

TENCHO

KC Tencho

원산지 : 일본

SUPER-YE

SUPER-RK

KATSUO C-K

KATSUO GYOSYO

AMB Tencho

원산지 : 말레이시아

M-1000

M-2000

AJI-AROMA M-M100

AJI-AROMA SERIES

M-SUPER P

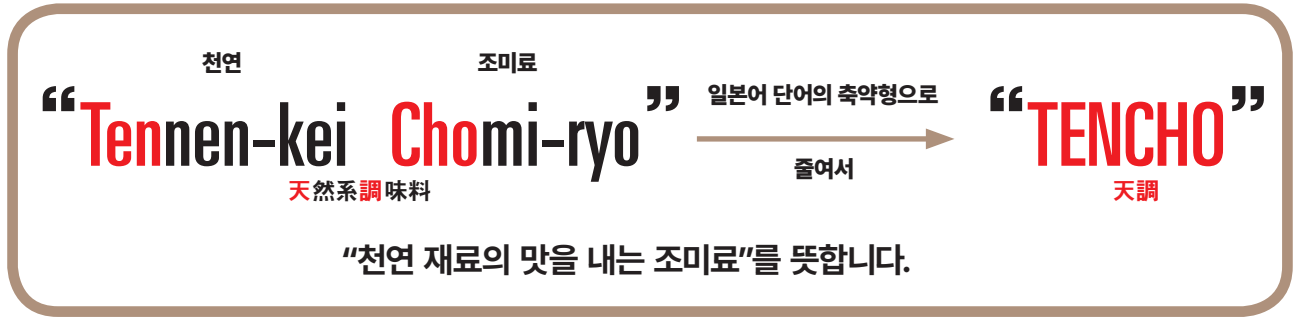
M-SUPER RK

SAVORY POWDER

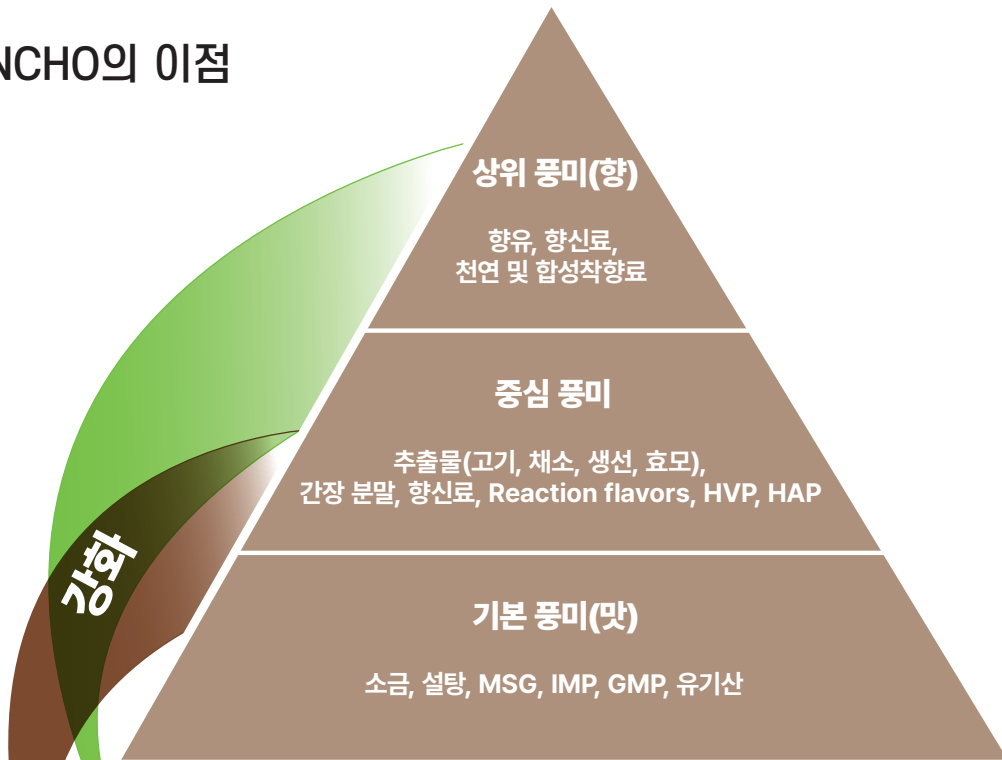
