

Media : Sin Chew Daily

Date : 28 July 2018

谷氨酸钠（味精）的基本口味即鲜味，并不能解决老年人可能导致营养下降的身体问题，但根据最近的研究，它可能会对其中一部分人产生正面影响。一项研究显示，37%的老年测试者有味觉受损问题，在被归类为“不健康”的接受测试者中，近一半人有味觉受损问题。

## 味之素調味料 鮮味助長者增進食慾



大多数味觉受损的测试者无法分泌足量的唾液，而且很容易理解到他们品尝食物的能力下降，加之吞咽困难，可能导致食欲下降，进而影响健康。

使用鲜味调味料或其它种类的调味料，有助增加食物的适口性。此外，鲜味是比任何基本味道（甚至于酸味）都更能使唾液分泌量增加。

在10个月期间，服用富含鲜味的传统日式海苔高汤“kombu dashi”后，唾液分泌不足的接受测试者实

际上恢复了正常的唾液分泌水平，从此食欲增加，体重也增加。

为了充分发挥味精和鲜味的潜在益处，日本味之素株式会社（Ajinomoto）坚信，循证科学研究至关重要。越来越多的调研显示，鲜味或可帮助到长者，而且随着全球人口不断增加，该集团将积极探索如何帮助最年长的社会成员保持健康。（JM）

📞 [www.ajinomoto.com](http://www.ajinomoto.com)