

Švicarci utvrdili da hip hop najbolje utječe na okus sira

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Petak, 15 Ožujak 2019 12:13
Objavljeno: Petak, 15 Ožujak 2019 12:13

Izlaganje sireva neprekidnoj glazbi moglo bi pojačati njegov okus a u tome bi hip hop mogao biti uspješniji od Mozarta, objavili su švicarski znanstvenici.

Devet kolutova ementalera teških po 10 kilograma prošlog je rujna smješteno u zasebne drvene kutije kako bi se testirao utjecaj glazbe na njihov miris i okus.

Pet kolutova izlagano je neprekidno glazbi iz Mozartove "Čarobne frule", Led Zeppelinovom rock klasiku "Stairway to Heaven", hip hop snimku grupe A Tribe Called Quest "We Got it From Here", Vrilovom tehno "UV" odnosno "Monolithu" Yelloa. Tri koluta sira izlagana su kontinuirano zvučnim valovima niske, srednje i visoke frekvencije a zadnji kolut uživao je u tišini.

"Uočene su vrlo upečatljive razlike u intenzitetu okusa i mirisa", objavili su znanstvenici s bernskog sveučilišta umjetnosti pozivajući se na kulinarski žiri koji je testirao uzorke.

"Najbolje je ocijenjen uzorak izložen hip hopu u smislu voćne note... bio je i najintenzivniji u smislu mirisa i okusa".

Švicarski kuhar i član žirija Benjamin Luzuy kazao je da su razlike među sirevima bile uočljive u svakom pogledu.

Proizvođač sireva Beat Wampfler kazao je da je analiza uzoraka provedena dva puta i u oba slučaja su rezultati bili podjednaki. Slijedeća faza je izložiti pet do deset sireva hip hopu i opet testirati utjecaj te glazbe u odnosu na sireve koji nisu izlagani glazbi.

(Hina)

