

うま味の知識を世界中の人々に

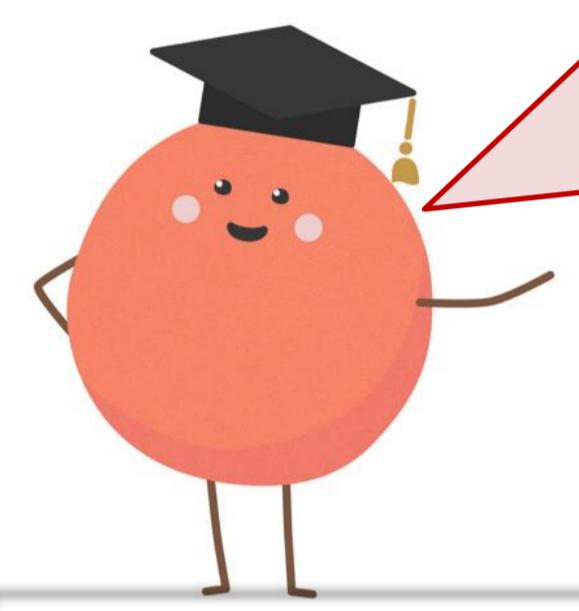
甘味、酸味、塩味、苦味と並ぶ基本味の一つ、“うま味”

