

## チューニャンの酸味・塩味 低減効果確認試験結果

### 目的

お酢等を使用する料理にチューニャンを添加する事で酢角を取りまろやかな味に仕上がる効果がある事から、この効果を利用して酸味料の酸臭や酸味の低減（マスキング）が出来ないかを確認する事を目的とした。

### テスト方法

#### ① 使用酸味料

- ・高酸度ビネガー
- ・クエン酸（結晶）
- ・日持ち向上剤  
（酢酸 Na/ グリシン混合）

#### ② 設定 PH

- ・ PH 3.0
  - ・ PH 3.5
  - ・ PH 4.0
- \*PH 4.0 以上は酸味が薄い為に  
テスト項目から除外

#### ③ チューニャン添加量

- ・ 0.5%添加品
- ・ 1.0%添加品
- ・ 1.5%添加品

### テスト結果

#### A：高酸度ビネガー

	チューニャン添加濃度		
	0.50%	1.00%	1.50%
PH 3.0	×	○	◎
PH 3.5	○	◎	◎
PH 4.0	◎	◎	◎

#### B：クエン酸（結晶）

	チューニャン添加濃度		
	0.50%	1.00%	1.50%
PH 3.0	○	○	◎
PH 3.5	○	◎	◎
PH 4.0	○	◎	◎

#### C：日持ち向上剤

（酢酸 Na/ グリシン混合）

	チューニャン添加濃度		
	0.50%	1.00%	1.50%
酸味	○	○	◎
酸臭	○	◎	◎

×：効果なし    ○：効果あり    ◎：高い効果あり

\*チューニャンを上記の%ずつ添加した際に PH の変動はほとんど見られませんでした。

### 総評

単体での効果を確認したところ酢酸及びクエン酸には効果がある事が判明しました。

日持ち向上剤においては酢酸 Na の混合剤である事から PH 自体は下がらない傾向であったが酸味、酸臭がある為、その低減が出来ないかを確認した。その結果、酸味、酸臭ともに効果はあった。