

活動報告① 山本理事長（畿央大学教授）



うま味調味料で料理はなぜおいしくなるのか？



畿央大学 教授
うま味インフォメーションセンター 理事長
山本 隆

映像はこちら →



うま味調味料は「物足りない味をおいしく」「素材の味を引き立てる」「料理のコクを増す」「減塩効果がある」・・・など多くの人が実感しながらもまだ解明されていないそのメカニズムについて、研究知見を振り返ると共に新たな科学的仮説を動画で提供しています。

うま味調味料の添加によりコクが増強するプロセス

A・B ある食材の中に複雑系の物質の中にMSGを添加すると、大きくMSGが増える。

C MSGが存在することにより、食材中に存在するコク味物質は活性化する。コク味物質が入っていないとグルタミン酸は効果を発揮できない。

D コク味物質の活性化により、甘味や塩味、うま味が活性化する。

E うま味が増強されると口いっぱいに広がる、持続性が高まるといったうま味の特徴がより強調され、甘味や塩味等も増強される結果、複雑性が出てより深みが出てくる。

これがおいしさにつながる。

T. Yamamoto et al. npj Science of Food (2023) https://rdcu.be/c4hdjより

活動報告② 西村副理事長（女子栄養大学教授）

日本調理科学会 2022年度大会 協賛ランチタイムセミナー

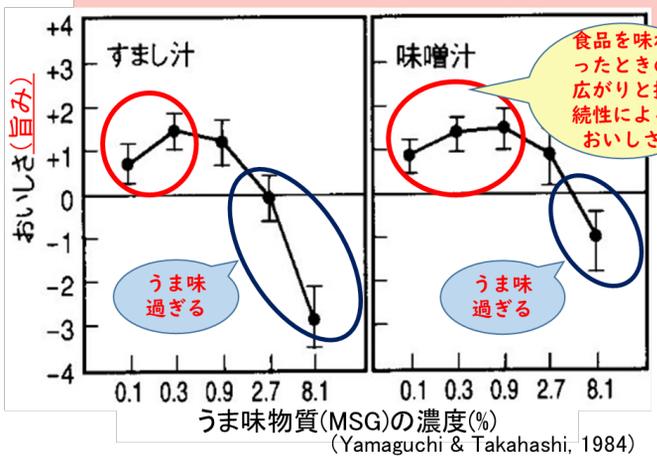
食べ物のコクを増強させるうま味物質 - 調理での活用方法 - 女子栄養大学教授 西村敏英



ランチタイムセミナーの映像はこちら →



うま味物質の適量添加は食品をおいしくする



うま味物質の添加が口中香を強める (最大2.5倍)

