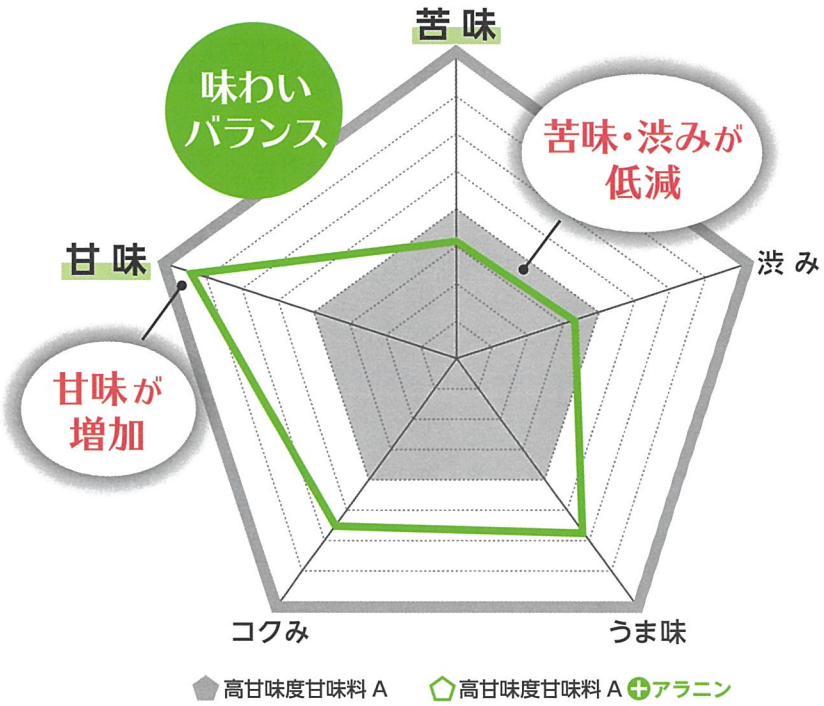
MUSASHINO

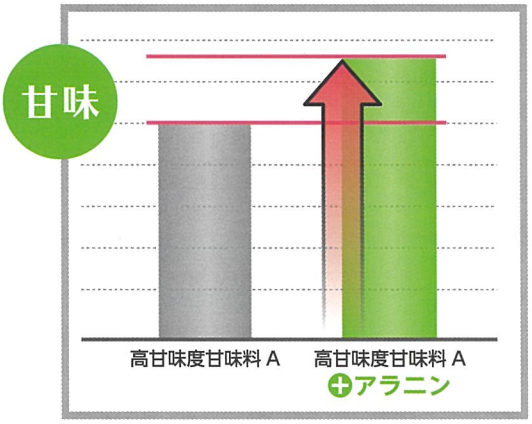
高甘味度甘味料のおともに

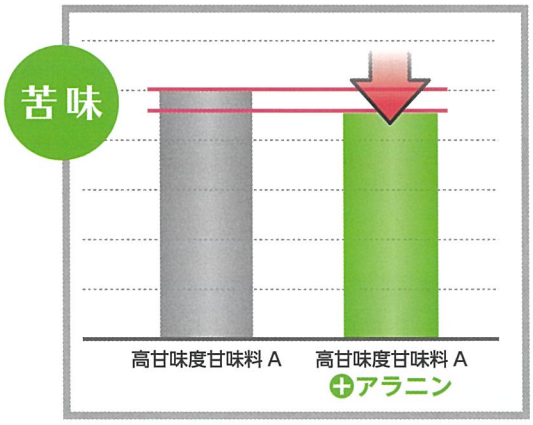
DL-アラニン

ー より美味しく、味の調和に一役 ー

アラニンは、うま味と甘味を兼ね備えたアミノ酸です。食品中に多く含まれ、食品のうま味を決める成分の一つです。また、他のうま味物質との相乗効果があり、食品のうま味が向上します。そのほか、過度の酸味、塩味、苦味等を低減する働きがあります。







