

Media : Kosmo

Date : 8 August 2023

Dua produk baharu Ajinomoto, jadikan makanan lebih lazat

PETALING JAYA – Ajinomoto (Malaysia) Berhad (AMB) mengukuhkan kedudukannya sebagai peneraju penyelesaian makanan mampan dan melazatkan, menerusi pengenalan dua produk baharu iaitu Ajirise UM dan Ajirise K.

Ajirise merupakan produk berkaitan ekstrak yis yang memberikan kelazatan dengan meningkatkan rasa dan aroma asal.

Ajirise UM dikenali dengan rasa umami (rasa seakan-akan sup atau daging) dan kokumi (rasa kekayaan, keteguhan, dan kompleksiti seperti peningkatan rasa dalam proses penuaan keju) yang kaya dan sesuai digunakan bersama rempah serta krim.

Sementara Ajirise K pula memberikan sensasi kokumi yang mantap.

Kedua-dua produk tersebut juga berkesan untuk menyembunyikan rasa kekacang yang tidak diinginkan, rendah kandungan sodium, tidak mengandungi bahan berasaskan haiwan dan mematuhi keperluan makanan berlabel bersih.

AMB dalam satu kenyataan semalam berkata, produk industri baharu itu mempunyai potensi besar bukan sahaja di Malaysia, malah di negara-nega-



AJIRISE solusi inovatif dalam meningkatkan tekstur dan kelazatan 'daging berasaskan tumbuhan'.



Keunikan produk ini terletak pada pemilihan bahan mentah yang dipilih secara teliti dan teknologi pencampuran yang inovatif."

ra Asia.

"Produk ini dapat memenuhi kehendak industri makanan terutamanya melibatkan ke-

selamatan makanan, peningkatan kualiti, kesihatan dan pengurangan kos.

"Keunikan produk ini terletak pada pemilihan bahan mentah yang dipilih secara teliti dan teknologi pencampuran yang inovatif," katanya.

Kedua-dua produk berkenaan didatangkan dalam pek satu kilogram bagi memenuhi kehendak pengeluaran makanan, selain telah menerima sijil halal dan memenuhi keperluan diet pelbagai lapisan pengguna.