

酸酸甜甜的紅寶石巧克力

完全無添加人工香料及色素的粉紅色巧克力，嘗起來還有莓果的香氣和微微的酸味，是不是也令你食指大動了呢？

市面上有許多琳瑯滿目的各色巧克力，大部分都是添加色素才有繽紛色彩。巧克力是由可可豆經過發酵熟成後，烘乾研磨出可可膏而做出巧克力，富含可可鹼及



粉紅色，沒有一般巧克力的濃醇口感，反而有淡淡的莓果香，口感則是柔順又帶點漿果酸味。

令人疑惑的是，一般可可豆經過發酵烘烤後，

許多營養成分，所以巧克力通常呈咖啡色。咦？不是還有白巧克力嗎？白巧克力其實是可可脂做出來的，因此不像黑巧克力那樣深色，營養成分也低，所以許多國家的食品認證視為非巧克力，市面上甚至有些巧克力是用氫化植物油取代可可脂製成，這種假巧克力沒有營養，只有香料、色素和糖。

現在新品種的紅寶石巧克力誕生了，這種巧克力是由「紅寶石可可豆」（Ruby Cocoa bean）經過特殊工法做出來的，在沒有添加任何香料色素的條件下就呈現

顏色不是會變深嗎？口感會變得滑順，成就了巧克力濃郁的風味。但紅寶石巧克力改變了發酵烘烤過程，而用特殊技術去提煉出可可膏，難怪顏色口感這麼特別！

製作出紅寶石巧克力的廠商強調，用一般的巧克力加香料是調不出紅寶石巧克力這種風味的！對消費者而言，無添加物的純天然巧克力就能有香氣和美麗的颜色，還能兼具美味和營養，相信上市後，不管你是不是少女心噴發，都肯定會想來個幾塊紅寶石巧克力，嘗鮮看看啦！

圖片來源：Barry Callebaut

聽音樂讓你有好點子

快樂的音樂讓你的創造力加分。

現代的社會愈來愈複雜，變化愈來愈快，前所未見的問題也會愈來愈多，所以目前很強調「創造性思考」，也就是想出新的方法來解決新問題。然後，宣稱能刺激創造力思考的方法紛紛出籠，好像個個都很厲害。不過科學家研究後發現，聽愉快的音樂確實能夠激發創造性思考。

科學家把 155 名受試者分成四組，讓他們進行需要創造性思考才能完成的問卷，

然後在他們做答時，個別播放了平和、愉快、焦慮的音樂，最後一組則不放置任何音樂，當做對照組。結果發現，聽愉快音樂（用的是古典音樂）的那組成績最好。所以當你面對難以解開的問題時，聽聽古典音樂或許有所幫助。



黏黏生物身上的厲害膠水

蛞蝓、蠕蟲、貽貝的分泌物在醫學上有大功用喔。

想想看，你在做勞作時，是用什麼方法黏合東西呢？紙張就用釘書機、膠水，木板的話用白膠、強力膠，布類就要用縫線……外科手術也是一樣，關閉傷口時醫師會用手術線縫合或釘醫療釘，也有修補小

傷口的醫療膠水。不過開口若是在光滑、濕潤又容易拉扯的器官組織上，要怎麼樣黏得牢固又避免手術穿刺的傷害呢？

答案或許在黏黏生物的身上，像蛞蝓會分泌出豐富的黏液；海底的小生物沙堡蠕蟲，牠用分泌物築成的巢，防水又緊密；貽貝類分泌足絲吸附在岩石上，不怕被海水沖掉。科學家從這些分泌物的成分，各自研發出適合用在人體上的生物膠水，不但黏而且防水，彈性也很好，生物成分又無毒性，希望可以用來黏附心臟、胎膜，手術時就不會造成額外的傷口了。



圖片來源：達志影像・Wikimedia Commons / H. Kriss