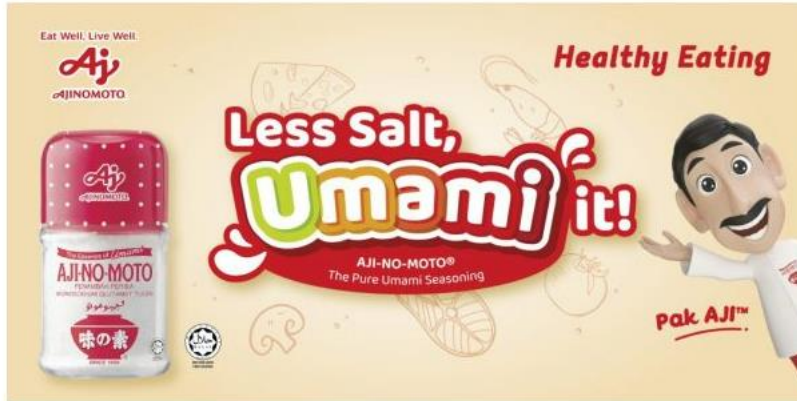


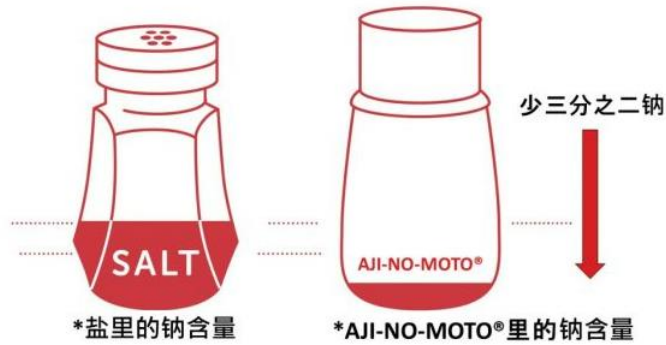
'AJI-NO-MOTO' 鲜味调味料 助你减少盐分摄取



英文有句话是这么说的：“我们吃什么，就会变什么”（We are what we eat）。2019年马来西亚社区盐分调查显示，五分之四的马来西亚成年人摄入的盐量已超过了世卫组织（WHO）所推荐的5克的用量。过量摄入盐分会增加患上各种文明病和非传染性疾病（NCD）的风险。

自1909年成立以来，味之素集团一直致力于解决整个价值链中的全球社会问题，并通过专注于食品和生物科学的广泛业务组合来解决这些问题。它的成功在于与当地社区和更广泛的社会共同创造价值。该集团将这一理念命名为其业务的核心：味之素集团创造共享价值（ASV）。





‘AJI-NO-MOTO’ 纯鲜味调味料 (Pure Umami Seasoning) 能够提升食物的美味并帮助消费者减少每日盐分摄入量。其钠含量比食盐少 2/3。通过使用此纯鲜味调味料，能减少烹饪中的钠含量的同时却不会影响菜肴的整体味道。

准备美味和低钠/盐餐的 2 个简单步骤：

步骤一	步骤二
	
<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%的钠摄取量</p>

作为 ASV 计划的一部分，马来西亚味之素有限公司 (AMB) 组织了各种活动，以提高人们对减少盐分摄入量对健康生活的重要性的认识。自 2018 年以来，AMB 作为马来西亚营养月 (NMM) 的主要赞助商，便积极推广健康饮食和积极生活。

除此之外，AMB 还举办了“减少用盐，鲜味依旧”（Less Salt, Umami It）活动，通过虚拟烹饪课程、低盐食谱、在 AMB 网站和其他受欢迎的当地食谱网站上进行低盐食谱挑战和分享。

为进一步加深消费者对低盐饮食的了解，AMB 与医疗保健专业人士、营养师和网红，分享他们在用鲜味调味料准备低盐饮食方面的专业知识和见解。

通过 ASV 计划，AMB 希望马来西亚人能够在日常烹饪中减少盐分的使用量，同时保持食物的美味。让我们和味之素集团一起“吃得好，生活得好”（Eat Well, Live Well）。

有关低盐食谱的更多详情，可浏览 AMB 官方网站

<https://www.ajinomoto.com.my/golden-age-group-reduced-sodium-diet-recipes> 或 官方面子书 Ajinomoto Malaysia 和 Hi Ajinomoto MY