AJIRISE K

AJIRISE UM

TENCHO 소개



TENCHO의 이점



TENCHO의 기능



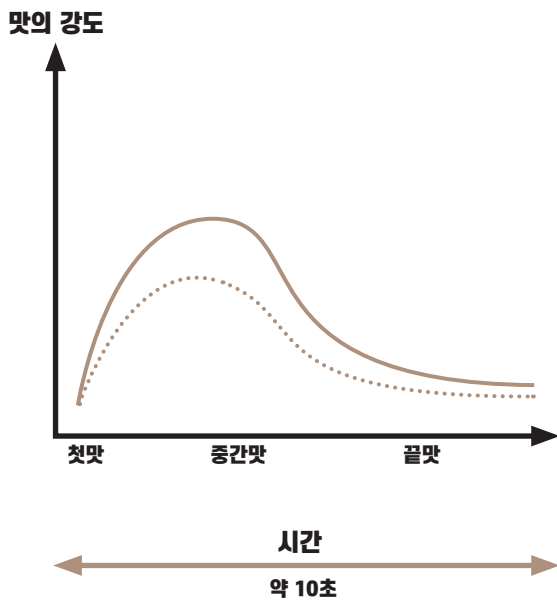
↓ 고객의 이점

1. 품질 향상
2. 비용 절감

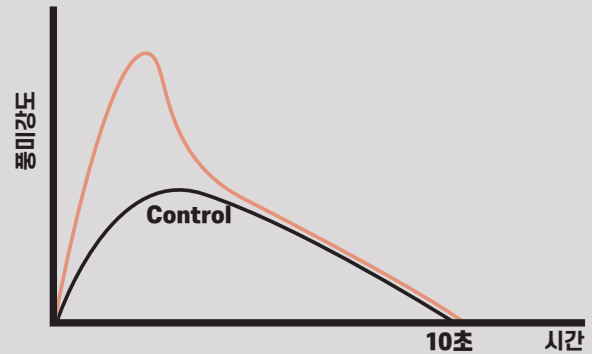
맛의 측정 및 '고꾸미' 이미지 차트

TI (Time Intensity) method

'고꾸미'를 간단하게 시각화한 방법으로,
음식을 맛보는 시간 동안
맛을 느끼는 정도를 나타냅니다.

