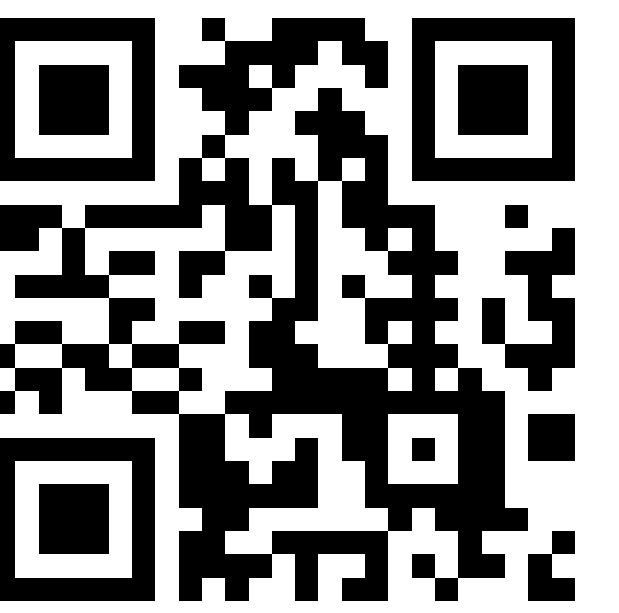


うま味の知識を世界中の人々に



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



シンポジウム
ウェビナー
出張講義

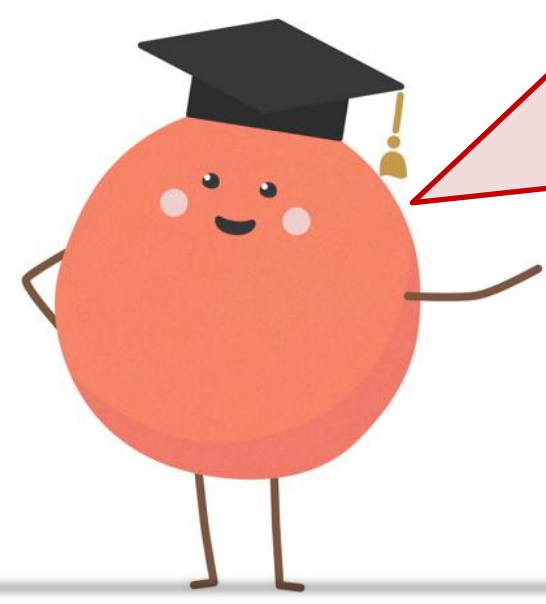
ウェブサイト
SNS
facebook

出版
取材対応
Youtube

研究支援 ※

