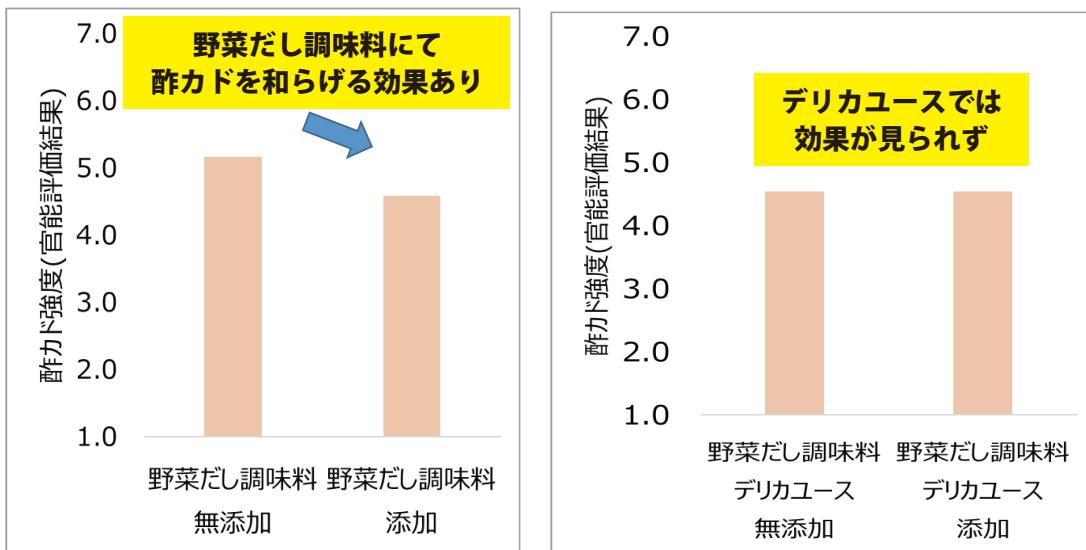


酢カドを和らげる効果

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！