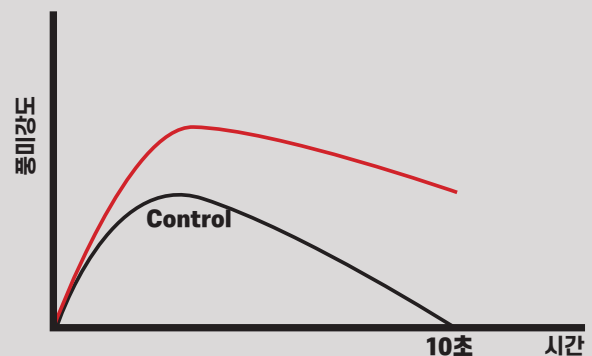


'고꾸미(KOKUMI)'의 3가지 타입



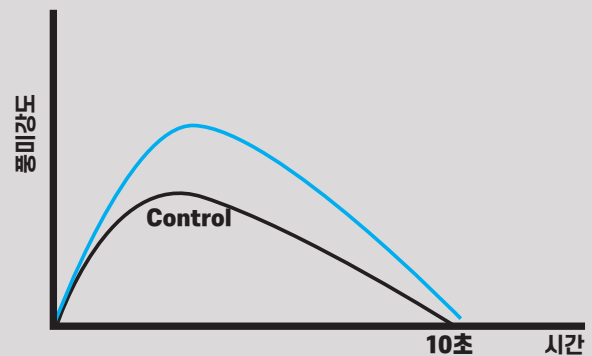
임팩트 타입

강한 초기 풍미, 펀치, 샤프니스



농후/지속성 타입

전체적 맛, 지속적 효과, 풍부함



부드러운 타입

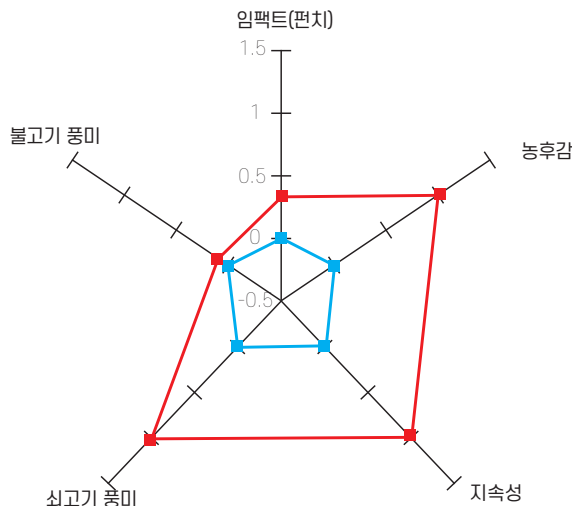
부드러움, 조화로움, 깊은 맛

SUPER-YE

SUPER-YE의 특성 및 제품정보

"SUPER-YE"	
특성	1)효모취가 적다 2)강한 'KOKUMI' 부여 (농후감, 지속성) 3)야채류와 스파이스류의 향미 강화
분석표	* 총 질소 (TN) : 4.9% ~ 9.5% * 식염 : 4.5% ~ 9.5% * PH : 5.3 ~ 6.1
성분	효모추출물, 덱스트린, 식염
제품 정보	제품유형: 효모식품 제조회사/원산지 : 아지노모도 / 일본 중량 : 10KG (1Kg X 10EA)
기타 특징	환원 글루타티온(GSH) 함량 : 2.5% 이상 천연 MSG 함량: 2.2% 이상 천연 IMP/ GMP 함량 : 7.5% 이상 MSG 무첨가 BSE Free GMO Free 22 Allergic materials Free 3-MPCDFree