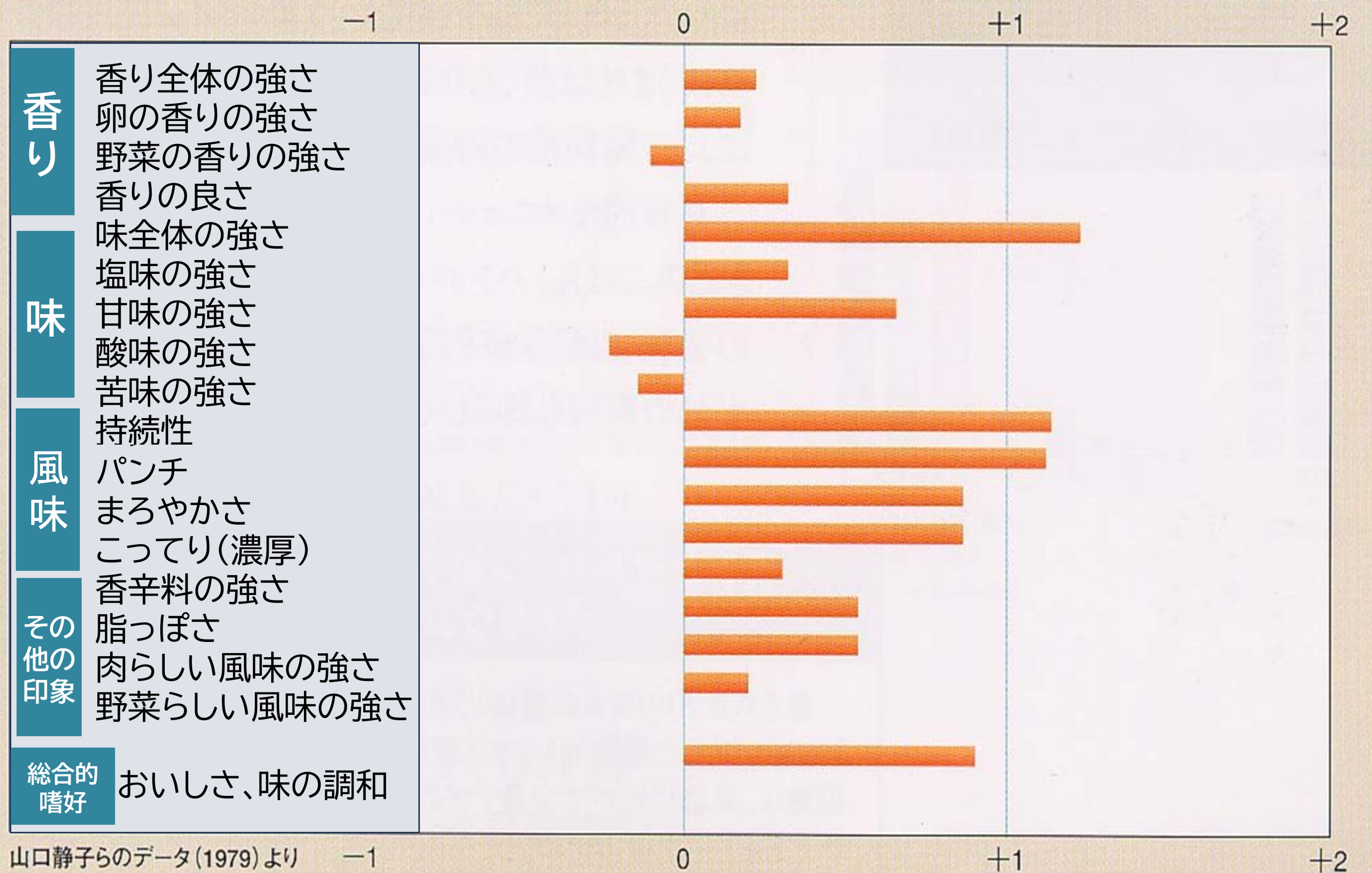


※うま味の社会的価値、心理的影響、行動変容等を科学的に明らかにする研究支援（研究助成）を実施します
例）調理科学領域（減塩+α、野菜等の苦味、異風味抑制など）、官能評価、食心理領域、社会行動科学 ほか



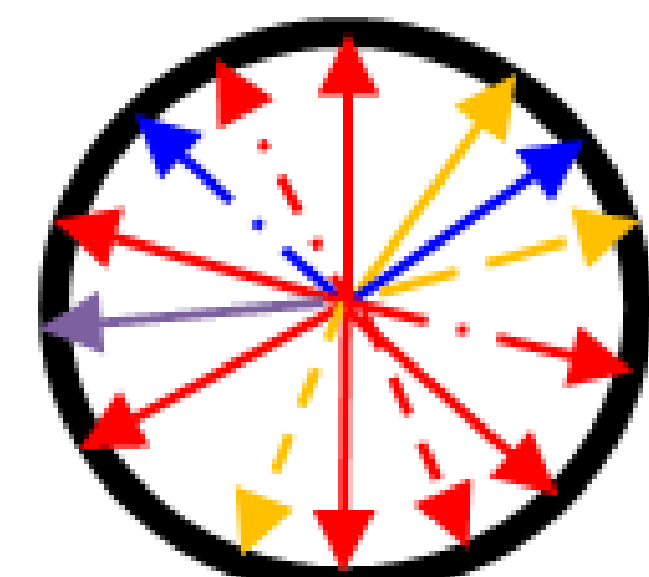
うま味の効果を体感しましょう！
（味噌湯試飲）

■ビーフコンソメにグルタミン酸ナトリウムを添加した時の印象の変化
(MSG 0.05%添加)



