



כיצד להפחית מלח בסלט חומוס.

אוממיקס הינו תמצית אומאמי עוצמתית וטבעית בתוספת מלח ים, המאפשרת ליצרניות מזון להפחית בצורה משמעותית את כמויות הנתרן מבלי להתפשר על הטעם.

האוממיקס מורכב ממלח ים מובחר ומיצוי ירקות עשיר באוממי - האוממי, המוכר כטעם החמישי, ידוע ביכולתו להדגיש ולהעצים טעמים וארומות של מוצרים מלוחים. בזכותו יכולים כעת יצרני מזון לספק לצרכנים מוצר עשיר וערב לחיך, לצד שמירה על רמות מלח נמוכות. אוממיקס הינו מוצר נוזלי מסיס במים, טבעי, כשר בהתאם לחוקי היהדות והאסלם, ואינו מכיל חומרים מלאכותיים או מונוסודיום גלוטמט.

בעזרת אוממיקס ניתן להפחית מלח ונתרן בצורה קלה ופשוטה, בהתאם למגמה הכלל עולמית המבקשת לצמצם את כמויות המלח הנצרכות ממזונות מעובדים שונים בכדי להוריד את לחץ הדם ולצמצם את השפעתו על תפקוד הלב וכלי הדם.

אוממיקס עונה בצורה מושלמת הן על דרישות הטעם של יצרני המזון והן על דרישות הבריאות.

מלח (נתרן כלורי) נמצא בשימוש נרחב בסלטים קרים בעיקר כמשפר ומעצים טעם. כיום סלט חומוס מכיל 1.0-1.5% מלח.

תוספת אוממיקס למוצר משפרת בצורה משמעותית את הטעם והמליחות ובכך מאפשרת הפחתה כוללת משמעותית של נתרן, מבלי לפגוע בטעם ובלא הוספת טעמי לוואי.

הניסוי הבא מראה כי ניתן להפחית נתרן בסלט חומוס בעד 27% מבלי לפגוע בטעם המוצר.

מתכון:

רכיב	מקור / בקורת	תכולה %
גרגרי חומוס מבושלים	50	50
מי בישול החומוס	28.3	28.2
טחינת שומשום	20	20
מלח לימון	0.55	0.55
חומר משמר (פוטסיום סורבאט)	0.15	0.15
תבלינים (שום, פלפל וכד')	לפי הטעם	לפי הטעם
מלח	1	0.65
אוממיקס	0	0.45

דרך הכנה:

1. הכנס את כל הרכיבים למעבד מזון עם סכין חדה.
2. ערבב במהירות גבוהה עד לקבלת מחית חלקה ואחידה..
3. שמור בקירור עד לשימוש.

*מבחני טעימה פנימיים מצביעים כי סלט חומוס מופחת מלח ב 27% ובתוספת 0.45% אוממיקס היה הקרוב ביותר לטעם המוצר המקורי.