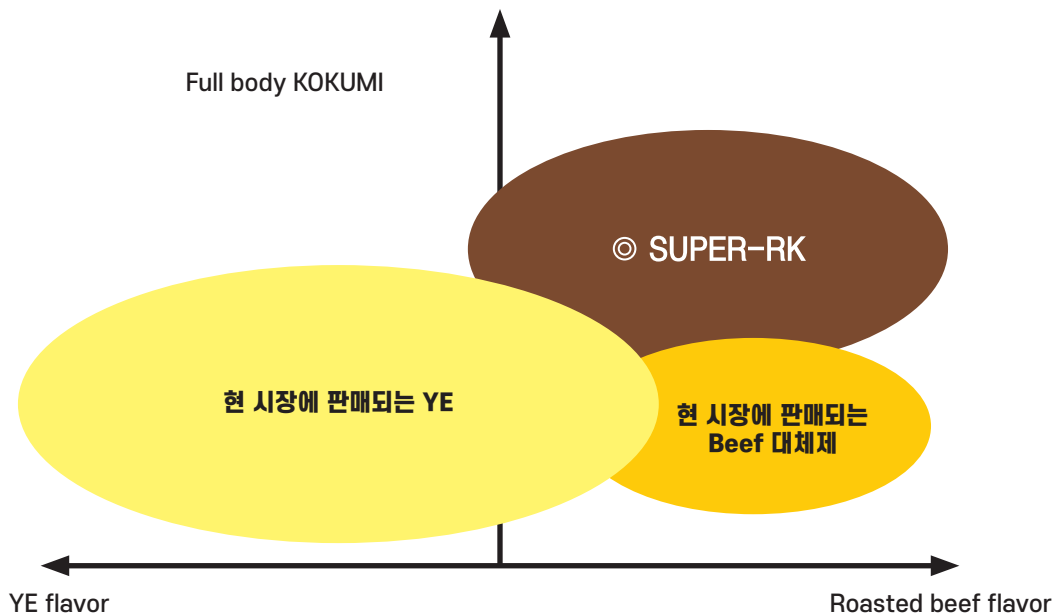
"SUPER-YE"와 타 제품의 관능 비교



SUPER-RK의 특성 및 제품정보

"SUPER-RK"	
특성	1) 중, 후기의 전체적 농후감과 지속성 부여 2) Roasted Beef의 풍미를 준다 3) Beef Extract의 대체 보완제로 사용 가능 4) 효모취가 적다
분석표	* 총 질소 (TN) : 4.3% ~ 6.2% * 식염 : 8.2% ~ 12.2% * PH : 4.5 ~ 5.5
성분	효모추출물, 덱스트린, 포도당, 양파추출물
제품 정보	제품유형 : 효모식품 제조회사/원산지 : 아지노모도 / 일본 중량 : 10KG (1Kg X 10EA)
기타 특징	천연 MSG함량 : 1.6% 천연 IMP/ GMP함량 : 0.3% / 0.3% MSG무첨가 BSE Free 22 Allergic materials Free 3-MPCD Free

SUPER-RK Positioning



‘고꾸미 조미료’ 요약

- SUPER-YE와 SUPER-RK는 매우 우수한 ‘고꾸미 조미료’로 최소 첨가량(일반적 0.03~0.1%)으로 강한 ‘고꾸미’를 부여해줍니다.
- SUPER-RK는 중, 후미의 전체적 농후감과 지속성을 부여해줄 뿐만 아니라 Roasted beef 풍미를 부여해줍니다.
Beef extract 대체제 / 보완제로 가장 적합한 조미소재입니다.

상품명	원재료	고꾸미 효과			기능	3-MCPD	GMO
		첫맛	중미	후미			
SUPER-YE	효모추출물 덱스트린 소금	○	◎	◎	-마늘과 양파의 주요성분인 ‘글루타티온’을 다량 함유하여 중미~후미에 강한 고꾸미 부여(부드럽고 풍부한 맛, 지속성) -돼지/닭고기 맛과 잘 어울림 -효모 향미가 적고 내열성 우수, 저염 -국물, 육류, 해물, 채소, 스파이스 등의 풍미 강화	Free	Free
SUPER-RK	효모추출물 덱스트린 당류 채소추출물	○	○	◎	-중~후미의 전체적인 바디감 우수(글루타티온 함유) -Roasted beef 풍미 부여(Reaction flavor) -소고기 원료의 대체제로 사용 가능 -효모 향미가 적고 내열성 우수	Free	Free

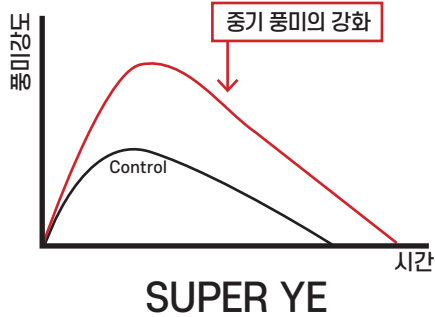
‘치킨 콘소메 수프’에 적용

재료	대조군	대조군 1	대조군 2	대조군 3
닭고기추출물 분말	10.00	10.00	10.00	10.00
닭고기 기름	3.00	3.00	3.00	3.00
양파 분말	3.00	3.00	3.00	3.00
당근 분말	2.00	2.00	2.00	2.00
샐러리 분말	1.00	1.00	1.00	1.00
채소 분말	10.00	10.00	10.00	10.00
설탕	6.00	6.00	6.00	6.00
MSG	10.00	10.00	10.00	10.00
백후추	0.10	0.10	0.10	0.10
카라멜 분말	0.44	0.44	0.44	0.44
소금	35.30	35.30	35.30	35.30
소금(조정)	1.54	1.30	1.42	1.25
말토덱스트린	17.62	14.86	16.24	14.92
SUPER-YE			1.50	
SUPER-RK				3.00
총합(%)	100.00	100.00	100.00	100.00

