vinetur

研究发现：无酒精啤酒配餐更出彩

研究人员表示，无酒精皮尔森、小麦啤酒和 IPA 单独表现不佳，但搭配虾类菜肴时可与含酒精版本相媲美

2026年6月1日星期一



一项新研究表明，无酒精啤酒即便单独品尝时吸引力较弱，仍可能在餐桌上占有一席之地。

研究人员发现，无酒精皮尔森、小麦啤酒和 IPA 在单独品鉴中的评分低于含酒精对应款，但在搭配食物后，表现几乎相同。该研究发表在《International Journal of Gastronomy and Food Science》上，并由 ScienceDirect 标注，随着低酒精和无酒精饮品需求上升，这一结果显示无酒精啤酒在餐厅和酒吧中具有现实用途。

这项研究将多种啤酒风格的含酒精与无酒精版本放在两种场景下比较：直接品尝，以及搭配 skagenröra——一种斯堪的纳维亚虾类菜肴，通常配面包或吐司食用。在单独品鉴中，无酒精啤酒在口感和整体接受度上的得分更低；但一旦加入食物，这些差距便明显缩小。

这一结果对希望扩充饮品单、又不想只依赖葡萄酒或全度数啤酒的餐饮经营者颇具意义。它表明，无酒精啤酒若被视为餐食的一部分，而不是一款需要单独评判的饮品，可能更容易获得成功。对于希望避开酒精的食客而言，这项研究提示，合适的食物搭配有助于保留饮用体验。

研究人员表示，这些发现支持低酒精和无酒精饮品的供应方式出现更广泛转变。与其只关注孤立状态下的风味，他们认为情境同样重要。一款单喝时显得平淡或不完整的啤酒，在与食物同食时仍可能表现良好，因为盐分、脂肪和质地都会改变人们对它的感知。

这项研究进一步印证了一个趋势：无酒精啤酒的市场并不只限于完全戒酒的人群，还包括那些希望在用餐、午间服务或节制饮用日益普遍的场景中保留选择空间的消费者。对酿酒厂和餐厅来说，这意味着在努力让无酒精啤酒成为一种经过深思熟虑的选择，而非事后补充时，可能需要更多关注搭配菜单、出杯温度和菜品选择。