

使用‘AJI-NO-MOTO’鮮味調味料並減少鹽分

2021-10-23

分享

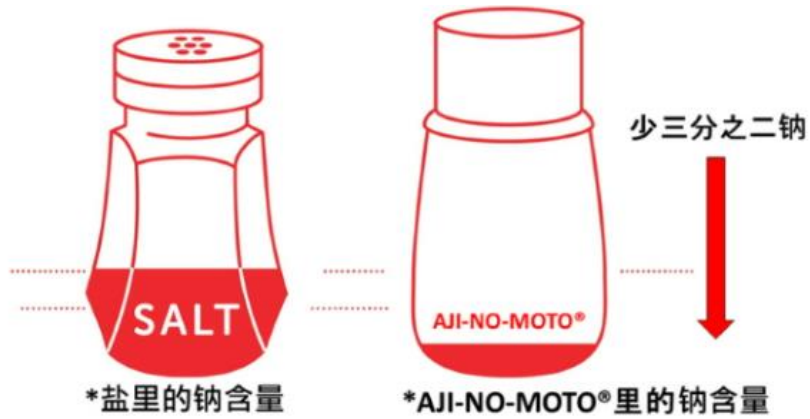


英文有句話是這麼說的：“我們吃什麼，就會變什麼”（We are what we eat）。2019年馬來西亞社區鹽分調查顯示，五分之四的馬來西亞成年人攝入的鹽量已超過了世衛組織（WHO）所推薦的5克的用量。過量攝入鹽分會增加患高血壓、中風和心臟病等非傳染性疾病（NCD）的風險。此外，患有非傳染性疾病的人容易因COVID-19而出現嚴重甚至致命的病發症。

自 1909 年成立以來，味之素集團一直致力於解決整個價值鏈中的全球社會問題，並通過專注於食品 and 生物科學的廣泛業務組合來解決這些問題。它的成功在於與當地社區和更廣泛的社會共同創造價值。該集團將這一理念命名為其業務的核心：味之素集團創造共享價值（ASV）。

Advertisement

AJI-NO-MOTO®純鮮味調味料（Pure Umami Seasoning）能夠提升食物的美味並幫助消費者減少每日鹽分攝入量。‘AJI-NO-MOTO’的鈉含量比食鹽少2/3。通過使用‘AJI-NO-MOTO’，能減少烹飪中的鈉含量的同時不會影響菜餚的整體味道。



準備美味和低鈉/鹽餐的 2 個簡單步驟：

步驟一	步驟二
<p>加入 AJI-NO-MOTO® 提升 菜肴的美味</p>	<p>只需适量的盐、其他 调味料以 减少 高达40%的钠摄入量</p>

作為ASV計劃的一部分，馬來西亞味之素有限公司（AMB）組織了各種活動，以提高人們對減少鹽分攝入量對健康生活的重要性的認識。自2019年以來，AMB作為馬來西亞營養月（NMM）的主要贊助商，以促進健康飲食和積極生活。

除此之外，AMB還組織了“減少用鹽，鮮味依舊”（Less Salt, Umami It）活動，通過虛擬烹飪課程、低鹽食譜、在AMB網站和其他受歡迎的當地食譜網站上進行低鹽食譜挑戰和分享。

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO

Healthy Eating

Less Salt,
Umami it!

AJI-NO-MOTO®
The Pure Umami Seasoning

pak AJI™

為進一步加深消費者對低鹽飲食的了解，AMB 與醫療保健專業人士、營養師和網紅，分享他們在用鮮味調味準備低鹽飲食方面的專業知識和見解。

Golden Age Group | Reduced Sodium Diet Recipes

Sweet and Sour Chicken

Nutrition Value for Set Meal in 1 Serving

Calories	227.8 kcal
Carbohydrate	14.2 g
Protein	21.2 g
Fat	9.6 g
Sodium	299.1 mg

Reduce 16% of sodium

Set Meal in 1 Serving

Calories	117.8 kcal
Carbohydrate	2.7 g
Protein	4.7 g
Fat	9.8 g
Sodium	169.2 mg

Reduce 14% of sodium

Set Meal in 1 Serving

Calories	116.4 kcal
Carbohydrate	6.7 g
Protein	4.5 g
Fat	7.9 g
Sodium	135.2 mg

Reduce 16% of sodium

更多低鹽食譜，請遊覽：<https://ajinomoto.com.my/golden-age-group-reduced-sodium-diet-recipes>

通過ASV計劃，AMB希望馬來西亞人能夠在日常烹飪中減少鹽分的攝入量，同時保持食物的美味。讓我們和味之素集團一起“吃得好，生活得好”（Eat Well, Live Well）。

有關低鹽食譜的更多詳情，可瀏覽AMB官方網站 www.ajinomoto.com.my 或官方面子書 Ajinomoto Malaysia 和 Hi Ajinomoto MY。