

# APエキス鰹節

## ◎製品特長

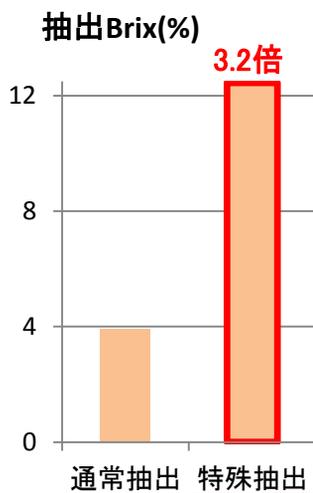
### <<ポイント①>>

#### 味の厚み、コクをプラス

有機酸処理と加圧処理を組み合わせた特殊抽出技術により、鰹節に含まれる成分を効率よく抽出しています※<sup>1</sup>。

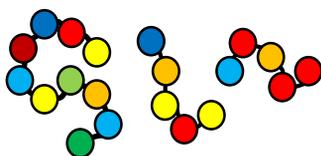
特に鰹節由来の中・長鎖ペプチドを豊富に含んでおり、食品に厚みやコクを付与します。

※<sup>1</sup> 右図は通常抽出(熱水)と特殊抽出のBrix比較



#### ペプチドとは？

ペプチドはアミノ酸が数個～数十個連なったものです。



このうち分子量500～5,000の中・長鎖ペプチドは、旨味の増強やコクの付与に関与することが知られています※<sup>2</sup>。

※<sup>2</sup> 山田ら New Food Ind. (2003), 西村 日本調理学会誌(2003)

### <<ポイント②>>

#### 鰹節特有の味と香りで“だし感”をプラス

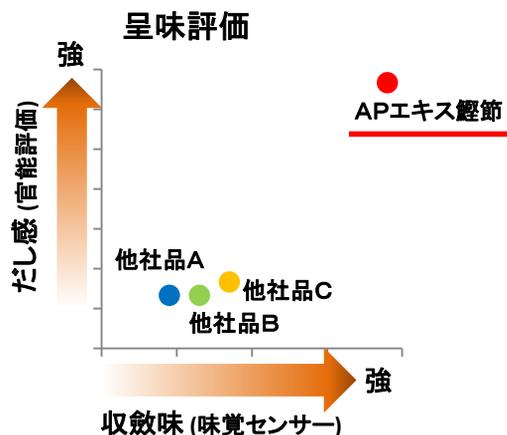
配合・設計を工夫し、素だしに近い風味に仕上げました。味・香りの両面から本格的な“だし感”を付与します。

#### 味

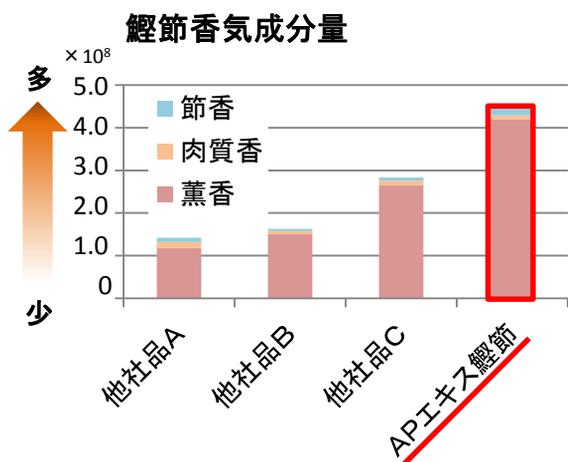
鰹節特有の収斂(しゅうれん)味を有します※<sup>3</sup>。

#### 香り

素だしをイメージした、軽やかな鰹節の香りです※<sup>4</sup>。



※<sup>3</sup> 上図は製品における、官能評価および味覚センサー分析結果



※<sup>4</sup> 上図は製品における、GC-MS分析結果

## ◎調理例



めんつゆ

素だしを使用したような、上品な風味に仕上がります。  
めんを啜った後、旨みの余韻が長続きます。

● 添加量目安: 0.5~3%



漬物

長時間漬け込んだような、まろやかな旨味を付与します。

● 添加量目安: 0.5~2%



茶碗蒸し

味の広がり、持続性が増し、濃厚な卵感を強く感じられます。

● 添加量目安: 0.5~2%

## ◎製品概要

製品名	APエキス鰹節
一般名称	鰹節エキス
荷姿	18kg / BIB
賞味期限	製造後8カ月
保管条件	冷蔵 (10℃以下)
原材料	鰹節抽出液、食塩
添加物	酒精、増粘剤 (キサンタン)

## ◎製品規格

塩分	6.5 ± 1.5 %
アルコール分	10.0 ± 2.0%
一般生菌数	3,000 /g 以下
大腸菌群	陰性