『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	-	-	-
KCI	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〈感じる



株式会社 武蔵野化学研究所

社 〒104-0031 東京都中央区京橋1-1-1(八重洲ダイビル) TEL 03(3274)5502 FAX 03(3275)2206 大阪営業所 〒530-0001 大阪市北区梅田2-4-13(阪神産経桜橋ビル) TEL 06(6341)2625 FAX 06(6341)2628