

## 肉の臭み抑制・ジューシーさUP

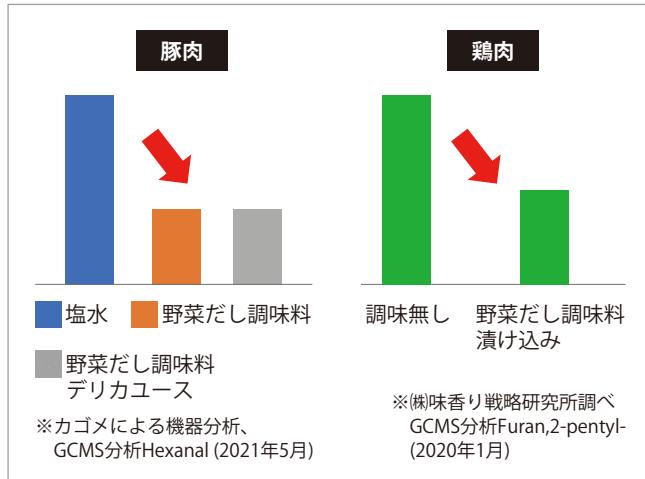
・肉の脂の酸化臭を抑制！

・肉汁を閉じ込めやわらかさ(ジューシーさ)を実感！



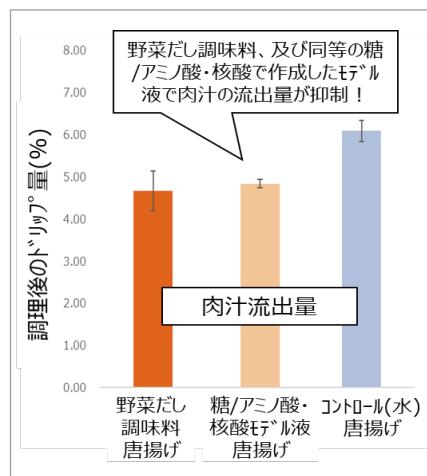
### 肉の脂の酸化臭の低減

肉の脂の酸化臭成分の減少を確認。強いにおいでかぶせて臭みを目立たなくするマスキングではなく、野菜だし調味料が酸化臭の発生を抑制することで実際のにおい成分を低減している。

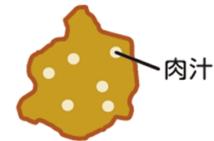


### 肉汁の流出を抑え、ジューシーに

複雑な糖/アミノ酸・核酸組成により表面をコーティング。  
肉汁を閉じ込める！



【唐揚げ断面図】

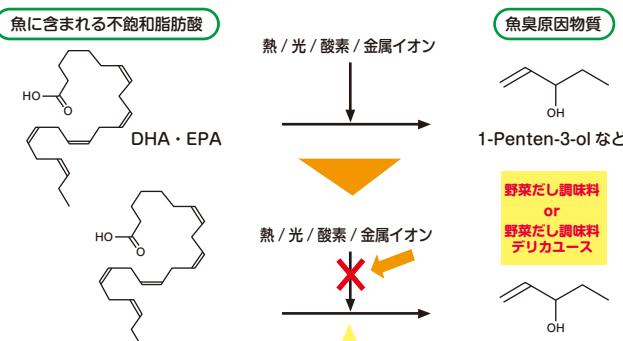


※カゴメによる機器分析(2020年12月)  
※上記野菜だし調味料による評価。

### 魚の生臭さを和らげる効果

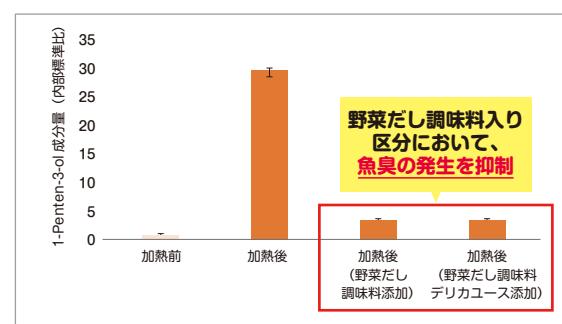
魚臭の原因のひとつである不飽和脂肪酸(DHA、EPA)の酸化を抑制。  
魚特有の生臭いにおい\*の発生を抑えます！

\*1-Penten-3-ol

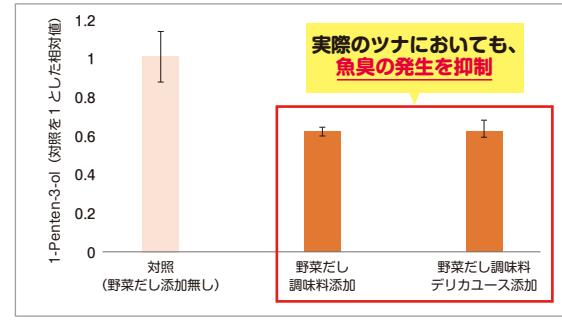


野菜だし調味料を加えることで、魚に含まれる不飽和脂肪酸の酸化が抑制され、魚臭の発生や風味劣化が抑えられる

- (右上グラフ)乳化剤0.1%、市販魚油0.6%、リン酸バッファー98%、野菜だし調味料1.1%（もしくはデリカユース）※無添加サンプルは野菜だし調味料の代わりに蒸留水1.1%使用で作成したサンプル液にレトルト殺菌(120°C、20分)を実施。各サンプルにおける油脂酸化臭(1-Penten-3-ol量)を定量した(サンプルは各N=1調整し、分析は各N=3で実施。)(カゴメ調べ、2022年9月)
- (右下グラフ)マグロを蒸し、フレーク状にした後、野菜だし調味料（もしくはデリカユース）0.4%※無添加サンプルは野菜だし調味料の代わりに蒸留水0.4%使用を添加したサンプルにレトルト殺菌(120°C、20分)を実施。各サンプルにおける油脂酸化臭(1-Penten-3-ol量)を定量した(サンプルは各N=1調整し、分析は各N=3で実施。)(カゴメ調べ、2022年9月)



魚油の酸化抑制効果



ツナにおける魚臭生成抑制効果