



כיצד להפחית מלח בהמבורגר

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 במוצרי בשר הן כמשפר ומעצים טעם והן כרכיב פונקציונאלי. כיום המבורגר מכיל 1.2-2% מלח.

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

הניסוי הבא מראה כי ניתן להפחית נתרן בהמבורגר בעד 45% מבלי לפגוע בטעם הבסיסי של המוצר.

מתכון:

תכולה %		
רכיב	מקור / בקורת	45% מופחת מלח
בשר בקר 20% שומן	78	78
מי קרח	5	5
בצל מטוגן 25% שמן	15	15
פלפל שחור טחון	0.5	0.5
סה"כ מלח:	2	1.1
מלח בבשר מוכשר	0.9	0.9
תוספת מלח	1.1	0
אוממיקס	0	1.1

הכנה:

1. לחתוך את הבשר לחתיכות קטנות.
2. לטחון את הבשר יחד עם הבצל במטחנת בשר עם רשת 6 מ"מ.
3. להוסיף את מי הקרח, פלפל שחור, מלח ואוממיקס ולערבב לעיסה אחידה.
4. ליצור צורת המבורגר בתבנית, לצלות על גריל או לטגן במחבת משומנת עד למידת הבישול הרצויה.

*מבדקי טעימה פנימיים מצביעים כי המבורגר עם 45% פחות נתרן בתוספת 1.1% אוממיקס היה הקרוב ביותר לטעם המוצר המקורי.