うま味物質による コクの増強

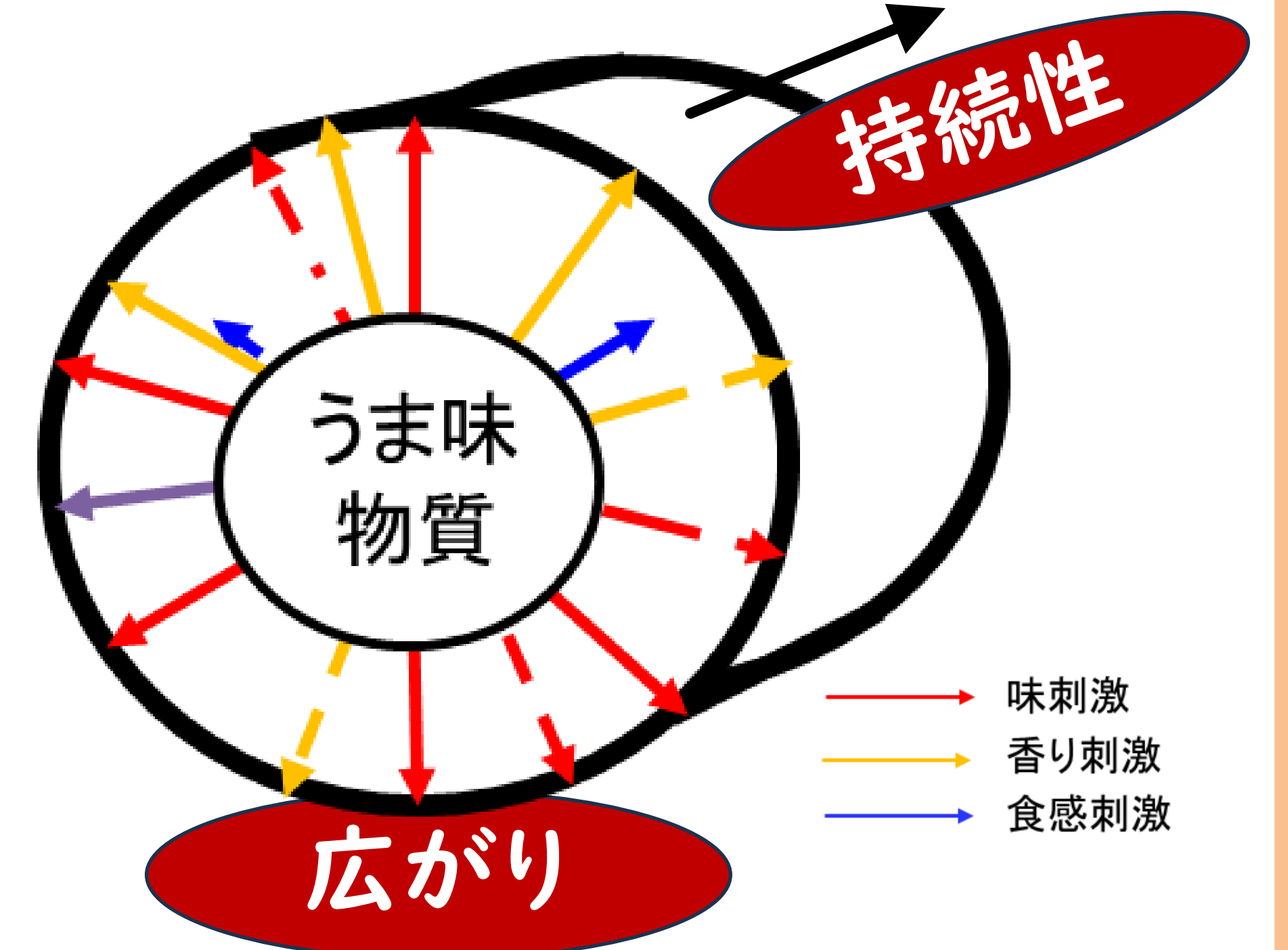
味噌湯



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



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)

野菜スープ
+ うま味物質



(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

