

富士 ウェルネックス YN-1

塩味様呈味増強素材

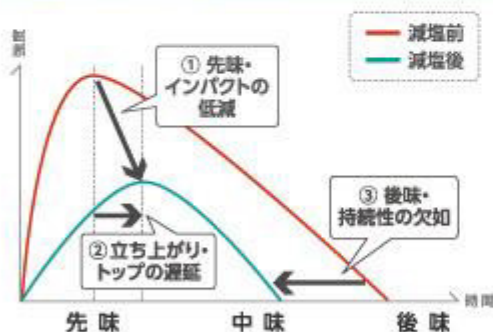


ウェルネックスYN-1
塩味エンハンス効果

喫食0.1%の添加で30%以上の
減塩効果が得られます。

※食塩相当量0.2%~2.0%の食品に対してウェルネックス YN-1を喫食0.1%添加の場合

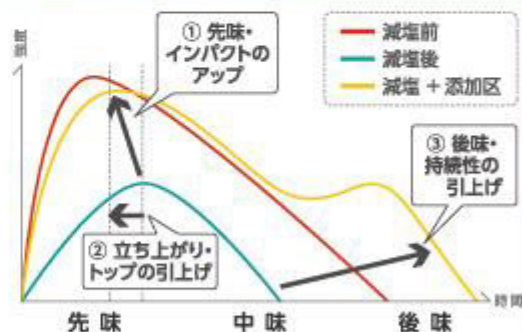
減塩時の味表現モデルA



1%食塩水(減塩前)と0.7%食塩水(減塩後)を比較した場合、減塩により先味のインパクトは低減し、後味の持続性が欠如します。

ウェルネックス
YN-1
0.1%
の添加

減塩時の味表現モデルB



0.7%食塩水(減塩後)+ウェルネックスYN-1を0.1%添加。先味のインパクトのアップ、トップの引き上げ、後味の持続性の引き上げで味全体のバランスが整い、30%以上の減塩効果が得られます。

ウェルネックスYN-1 寄与成分

食塩・核酸・分岐鎖アミノ酸の共存化において塩味様呈味が増強します。

特許登録済

特許第 4308316 号

核酸成分

5'-リボヌクレオチド
ニナトリウム
(5'-GMP、5'-IMP、
5'-CMP、5'-UMP)

食塩

BCAA

分岐鎖アミノ酸
(L-バリン、L-ロイシン、
L-イソロイシン)

ウェルネックスYN-1
呈味成分の効果

豊富な呈味成分の効果で

減塩しても、おいしい!

ウェルネックスYN-1は、

パン酵母由来の豊富な呈味成分(遊離アミノ酸・有機酸・核酸・ミネラル等)が、先味の塩味補強、中味~後味にかけてのうま味や厚味、だし感がアップします。減塩下でも素材の味を引き上げ、おいしさを追求できます。それにより、うま味調味料やだし、エキスといった調味料を削減することが可能です。

塩味エンハンス

うま味付与

素材感付与

だし感付与

さまざまな
添加効果を
発現