味わいの特徴

1 甘味料の苦味・渋みを低減します。

2 うま味が加わることで、後引く甘味が強くなります。

3 甘味の強化、味質改善が期待できます。

分析：味香り戦略研究所

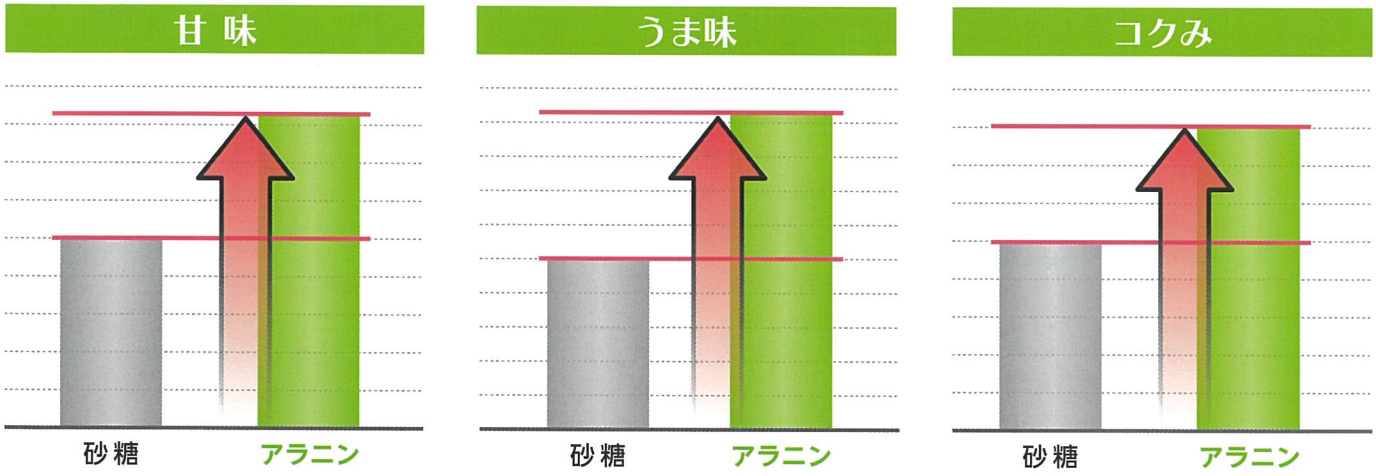
味覚センサーで分析しました

味覚センサーとは?

食べ物の「味」を数値で測ることができる世界初のセンサー。「おいしさ」の重要な構成要素となる基本的な 味覚(旨味、苦味、塩味、酸味、甘味、渋み)を数値化し、客観的に表現することができます。

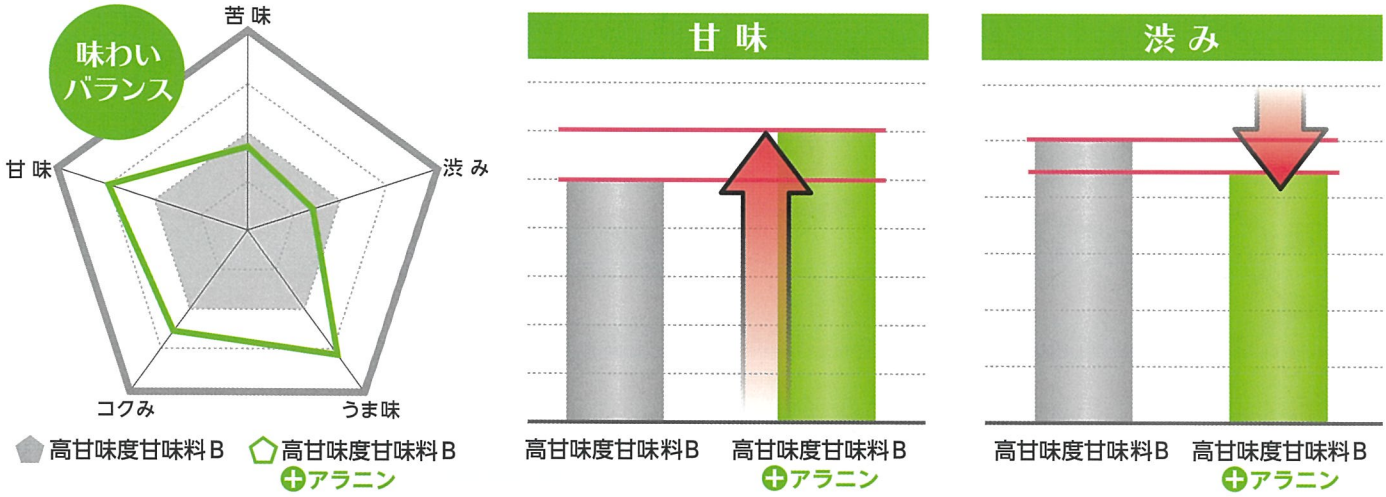
その他の甘味料との味わい比較

砂糖とアラニンの比較



アラニンは砂糖に比べ、強い甘味・うま味・コクみを呈します。

高甘味度甘味料B ⊕アラニン



アラニンと高甘味度甘味料を併用すると、甘味・うま味・コクみが増し、苦味・渋みが低減されます。

point! 高甘味度甘味料にアラニンを併用することにより、甘味・うま味・コクみが増し、苦味・渋みをマスキングすることができ、食品素材本来の持ち味を引き立たせます。

MUSASHINO

株式会社 武蔵野化学研究所 https://www.musashino.com/

本　社　〒100－0005 東京都千代田区丸の内1—8—2（鉄鋼ビルディング5階）
TEL:03—6810—0242 FAX:03—6810—0148

大阪営業所　〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田二丁目４番13号（阪神産経桜橋ビル11階）
TEL.(06)6341-2625 FAX.(06)6341-2628