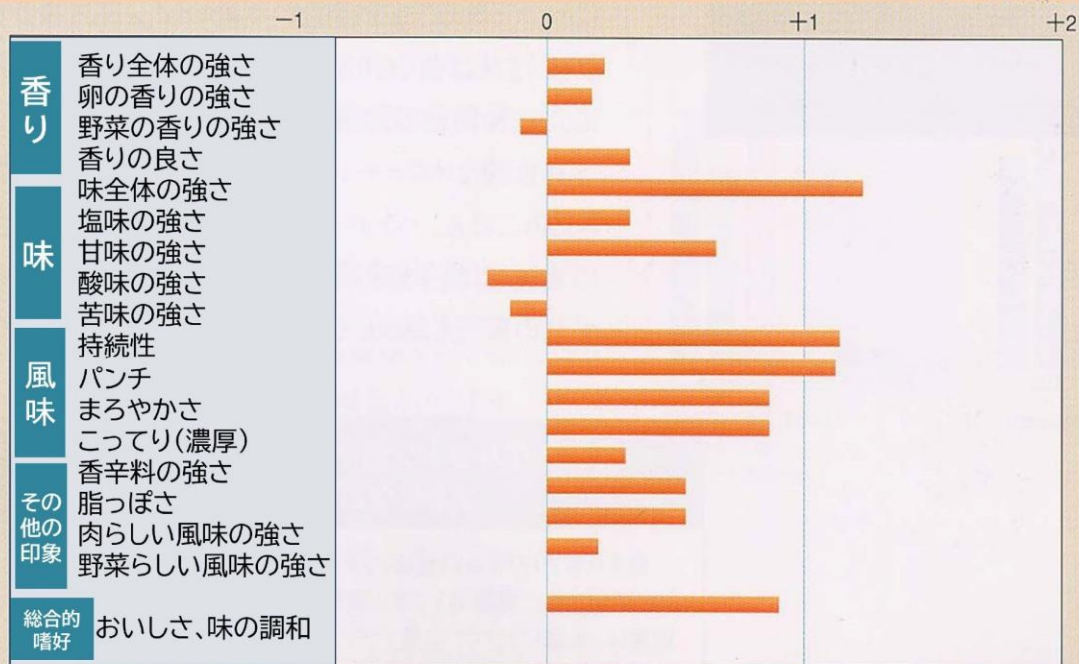




うま味の効果を体感しましょう！ (だしの相乗効果)

■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)



山口静子らのデータ(1979)より

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

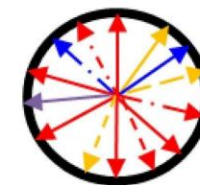


(グルタミン酸 82mg/100g)

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

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

