



Kingusto

INTENSIFY YOUR TASTE

Kingusto マッシュルームエキスで 塩と砂糖を低減

www.kingusto.com

- ✓ 天然の風味のエンハンサー
- ✓ 最大50%の減塩
- ✓ 最大25%の糖分低減
- ✓ MSGや酵母エキスの置換え
- ✓ 100%のトレーサビリティ
- ✓ クリーンラベル
- ✓ 苦みのマスキング

Kingusto®はProchamp
Ingredientsの製品です。

天然でクリーンラベルの 風味エンハンサー

うま味ベース

Kingustoマッシュルームエキスを使用することで製品のうま味が増します。うま味は、きのこ類を含め色々な食材に自然に含まれるグルタミン酸とリボヌクレオチドが生み出す心地よい風味です。リボヌクレオチドのイノシン酸とグアニル酸は、それ自体では口内のうま味受容体を活性化しませんが、グルタミン酸によってもたらされ

るうま味の感覚を増幅します。Kingustoにはこれらすべての分子が含まれているため、Kingustoは非常に強力です。

味の増強

Kingustoは製品の味を強め、味のかどを丸め、よりバランスのとれたものにします。

Kingustoによって味蕾で塩味、風味、甘味をより強く感じるようになります。

Kingustoは味のエンハンサーとしてMSGや酵母エキスの置換えが可能です。





マッシュルームエキス製品



液状品

100% ピュアマッシュルームエキス濃縮物



粉末品

45%マッシュルームエキス濃縮物
+ 55%マルトデキストリン

注) 現在弊社では粉末品の取り扱いのみとなっております。

アプリケーションでの効果

基本的に、Kingustoはほんの0.1~0.2%添加することでスープやソースのようなセーボリー系のアプリケーションで非常に大きな効果を発揮します。

Kingustoの可能性:

- 味のエンハンス
- 最大50%の減塩
- 最大25%の糖分低減
- MSGや 酵母エキスの置換え
- 塩分と糖分の同時低減
- 苦みのマスキング

上述の効果は、マッシュルームの風味を感じることなく幅広いアプリケーションで有効です。



この量のKingustoを製品に添加することによって味を損なわず低減できる塩、砂糖、MSGの量を可視化

添加するKingustoの量



減らせる砂糖の量



減らせる塩の量



減らせるMSGの量



Prochamp Ingredients

KingustoはProchamp Ingredientsの製品で、Peffer Groupの品質管理されたフードチェーンの一部で、堆肥化やキノコ栽培から缶詰や抽出に至るまで、キノコ生産のあらゆる側面を社内で行っています。これにより、安定した高品質の製品と原料に使用されるマッシュルームの栽培環境からKingustoが製品になるまでの100%のトレーサビリティが保証できます。— Kingustoの比類のないもう一つの特徴です。



Kingusto
INTENSIFY YOUR TASTE



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/