

“牛肉面,还是鸡肉饭?”相信经常坐飞机的人对这句话肯定不会陌生。飞行过程中,闻着机舱里飘荡着浓浓的飞机餐的味道,很多人立刻觉得食欲全无。“五一”小长假过去一周了,“端午”小长假即将来临,很多人会选择坐飞机出游,而飞机餐却被不少乘客吐槽,曾有一个帖子在网络论坛上被筑起了高楼,题目就叫做“航空餐让你食欲全无”。

飞机餐真的不好吃吗?现代快报记者调查发现,原来这不但与食物本身有关,也和高空中人的“舌头”感知度发生变化有关。

飞机餐不好吃 原来跟你的“舌头”也有关

高空中,人们对甜味和咸味的感知度下降三成



国内飞机餐 资料图片



漫画 雷小露



国外飞机餐 资料图片

调查

大多数旅客对飞机餐不满意

去年二季度,民航资源网对18家航空公司的8项综合服务水平进行了测评,两万多份问卷中,旅客普遍对“机上餐食”和“不正常航班机上服务”这两项感觉不满意。

南京市民汪小姐说,她特别喜欢吃猪肉,可是航班上好像从来没有,一般只有牛肉和鱼,“感觉很单一,没有其他选择。”经常出差的方先生则认真回忆了半天,“好像真

没感觉哪顿飞机餐是好吃的,想不起来。”“没什么好吃的,填饱肚子就行。”

不过,对于国外的一些航班飞机餐则有人津津乐道,有些国外航空公司的飞机餐很好。“有一次我点的海鲜的,里面有龙虾,很大的扇贝虾仁什么的,味道也挺好。”在新街口上班的刘小姐说,这是她印象中最好吃的飞机餐。

对比

国内航班飞机餐为啥不好吃?

急冻降温、原料有限、二次加温都影响口感

谈及“飞机餐”难吃,东航食品公司相关负责人无奈地笑了。他说,在南京禄口机场,除了东航航班的配餐,国航、南航、海航等航班的飞机餐也几乎全是他们公司配送的。“我们有70多名大厨,有一些都是国内五星级酒店‘挖’来的,比如希尔顿大酒店等。”

既然厨师手艺不差,那飞机餐怎么会有如此口碑?该负责人坦言,客观上有一些原因,“这跟选材有限、急冻降温有关系。”他介绍,为了保障食品安全卫生,航空餐食采用

冷链加工工艺,经过冷却降温的餐食,需要根据当天的航班安排,被分别装入不同的餐车运送到航班上,运输全程都需要冷藏进行。为了防止影响通讯信号,飞机上一般使用电加热的方式,也就是烤箱加热。被烤箱二次加热的食物,口感会变差。

此外,飞机餐选材也相当单一,“羊肉、兔肉、鳕鱼等,其实都是非常适合飞机餐的,但是很多人忌口,所以基本上以牛肉、鸡肉为主。”同时,一些带刺的、带碎骨的也不能选择,因为食用时容易发生意外。

国际航班飞机餐为啥挺好吃?

中餐和西餐有区别,部分国际航班有空中厨房

飞机餐难吃,为什么有人觉得国际航班的好吃?东航食品公司相关负责人称,中国的航空餐是在1980年5月2日开始的。据介绍,这是我国航空公司首次向从中国出发的跨国航线上提供航空餐食。在制作工艺和流程方面,中国航空餐食学习了当时最先进的欧美经验,并且引进了全套的美式厨房,但是中西方不同的餐饮习惯造成了从西方引进的航食制作工艺与我国中餐菜品“不协调”。

该负责人举例,西餐中,冷盘是很重要的部分,需要进行二次加热的只是部分主菜,而烤箱加热对

于三明治、汉堡包等西式餐点的口感影响并不会太大。中餐则完全不同,大部分的主食和菜品都需要热食,回炉后的中餐菜品色香味流失掉一大半,烤箱这样的加热方式显然并不适应中式菜肴的烹调。

“另外,国际航班大多是宽体大客机,配有空中厨房,飞机餐很多可以现做,这样口感肯定更有保证。”在飞机餐的制作工艺上,他说,他们已经非常用心,以面条为例,不是直接煮了冷藏包装,他们是先蒸再下,“这样就保证面条不会很烂,同时又保证了水分,二次加热时不粘在一起,不干。”

