

アラニンによる味質改善効果

アラニンは甘味と旨味を併せ持つアミノ酸です。

- (1) アラニンの甘味の質は、砂糖とは甘味の質が異なり、上品で後に引かない甘味を呈します。
- (2) 苦味やエグ味を有する食品にアラニンを添加することにより、緩衝能が発生し、苦味等をマスキングします。

アラニンによる苦味のマスキング効果の検証

- BCAAを配合する水溶液にアラニンを添加することで苦味が緩和されます。
- アラニンは、0.2%の添加量から効果を発揮します。
アラニンの添加量を増やすことにより、苦味のマスキング効果は増大します。
- 甘味料のスクラロースの併用で、より効果を発揮します。

	水	BCAA	アラニン	スクラロース
配合A	100	1	0.2	0.02
配合B	100	1	1.0	0.02