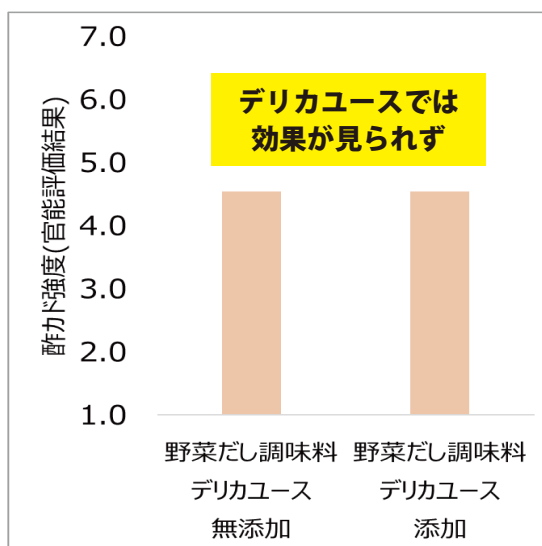
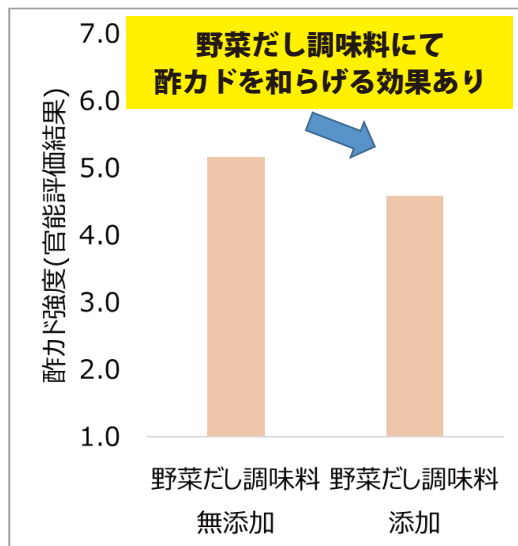


酢カドを和らげる効果

コールスローの調味液にて、酢カドの感じ方を和らげることが可能。
野菜を炒めた複雑な香りが、酢カドをマスキングしている可能性あり。



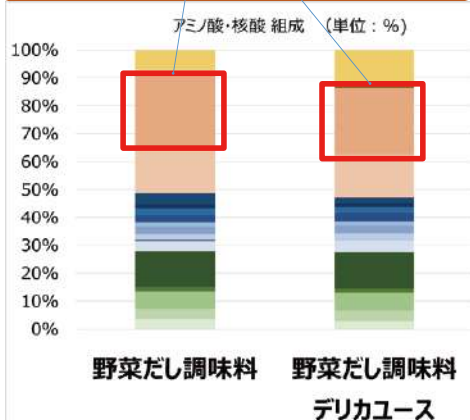
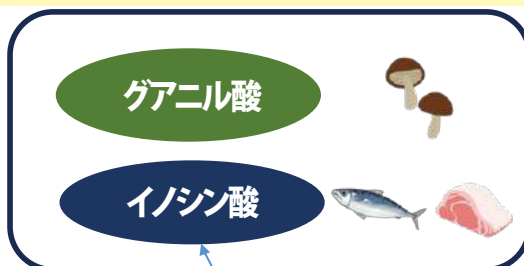
・マヨネーズ54%、酢23%、上白糖18%、野菜だし調味料(もしくはデリカユース)5%で構成された野菜だし調味料を添加したコールスローの調味液と野菜だし調味料を無添加にした分、塩と上白糖でBrixと塩分を同一になるよう調整した野菜だし無添加の調味液にて、7段階評点法で官能評価実施(野菜だし調味料:N=24、野菜だしデリカユース:N=22)

うま味の相乗効果

野菜だし調味料はグルタミン酸を含んでいる。グルタミン酸はかつおだしのうま味成分イノシン酸との相乗効果によるうま味UPが可能！



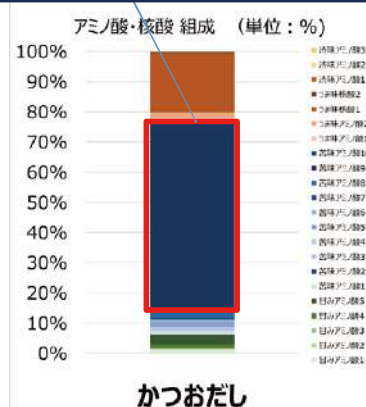
うま味の
相乗効果



EUC(うま味当量)は
かつおだし単独と比べ
約10倍に!※

※かつおだしと20倍希釈した野菜だし調味料または野菜だし調味料デリカユースを1:1で配合した場合(かつおだしは食品成分表に記載の材料と作り方で作成)

※EUC(Equivalent Umami Concentration, うま味当量): アミノ酸と核酸成分をうま味強度、相乗効果を加味した計算式によりグルタミン酸ナトリウム量に換算した数値



※カゴメによる機器分析(2021年2月)

※食品成分表に記載の材料と作り方とったかつおだし

※カゴメによる機器分析(2021年2月)