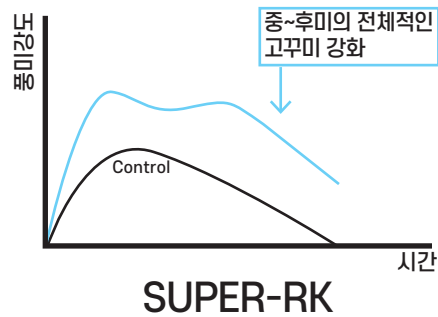
*100ml의 뜨거운 물에 2.5g의 조미료 첨가

섭취량(%)
대조군 1 : 0.075
대조군 2 : 0.038
대조군 3 : 0.075

‘고꾸미 조미료’ 요약



특징
채소류와 스파이스류의
풍미증가 효과



특징
중~후미의
전체적인 고꾸미 강화

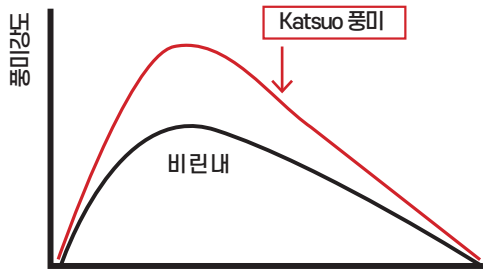
‘고꾸미’ 조미료의 풍미 강화 기능

품목	원료	적용 예	SUPER YE	SUPER-RK
향신료	고춧가루	김치, 절임류, 라면스프	◎ 매운맛 강화	
육류	쇠고기	쇠고기스프	◎ 풍미 강화	◎ 끓인 느낌 강화
	닭고기	치킨부용	◎ 풍미 강화	◎ 끓인 느낌 강화
	돼지고기	햄, 소시지	◎ 풍미 강화	◎ 돼지뼈 베이스와 잘 조화
		만두	◎ 풍미 강화	
	생선	어묵연제품	◎ 풍미 강화	◎ 생선 베이스와 잘 조화
		어묵햄/소시지	◎ 풍미 강화	◎ 생선 베이스와 잘 조화
채소류	토마토	토마토 소스	○ 신선한 맛 강화	◎ 끓인 느낌 강화
	양파	양파스프	◎ 풍미 강화	◎ 끓인 느낌 강화
	마늘		◎ 풍미 강화	
유제품	우유	크림스프	○ 풍미 강화	◎ 끓인 느낌 강화
	치즈	치즈케익	○ 풍미 강화	
	버터		◎ 풍미 강화	
발효식품	간장	라면/우동국물		○ 풍미 강화
	된장	된장국		◎ 풍미 강화
밀	밀	면류, 시리얼	◎ 소맥분의 이취 마스킹	○ 소맥분의 이취 마스킹
		부침/튀김가루		
계란	계란	푸딩	○ 풍미 강화	

특성	맛의 농후감 증대, 고꾸미 증대, 맛의 균형, 가쓰오 풍미 강화 아지노모도의 노하우를 바탕으로 개발되어, 가쓰오 고유 풍미 강화, 이취 최소화
성상	분말
첨가량	0.1~2.0%
주요성분	L-글루타민산나트륨, 5'-이노신산이나트륨, 호박산나트륨, 사이클로덱스트린, 가쓰오추출분말
포장	1kg (파우치 포장) x 10EA /Box
사용 예	우동국물 0.1~2.0%

“Katsuo C-K”의 Masking 효과

“Katsuo” 풍미를 더함으로 비린내를 뺄 수 있습니다.



“Katsuo C-K”의 고운 입자

기성품(그래놀 타입)과 비교시, 입자가 매우 고운 제품으로 사용이 용이합니다.



특성	맛의 농후감 증대, 고꾸미 증대, 맛의 균형, 가쓰오 풍미 강화 아지노모도의 노하우를 바탕으로 개발되어, 가쓰오 고유 풍미 강화, 이취 최소화
성상	액체
첨가량	0.1~3.0%
주요성분	가쓰오액, 가수분해단백, 발효조미료, 조미료(아미노산류)
포장	20 kg (액상) /Box
사용 예	김치류 0.5~2.0%, 가마보꼬 1.0~2.0%, 청어알 1.0~2.0%

