我想研究的主题是食物熟成技术。我认为食物熟成技术是一个与民生息息相关重要的内容，因为它直接影响到城市居民的饮食健康、食品安全以及生活品质。

我最开始了解到食物熟成是在B站刷视频的时候发现一个做牛肉熟成相关视频的up主，他会选用各种不同的材料，针对不同的牛肉进行湿式熟成、干式熟成等不同实验，以测试成品牛肉的不同风味。在其中一期视频中，他提到在70年代以前，几乎没有肉不是熟成的。在以前技术不是很发达的时候，是能通过熟成保存肉类，对肉类进行排酸。以前阿根廷的牛肉运输时没有冷链等保鲜技术，就只是把牛肉挂在运输船上海运两三个月，自然形成了熟成牛肉。因此我对食物的熟成产生了兴趣。以前的所有肉类也是通过熟成技术延长保存时间么？是所有肉类都能熟成么？熟成的肉类和现在冷藏保存的肉类，品质、口感等各个方面都有什么不同？我希望通过这次研究报告，进一步了解食物熟成技术、解答我的疑惑。

研究方法方面，我会借助现在的大模型工具，让人工智能帮我大致梳理历史节点，然后我会根据不同时间节点，分别查询文献或是新闻等相关资料进行分析。