



02/2021

## Ajinomoto® Food Ingredients lança solução para melhoria de sabor em produtos cárneos

KOKUMIX M confere um sabor rico aos alimentos através da percepção "Kokumi"

São Paulo, fevereiro de 2021 – A Ajinomoto® Food Ingredients, divisão da Ajinomoto do Brasil que oferece soluções para a indústria alimentícia, traz uma nova especialidade para enriquecer o aroma e sabor de produtos cárneos: KOKUMIX M. O condimento de alta qualidade possibilita a redução de custos, pois potencializa a percepção sensorial de outros ingredientes, e confere o gosto umami, quinto gosto básico do paladar (ao lado do doce, salgado, azedo e amargo). Pode ser aplicado em produtos cárneos processados, como linguiças, salsichas, hambúrgueres, além de sopas, pratos prontos, snacks, molhos do tipo bolonhesa, entre outros.

“KOKUMIX M chega ao mercado como uma solução para harmonizar os sabores, conferindo complexidade, impacto e continuidade no paladar. A especialidade se destaca por conferir o ‘Kokumi’, que em japonês significa “sabor rico” e proporciona uma experiência sensorial completa, além de promover melhorias na suculência e redução de sabores indesejáveis provenientes de ingredientes como soja, miúdos e CMS (carnes processadas) em geral”, explica Miriam Higuchi, gerente da Ajinomoto® Food Ingredients.

KOKUMIX M está disponível em caixas de 6 kg que incluem seis embalagens de 1 kg. Para mais informações, acesse: [www.ajinomotofoodingredients.com.br](http://www.ajinomotofoodingredients.com.br)