M-1000 / M-2000

대두유래의 HVP소재로, 간장풍미 부여
 초기 풍미 강화, 감칠맛 부여
 [M-2000] - 누룽지와 같은 고소함 부여

M-1000/M-2000의 특성 및 제품정보

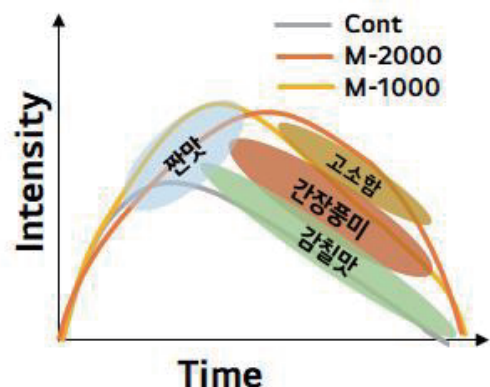
"M-1000/M-2000"	
특성	1) 간장풍미의 부여 2) 초반풍미의 강화 3) 재료본연의 맛을 살리면서 감칠맛 부여 4) 누룽지와 같은 고소함 부여(M-2000)
성상 및 첨가량	분말 (M-1000 : 옅은 황색 / M-2000 : 갈색) 첨가량 : 0.1~2.0%
주요성분	HVP
제품 정보	제품유형: 두류가공품 제조회사/원산지 : 아지노모도 / 말레이시아, 중량 : 20KG (1Kg X 20EA)
기타 특징	MSG, I+G 무첨가 BSE Free 3-MCPD Free

"M-1000", "M-2000" 품질 향상 관능 비교

g	Cont.	M-2000	M-1000
라면스프	300	300	300
M-2000		0.30	
M-1000			0.30

* 라면스프에 각각의 소재를 0.1% 첨가하여 관능 실시

[M-1000] - 선미가 올라가고 간장풍미와 감칠맛 상승
 [M-2000] - 간장풍미와 감칠맛 상승, 고소한 풍미 느껴짐



AJI-AROMA M-M100

소고기 풍미 향상
 풍미 지속성 강화 및 우마미 부여
 재료 본연의 맛과 특성 향상

AJI-AROMA M-M100 특성 및 제품정보

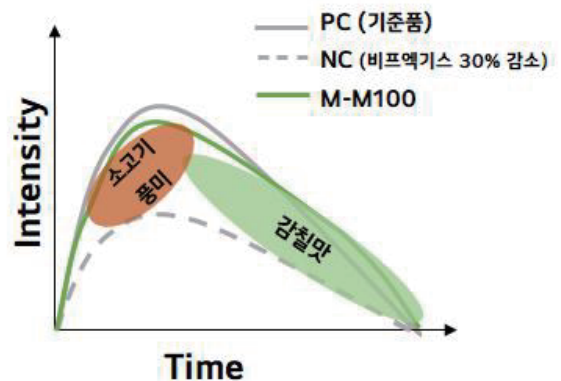
"AJI-AROMA M-M100"	
특성	1) 소고기 육수의 정미 및 풍미를 재현 2) BeefExtract의 대체 보완제로 사용 가능 3) 후반 백후추 풍미 4) 감칠맛 강화
성상 및 첨가량	분말 (베이지색) 첨가량 : 0.1~ 2.0%
주요성분	L-글루타민산나트륨, HVP, 덱스트린, 효모추출물
제품 정보	제품유형: 복합조미식품 제조회사/원산지 : 아지노모도 / 말레이시아, 중량 : 20KG (1Kg X 20EA)
기타 특징	할랄인증 동물성 원료 미사용 22 Allergic materials Free

"M-M100" 비프엑기스 부분대체 관능 비교

g/100mL	Cont.	NC	NC
		-30%BE	+ M-M100
스프 베이스	2.31	2.31	2.31
Beef extract powder (NaCl24%)	0.70	0.49	0.49
M-M100			0.10

* 비프엑기스 분말 투여량 30% 감소(NC) 조건에 [M-M100] 소재 0.1% 첨가

- 기준품과 동일한 수준의 소고기 풍미, 감칠맛 회복
- 시간이 지나도 감칠맛과 고기풍미가 지속



M-VR10

특성	맛의 균형 및 감칠맛 강화 전반적인 제품에 게 풍미 부여
성상	분말
첨가량	시즈닝 대비 1% 내외
주요성분	옥수수전분, 설탕, 정제소금, 혼합제제, MSG 등
포장	1kg (파우치 포장) x 10EA /Box
사용 예	맛살 - 1%

