

『スラック®K』による 麺つゆへの利用

使用効果

減塩による塩味を補強する効果があります。
味にコクを与え、味のまとめ役として効果があります。
保湿、保水効果が高く食品の質を向上させる効果があります。



市販麺つゆに対する『スラック®K』の添加効果

市販の麺つゆに、食塩、塩化カリウム、『スラック®K』を、0.25～3%添加し、官能試験を行い、「苦味、渋味を感じるか」を評価しました(パネラー：7人)

7:7人が苦味、渋味を感じない
6:6人が苦味、渋味を感じない、1人が苦味、渋味を感じる
2:2人が苦味、渋味を感じない、5人が苦味、渋味を感じる

	0.25%	0.5%	1%	1.5%	2%	2.5%	3%
NaCl	7	7	5	4	-	-	-
KCl	7	6	3	2	-	-	-
『スラック®K』	7	6	5	5	5	5	4

各種カリウム塩の味質

各種カリウム塩	刺激味	苦味	渋味	酸臭
塩化 K	++	++	++	-
クエン酸 K	+	++	++	-
酢酸 K	+	-	+	++
グルコン酸 K	-	+	+	-
乳酸 K	-	+	±	-

『スラック®K』は、
カリウム塩特有の
苦味が少ないカリ
ウム塩です

- :感じない ± :少し感じる + :感じる ++ :強く感じる