

Kurang garam dengan Perencah Umami **AJI-NO-MOTO®**

Masakan lebih sihat & enak dengan Perencah Umami AJI-NO-MOTO®

Bak kata pepatah lama, "Kita adalah apa yang kita makan". Kajian Pengambilan Garam Populasi Malaysia 2019 menunjukkan bahawa empat daripada lima orang dewasa di Malaysia mengambil garam melebihi 5g daripada yang disyorkan oleh Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO).

Pengambilan garam yang berlebihan boleh meningkatkan risiko Penyakit Tidak Berjangkit (NCD) seperti tekanan darah tinggi, strok dan penyakit jantung.

Lebih-lebih lagi, orang yang menghidap NCD terdedah kepada komplikasi teruk atau boleh membawa maut selepas dijangkiti virus Covid-19.

Sejak penubuhannya pada tahun 1909, Kumpulan Ajinomoto terus menangani isu sosial global

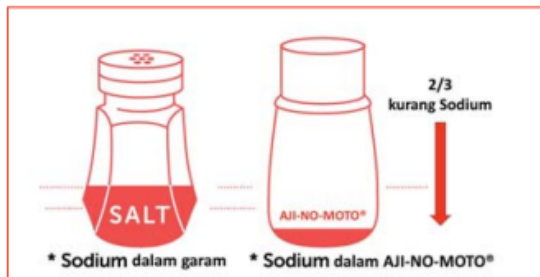
yang merentasi rantaian nilai dan sentiasa berusaha untuk menyelesaikannya melalui portfolio pemiagaan yang luas dan tertumpu pada makanan dan biosains.

Kejayannya terletak pada mewujudkan nilai bersama komuniti setempat serta masyarakat yang lebih besar.

Kumpulan ini menamakan falsafah yang menjadi nadi perniagaannya sebagai Penciptaan Nilai Bersama oleh Kumpulan Ajinomoto (ASV).

Produk pelopor Perencah Umami AJI-NO-MOTO® dapat menambahkan keenakan makanan dan membantu mengurangkan pengambilan garam dalam masakan harian.

AJI-NO-MOTO® mengandungi 2/3 kandungan sodium lebih



Perbezaan kandungan sodium dalam garam dan kandungan sodium dalam AJI-NO-MOTO®.

rendah berbanding garam. Dengan menggunakan AJI-NO-MOTO®, anda dapat mengurangkan kandungan sodium dalam masakan tanpa mengubah rasa keseluruhan hidangan.

Aktif anjur kempen

Sebagai sebahagian daripada inisiatif ASV, Ajinomoto (Malaysia) Berhad (AMB) telah menganjurkan pelbagai aktiviti bagi meningkatkan kesedaran tentang kepentingan pengambilan makanan rendah garam untuk kehidupan sihat.

AMB telah memberi sokongan terhadap Bulan Nutrisi Malaysia (NMM) dengan menjadi penaja utama sejak 2019 bagi mempromosikan pemakanan sihat dan kehidupan aktif.

Selain itu, AMB juga telah menganjurkan kempen "Kurang Garam, Umami Je" untuk meningkatkan kesedaran serta memberikan insiprasi kepada para pengguna untuk memasak hidangan rendah garam yang enak bersama Perencah Umami AJI-NO-MOTO® melalui aktiviti-aktiviti yang menarik seperti

kelas memasak secara maya, cabaran resipi rendah garam dan perkongsian resipi rendah garam di laman web AMB serta laman resipi popular yang lain.

Bagi meningkatkan pemahaman para pengguna tentang hidangan rendah garam, AMB telah bekerjasama dengan pakar kesihatan, dietetik serta mempengaruhi media sosial untuk berkongsi kepakaran dan pendapat mereka mengenai penyediaan makanan rendah garam menggunakan perencah umami.

Melalui inisiatif ASV, AMB berharap agar rakyat Malaysia dapat mengamalkan pengurangan garam dalam masakan harian sambil mengekalkan keenakan hidangan.

Ayuh "Eat Well, Live Well" bersama Kumpulan Ajinomoto!

Untuk maklumat lebih lanjut mengenai resipi rendah garam, sila layari laman web AMB di www.ajinomoto.com.my/golden-age-group-reduced-sodium-diet-recipes atau laman Facebook Ajinomoto Malaysia dan Hi Ajinomoto MY.



Dua langkah mudah dalam penyediaan hidangan lazat yang rendah sodium/garam.

Melalui inisiatif ASV, AMB berharap agar rakyat Malaysia dapat mengamalkan pengurangan garam dalam masakan harian sambil mengekalkan keenakan hidangan.