うま味インフォメーションセンターでは

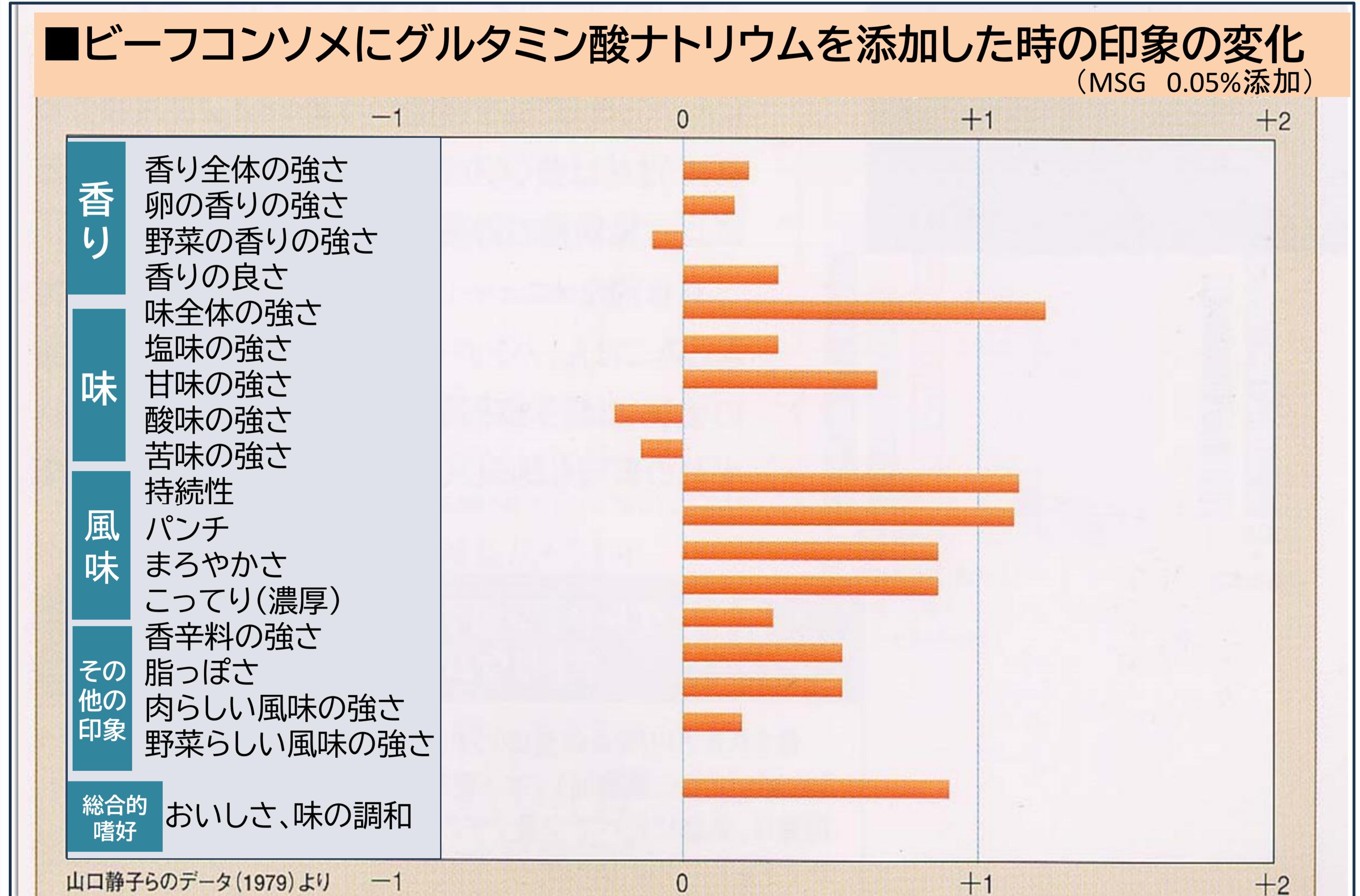
うま味やうま味物質についての様々な情報をグローバルに発信しています



※うま味の社会的価値、心理的影響、行動変容等を科学的に明らかにする研究支援(研究助成)を実施します
例)調理科学領域(減塩+α、野菜等の苦味、異風味抑制など)、官能評価、食心理領域、社会行動科学 ほか



うま味の効果を体感しましょう! (味噌湯試飲)

