

AJI-NO-MOTO® 鲜味调味料 减盐 提鲜 促进健康饮食

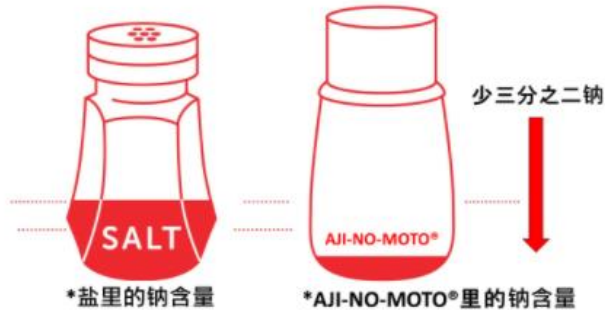
6497点阅 3月前

英文有句俗语：我们吃什么，就会变什么 (We are what we eat)。2019年大马社区盐分调查显示，五分之四的大马成年人盐份摄取量已超过了世界卫生组织 (WHO) 所推荐的5克用量。过量摄入盐分会增加患高血压、中风和心脏病等非传染性疾病(NCD)的风险。此外，患有非传染性疾病的人容易因新冠疫情而出现严重，甚至致命的并发症。

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，并将这一理念命名为其业务的核心，即：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。

AJINOMOTO®的钠含量比食盐少三分之二。通过使用AJINOMOTO®，能减少烹饪中钠含量的同时，亦不会影响菜肴整体味道。



■低盐饮食 步骤简单

准备美味和低钠/盐餐的2个简单步骤：



作为ASV计划的一部分，大马味之素有限公司 (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作为大马营养月 (NMM) 的主要赞助商，以促进健康饮食和积极生活。

除此之外，AMB还组织了“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准备低盐饮食方面的专业知识和见解。

通过ASV计划，AMB希望大马人能够在日常烹饪中减少盐分的摄入量，同时保持食物的美味。且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。