

零添加酱油

推荐产品及用量

1. 推荐产品:

KU012 (天然谷氨酸含量 $\geq 10\%$, 天然呈味核苷酸 $\geq 10\%$)

2. 推荐添加量:

0.3-0.8%

应用试验及效果

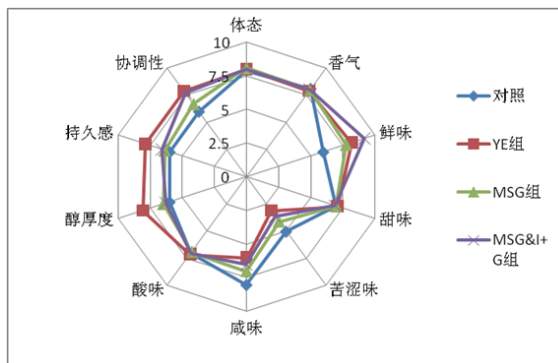
我们以氨基酸1.0 g/100mL的原油为基底,按照下表的配方进行了KU012的应用试验,并与单独添加味精、味精和I+G复配的效果进行了对比研究。

原料	对照	YE 试验组	MSG 试验组	MSG&I+G 试验组	
原油		90%			
食用盐		添加后保持酱油盐分为 17.0 g/100mL			
白砂糖		4%			
KU012	0%	0.5%	0%	0%	
味精	0%	0%	5%	5%	
I+G	0%	0%	0%	0.2%	

对酱油进行综合感官评比时,主要从体态、香气、鲜味、甜味、苦涩味、咸味、酸味、浓厚度、持久感、协调性等 10 个方面进行对比。

鉴评结果表明:

相对于对照, KU012 能明显增强零添加酱油的鲜味、淡化咸味、抑制苦涩味、增强浓厚度和后味、协调整体口感,全方面的提升了酱油品质。而相对于使用增鲜剂则各有所长,都能较好的提升酱油品质, KU012 的最大优势在于增厚延后,而味精和 I+G 复配最大优势在于增鲜。



更多支持与服务

