



כיצד להפחית מלח במיונז.

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 נזולי 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 במיונז, בעיקר כמספר ומעצים טעם. כיום מיונז מכיל 1.0-2% מלח.

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

הניסיון הבא מראה כי ניתן להפחית נתרן במיונז בעד 31% מבלי לפגוע בטעם הבסיסי של המוצר.

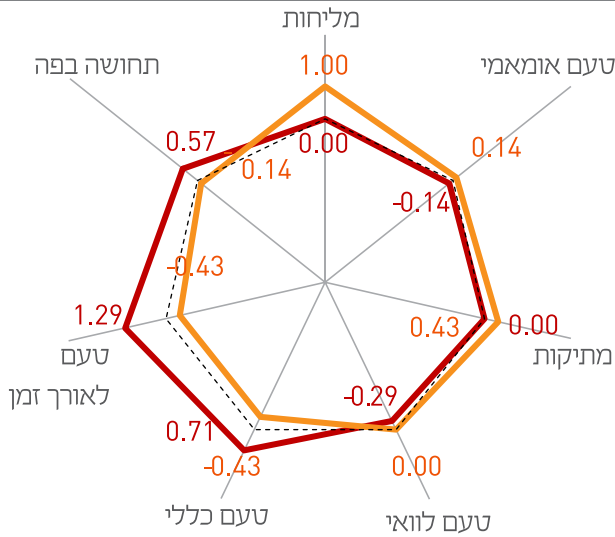
מתכון:

רכיב	תכולה %	מקור / בקורת	31% מופחת מלח
מים	33.9	33.74	
חלמון ביצה מפוסטר	4.5	4.5	
חומץ 5%	3	3	
עמילן מעובד	4	4	
סוכר	2	2	
שום גבישי יבש	0.15	0.15	
אבקת חרדל	0.2	0.2	
גואר גאם	0.2	0.2	
קסאנתן גאם	0.1	0.1	
מלח לימון	0.2	0.2	
חומר משמר (פוטסיום סורבאט)	0.15	0.15	
מלח	1.6	0.96	
אומאמיקס	0	0.8	
שמן צמחי	50	50	

הכנה:

1. הכנס את כל הרכיבים למעבד מזון עם סכין חדה.
2. ערבב במהירות גבוהה.
3. הוסף את השמן לתערובת באיטיות ובהדרגה תוך כדי ערבוב עד לקבלת תערובת חלקה ואחידה.
4. מלא צנצנות וסגור עד לשימוש.

פרופיל סנסורי



ניסיון - עם 0.8% אומאמיקס, 31% פחות מלח
 ביקורת - רמות מלח מלאה
 אין הבדל בין המוצרים
 סקלה ±5

בוצע ע"י TNS-MTR באמצעות פנל טעימה מומחה, נובמבר 2015.

*מבחני טעימה מקצועיים מצביעים כי מליחות מיונז מופחת מלח ב-31% ובתוספת 0.8% אומאמיקס הייתה הקרובה ביותר לטעם המוצר המקורי. יחד עם זאת, הטעם הכללי, התחושה בפה והטעם לאורך זמן היו גבוהים יותר במוצר שהכיל אומאמיקס.