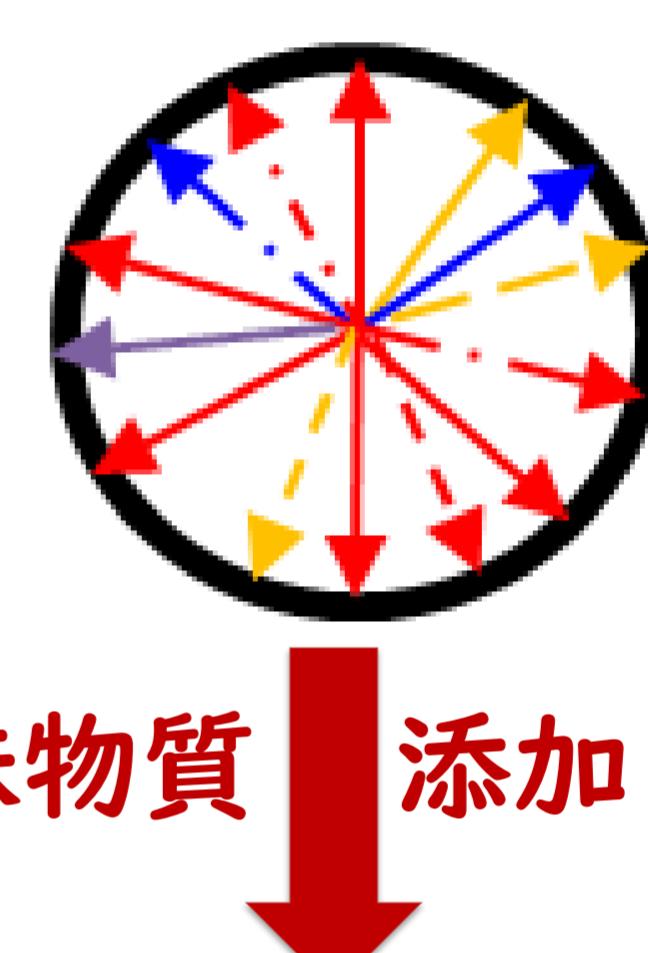


うま味物質によるコクの増強

味噌湯

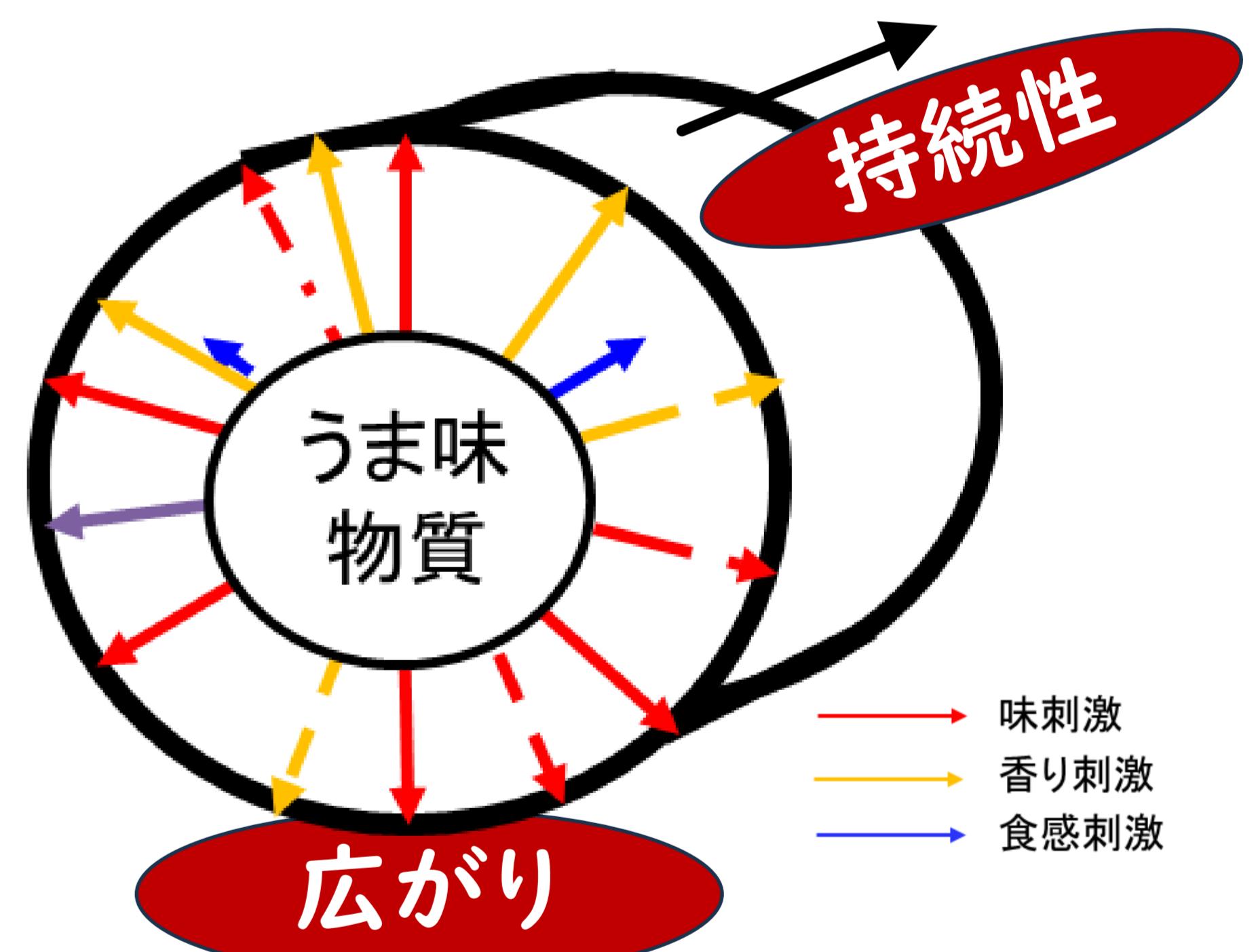


広がりや持続性は感じられない



うま味物質 添加

風味の広がり・濃厚感、持続性を感じる



広がり

持続性

味刺激
香り刺激
食感刺激

乳児の味覚に対する反応

甘味 酸味 苦味



(砂糖水10%) (レモン果汁) (ゴーヤ汁)

野菜スープのみ



(グルタミン酸 6mg/100g) (グルタミン酸 82mg/100g)

Dr. Steinerの研究をうま味インフォメーションセンターにて再現

