

# 天然うま味調味料 アロマイルド



アロマイルドは、より安全に、より美味しい食生活の創造を目指します

## ■ 特徴

自然で強いうま味を付与

▶ 3大うま味成分であるイノシン酸・グアニル酸・グルタミン酸が25%以上(粉末/顆粒)含まれており、食品に自然で強いうま味と、後味の伸びを付与します。

味に膨らみと複雑味を付与

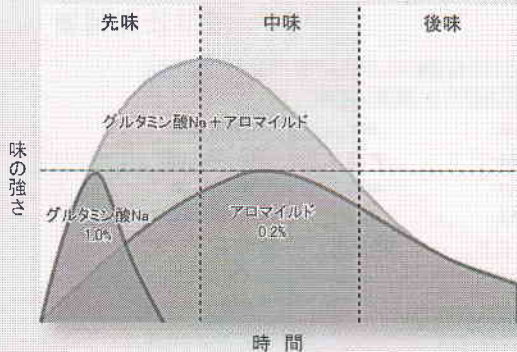
▶ヌクレオチド成分であるウリジル酸やシチジル酸とバランスの良いアミノ酸組成やペプチドで食品に自然でまろやかな膨らみと、複雑味を付与します。

素材の風味を引き立てます

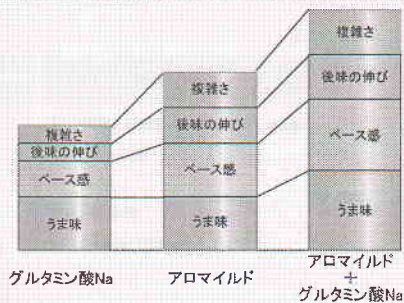
▶ 素材の風味を引き立てるフレーバーエンハンサー機能があります。また、味へのマイナス要素である加工臭や苦味など異味・異臭のマスクングに優れています。

## ■ 味質

### ● 味のイメージ

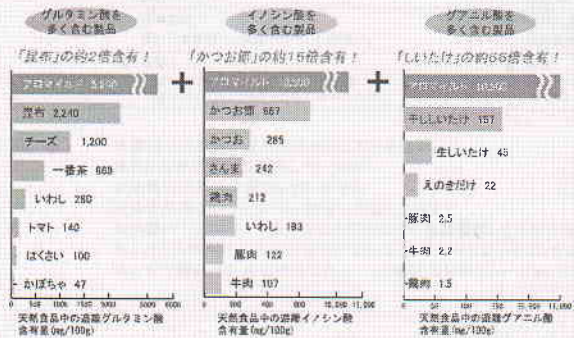


### ● 効果のイメージ



## ■ 食品中のうま味成分とアロマイルド

● 3大うま味成分であるイノシン酸、グアニル酸、グルタミン酸が25%含まれています(粉末/顆粒)



25%



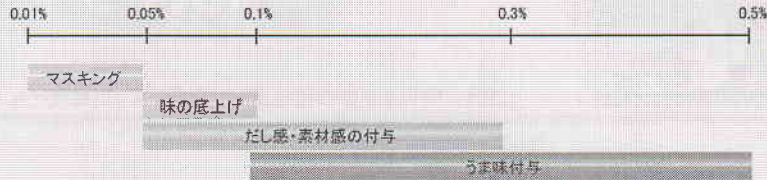
化学調味料やHVPの代替に  
グルタミン酸ナトリウム = MSG  
グアニル酸ナトリウム } = IG  
イノシン酸ナトリウム  
蛋白加水分解物代替に  
HAP・HVP

和・洋・中の「だし」の強化  
和風だし (かつお、昆布、しいたけ等)  
旨系 (鰹がら、白身魚、野鯨等)  
湯 (鶏、豚、エビ、あじわい等)

その他困ったときに  
味のバランスが……  
うま味がちよっと……  
複雑味が無いな…… etc



## ■ 添加効果



食 品	添加量(%)		期待効果				
	粉末/顆粒	ペースト	うま味付与	だし感向上	風味改善	塩・酢が抑制	マスキング効果
めんつゆ(ストレート)	0.05~0.08	0.08~0.12	●	●	●	●	●
だし入り味噌	0.5~0.7	0.8~1.0	●	●	●	●	●
焼肉のたれ	0.1~0.3	0.2~0.5	●	●	●	●	●
ドレッシング	0.1~0.3	0.2~0.5	●	●	●	●	●
カレー	0.2~0.5	0.3~0.8	●	●	●	●	●
ラーメンスープ	0.1~0.5	0.2~0.8	●	●	●	●	●
ハンバーグ	0.1~0.5	0.2~0.8	●	●	●	●	●
かまぼこ	0.1~0.3	0.2~0.5	●	●	●	●	●
和惣菜(煮物類)	0.1~0.5	0.2~0.8	●	●	●	●	●

## ■ 製品分析例

項 目	分析例		試験方法
	粉末/顆粒	ペースト	
水分/固形分	1.8%	54.4%	1g, 105°C, 4時間(ペースト: 2g, 105°C, 16時間)
全 窒 素	7.47%	4.47%	ケルダール法
食 塩	8.38%	13.1%	モール法
L-グルタミン酸Na	6.68%	4.34%	アミノ酸分析
5'-IG 含量	20.2%	13.1%	HPLC(2Na・7H <sub>2</sub> Oとして)

### ■ 粉末/顆粒

- 性状  
淡黄色の粉末
- 原材料名  
酵母エキス デキストリン
- 表示方法  
酵母エキス
- 保存方法  
直射日光を避け、常温で保存してください。
- 荷姿  
10kg×1ヶポリエチレン袋/段ボール箱  
1kg×10ヶアルミラミネート袋/段ボール箱

### ■ ペースト

- 性状  
緑色のペースト
- 原材料名  
酵母エキス 食塩
- 表示方法  
酵母エキス 食塩
- 保存方法  
直射日光を避け、常温で保存してください。
- 荷姿  
10kg×1ヶアルミ蒸着袋/段ボール箱  
2kg×5ヶアルミ蒸着袋/段ボール箱

※遺伝子組み換え農作物は使用していません  
 ※アレルギー原料は使用していません  
 ※動物由来原料は使用していません  
 ※残留農薬ポジティブリスト制度に適合しています  
 ※米国にてGRAS(一般に安全と認められた食品素材)の認証を取得しています  
 ※イスラム教向けの食品規格であるHALALのレギュレーションを取得しています  
 ※ユダヤ教向けの食品規格であるKOSHERのレギュレーションを取得しています

株式会社 興人 発酵事業部

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町4-1-21近三ビル  
 TEL: 03-3242-3021 / URL: <http://www.kohjin.co.jp>

2008.5.21