揭秘

高空中,甜味和咸味感知度均下降

“事实上,除了客观原因,还有高空中,人的味觉有变化。”东航食品公司相关负责人解释道。

是不是这么回事?国外媒体曾经报道过一个实验,是在德国著名的弗劳恩霍夫建筑物理研究所进行的,实验特地选择在实验室里的一架飞机残骸上进行。物理研究所的技师们把机舱内的气压降低到让耳朵发胀的程度,以模拟飞机在一万米高空飞行的状态。

目前,已经有几十名实验者受邀参与了这项实验。在模拟飞行中,他们被要求仔细品尝各种食物。而在此之前,他们则在正常的地面条件下品尝了相同的食物。

随后,他们填写了详细的调查问卷。统计结果显示,人在飞机上的味觉的确受到了影响。具体说来,对甜味和咸味的感知度下降了多达30%,而对酸味、苦味和辣味的感知度则几乎没有受到影响。

要了解味觉发生变化没有,就必须了解味觉的产生。人类舌头表面上分布着大量的味蕾,味蕾捕捉到味分子后,把信息传递给大脑。此时,大脑中枢神经会进行判断,并“告诉”舌头,吃进去的东西究竟是什么味道的。南京同仁医院神经内科主治医师魏宏世告诉现代快报记者,一般味蕾能感觉到的四种基本味道是:酸、甜、苦、咸。

1 高空会影响我们的味觉吗?

高空能否影响味觉?魏宏世说,权威的资料目前没有看到,但是确实存在这样的可能。在低气压的情况下,大脑的供血也会发生变化,而味觉的灵敏度离不开大脑的“解读”。

江苏省人民医院耳鼻喉科

主任医师乔云海说,他个人认为时间短的话,味觉可能不会发生太大的变化。江苏省省级机关医院耳鼻喉科主任刘莹也认为,不会对人的味觉产生影响,因为飞机现在的环境也比较让人舒适。

2 低压环境会影响嗅觉吗?

食物味道的好坏,不仅取决于味蕾,与我们的嗅觉还有很大关系。那么飞机上的低气压环境,会让我们嗅觉迟缓吗?

南京同仁医院耳鼻喉科副主任医师王云丽说,目前从理论上推测,嗅觉有可能迟缓,精确权威的报道还没有看到。王云丽表示,食物的味道由嗅素

组成,鼻腔吸入后,会立即由处在鼻腔中鼻隔附近的“嗅区”进行解读,通过嗅神经传达到大脑。由于飞机上低气压、稍干燥等因素,可能会让人的“嗅区”黏膜发生一定变化,导致嗅区感受能力下降。有的敏感人群,甚至会发生过敏性鼻炎,那就更加影响嗅觉了。

3 情绪会影响我们的判断吗?

情绪好和坏,会影响食物的鲜美程度,这得到许多人的认同。飞行旅途时间较长,尽管有相对好的隔音、空调措施,但是耐受力差的人,在密闭的空间里

还是显得不太适应。长时间坐飞机的人,有时睡眠往往也不够充分。魏宏世说,当一个人处在情绪不好或者疲劳的时候,对食物的感觉也会出现偏差。

相关

飞机餐那些事儿

A 飞机餐没豆制品

在飞机上,不是什么食品都能吃,比如豆制品不能上飞机。经过空中加热,乘客吃了豆制品后,容易放屁,在空间狭小的飞机中极易污染环境。

B 为防出意外 正副机长配餐不同

给同一个航班飞机配餐,品种也有很大的差异。头等舱与普通舱的乘客,吃的品种就有很大差异。最为特殊的是正机长、副机长、机组乘务员吃的航空餐,也完全不同。这主要是防止食物出现意外,导致三者同时出现身体异常。三者若吃相同的航空餐,万一食品出现了异常,三者同时出现身体异常,飞行中的飞机就容易出现问题。

C 飞机餐的“生命”只有6个小时

从采购、初加工、热厨、冷厨,再到冷藏、上飞机等,飞机餐要经过多道程序,整个“诞生”过程需要10个小时,而“生命”仅6个小时,出了航空食品公司超过6小时,航空餐就要报废。

D 一顿飞机餐价值多少钱?

一顿飞机餐的标准是多少钱?占一张机票的百分之多少?是不是机票越贵,飞机餐越好?制作飞机餐,价格比较固定。国内航线,经济舱一份正餐的价格为22元,头等舱一份正餐的价格为40元。为控制成本,一名旅客只配一份飞机餐,但旅客可以选择主食。