，日本科學家池田菊苗先生從大量煮沸的昆布中提取出名為「麩胺酸」的天然胺基酸，隨後發現這種胺基酸的鹽類賦予料理持續性且令人愉悅的味道，即為今日廣為大眾所知的“鮮味” (umami)。



味精的生產製程是醱酵，與啤酒及優格的醱酵非常相似。首先，利用微生物將含有糖分的植物原料例如甘蔗或玉米，進行醱酵生產出麩胺酸，接著將鈉加入麩胺酸中進行結晶，便成為廚房或超市裡常見的味精模樣。無論在中式料理、日式料理、歐美料理當中，味精的成分無處不在，天然的美味食材中像番茄及起司等也含有豐富的麩胺酸。

然而，在 1968 年一位美國醫生發表了一封公開信，懷疑味精與高鹽、料理酒等其他成分是引發顧客飲食後感到身體不適的可能原因。雖然在往後的數十年，味精在無數次的試驗中被證明是安全無虞的，並且被美國食品藥物管理署 (FDA) 列為公認安全 (Generally recognized as safe, GRAS)。近期的科學研究則關注在味精的減鈉效果，適量的味精有助於減少鈉鹽的使用量，可望為心血管健康帶來正面的幫助。然而最初未經實證的誤解，仍然如影隨形的持續打擊味精這項已有百年歷史的調味料。

「味精的成分在本世紀
遭受最多誤解，一切
終於迎來轉變」

場景轉換到紐約
。Bonnie's 是位於紐約
的一家美式廣東菜餐
廳，也是當地最難訂
位的餐廳之一，餐廳



的背後是明星主廚 Calvin Eng，獲選 Food and Wine 2022 最佳新主廚之一，入圍 2022 詹姆斯比爾德餐廳及主廚大獎新興主廚 (James Beard Restaurant and Chef Awards)，並入列富比世 2023 年 30 歲以下 30 人名單 (Forbes 30 under 30 list)，成就斐然。

在 2024 年一篇 CNN 有關的報導中，描述 Calvin 從不會掩飾對味精的喜愛，從他手臂上的 "MSG" 刺青，及菜單上的招牌飲料“味精馬丁尼 (MSG Martini)”，都可以得到印證。根據報導 Calvin 無論在西式料理或廣東料理中都會使用味精，味精會讓料理變得更加美味。



“叉燒 BK 肋排三明治”自開幕起就一直是 Bonnie's 菜單上最受歡迎的品項，靈感來自於兩種料理：麥當勞 McRib 肋排堡，以及經典的廣式豉汁蒸排骨，而且當然也使用了味精。

如今在美國越來越多像 Calvin 一樣的新興主廚，開始重新擁抱味精，包括 Momofuku's 餐廳的 David Chang、身兼作家與廚師的 Eddie Huang 等人，這些主廚已經不會避諱談論味精並且公開將其寫入菜單上。持續分享事實將讓更多人瞭解味精這個成分，將有助於改變過時的心態，並可能在全世界產生更多的迴響。🍷

參考資訊：

<https://www.jamesbeard.org/blog/the-2022-james-beard-awards-nominees>

<https://edition.cnn.com/travel/article/msg-changing-views-cmd/index.html>

<https://www.forbes.com/profile/calvin-eng/?sh=7d2a26d03ba6>

<https://www.instagram.com/calvinhungry/>

探索智慧製造：群岳多喝水工廠參訪

人資處 / 李又任

科技持續推陳出新，數位轉型勢在必行，智慧製造更是提高生產力、降低成本、改善品質和加強競爭力的必然趨勢。因此味丹積極推動智慧製造，先從群岳多喝水工廠的推動做起，再將成功經驗複製到其他生產部門，從而穩健的推動全面智慧製造轉型。

2019 年底，群岳多喝水製造工廠作為味丹智慧製造的先驅，著手規劃智慧工廠的建構，在經歷 2020 整年度的討論及設計後，成功於 2021 年初導入智慧製造系統並落實執行，更在經歷一年的執行與調整後，將導入期間的挑戰、需要具備的條件、執行初期的困難等經驗歸納並透過訓練課程分享。

為了進一步促進交流和學習，總經理室於 2023 年 11 月 29 日舉辦參訪活動，邀請生產

、研發、包裝、品保等生產相關領域的高階主管，一同前往群岳智慧工廠，實際了解智慧製造的應用情況，並交流想法及建議。



1. MES 系統的導入：製造執行系統（MES）是智慧化工廠的核心。MES 系統導入後，企業能夠準確追蹤產品數值或產能，提高生產效率及品質管理，並且有效地進行生產故障分析。

2. 條碼化與無紙化作業：導入條碼化管理系統以即時盤點原料、監控庫存，大大提高庫存管理的效率；無紙化作業則可以優化生產流程、提高作業效率、減少人為錯誤，從而降低生產成本。

3. 智慧化工廠架構：智慧化工廠的建構需要從整體角度，包括人機料法環來思考架構，以及製程設備整合、廠房布置改善等方面，才能最大限度地提高生產效率、產品品質與市場競爭力。

透過此次參訪活動，能確實感受到智慧化工廠是製造業發展的必然趨勢，也是企業提高競爭力和持續發展的關鍵，不僅參與的主管對智慧製造有更全面的理解，未來推動全公司智慧製造時也將更加順利，儘管過程會有相當多的挑戰，但群岳智慧工廠的轉型成功，已經跨出了最難的第一步，相信離全面性的轉型已相去不遠！

