

感官刺激餐具 激活味蕾滋味

香港的服務業發展迅速，訪港旅客數目持續增長，要保持競爭優勢創意是不可或缺的因素。

每年由香港設計中心主辦的「智」識周今屆以「設計·服務·將來」為主題，展現如何透過新穎的構想佔領先機。從下星期一起請來多國專業人士分享，打「頭陣」的有韓籍設計師 Jinhyun Jeon，挑戰傳統餐具設計及飲食文化。

觸動味蕾的餐具

身為 Studio JinHyun Jeon 的總監和設計師，Jinhyun Jeon 與米芝蓮餐廳合作，並且在荷蘭設計周發表了 Tableware as Sensory Stimuli 這個項目，以六款喚起潛在感官的餐具提升飲食體驗。

整個系列的設計靈感源於設計師一直以來對聯合感知的興趣。她解釋：「對聯覺 (synesthesia) 的研究愈來愈多，除了遺傳性聯覺外，透過後天獲得感官知覺的人工聯覺是可以結合產品設計的。」

Stimuli 系列其中兩款感應餐具 Fronted Voluminous Spoon 以 Candy Voluminous Spoon 以控制食量為設計重點。研究指就算匙子沒有食物，用家無意間都會反覆舔凹陷的部

分。所以設計師特別圓潤彎曲的造型，藉此減慢進食速度和食物份量。

根據耶魯大學醫學院的 Dr. Linda Bartoshuk 所講，味覺分裂其實是錯誤的理解。舌頭任何部分都可嘗到甜、酸、鹹、苦。所以第三款感應餐具 Rear Bumpy Spoon 就利用獨特的質感和突點按摩舌頭，刺激味蕾，影響味覺轉變。

最後三款 Edge Bumpy Spoon、Inner Pattern Spoon、Inner Rough Spoon 都有相似的效果。這幾款觸感匙子同時影響舌頭、嘴唇和上顎，刺激口腔各處的味蕾，食物停留的時間愈長，香氣就愈濃郁。

設計師又特別指出：「我很注重設計的美感。在研究過程中，我發現殘疾人士常常投訴為他們而做的產品設計質素。所以我強調產品要與人合一，美而和諧。」

■設計師對聯合感知甚有興趣，之後更請哈佛大學的專家協助，打造出新產品。



■設計師發現透過放慢進食速度可以專注於食物上，透過 Stimuli 餐具獨特的質感和造型，進食的喜悅亦會加倍。



■全新的 Sensory Catalyst 系列是設計師今年的新作，以不同造型的杯子，例如圖中的 Butterfly Shadow cup，挑戰日常生活中的感官認知。



■Stimuli 系列暫時於香港未有發售，但就接受個人訂購，多種設計帶來不一樣的感官刺激。