M-IB10

특성	맛의 균형 및 감칠맛 강화 자연적인 멸치 풍미 부여
성상	분말
첨가량	시즈닝 대비 1% 내외
주요성분	정제소금, 옥수수전분, 멸치분말, 말토덱스트린, MSG, 설탕, HVP 등
포장	1kg (파우치 포장) x 10EA /Box
사용 예	피쉬볼 - 1%

M-C1000

특성	맛의 균형 및 감칠맛 강화 전반적인 Boiled chicken flavor 부여, 치킨 향 부여
성상	분말
첨가량	시즈닝 대비 1~2% 내외
주요성분	정제소금, 말토덱스트린, 설탕, MSG, 혼합제제, 효모추출물 등
포장	1kg (파우치 포장) x 20EA /Box
사용 예	치킨 누들 스프 - 2%

초반 강한 임팩트 부여 및 신맛 부스팅 지속성 및 농후감 향상 채소와 향신료 본연의 풍미 강화

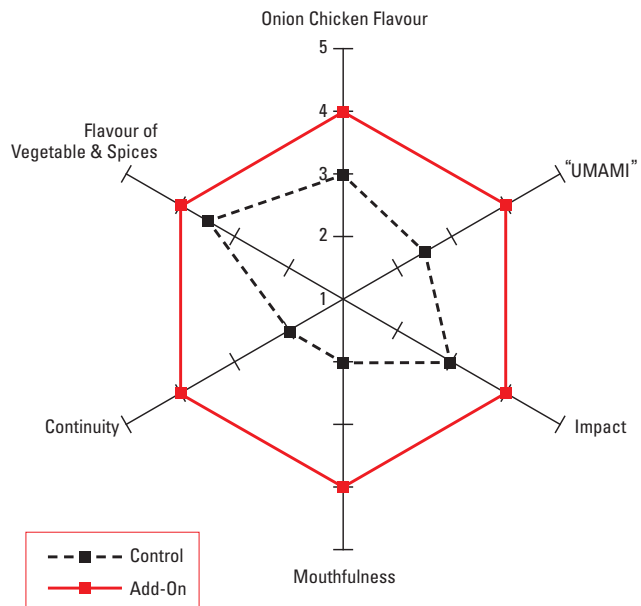
응용 유형: 어니언 치킨 스프
 레시피 : 어니언 치킨 스프 시즈닝

재료	대조군(%)	M-SUPER P 첨가 시(%)
소금	60.00	58.00
말토덱스트린	8.00	4.00
튀긴 양파 플레이크	7.00	7.00
닭고기 분말	6.00	6.00
설탕	5.00	5.00
우마미조미료 'AJINOMOTO'	5.00	5.00
양배추 추출분말	2.00	2.00
마늘 분말	2.00	2.00
양파 추출분말	2.00	2.00
백후추 분말	1.50	1.50
흑후추 분말	0.70	0.70
AJITIDE I+G	0.50	0.50
칠리 분말	0.30	0.30
M-SUPER P	0.00	6.00
총합	100.00	100.00

어니언 치킨 스프에
 M-SUPER P를 사용했을 때 효과

관능평가 방법 : 1g 어니언 치킨 스프 시즈닝
 100ml 뜨거운 물 (염분농도 보정)
 관능평가 결과 : 1=매우 약함, 2=약함, 3=보통, 4=강함, 5=매우 강함

샘플	관능평가 결과
대조군	대조군 스프는 짜고 '고구미'가 부족, 생양파 향 감지
첨가 시	채소와 향신료 자체의 풍미가 향상, 전체적인 풍미가 증대되어 더 좋은 '우마미', 임팩트, 지속성 및 농후감 효과(고구미)



참고:

이 배합은 실험식 규모로만 만들어진 것이고 가공과 보존 조건은 관리되지 않았습니. 생산자가 응용정도와 적합정도를 결정해야 합니다. 해당 정보는 참고용으로 주어진 것이며 변경될 수 있습니다.

강한 '우마미'와 풀바디감의 '고꾸미'
 특히 지속성 및 농후감 부여
 채소와 향신료 본연의 풍미 강화

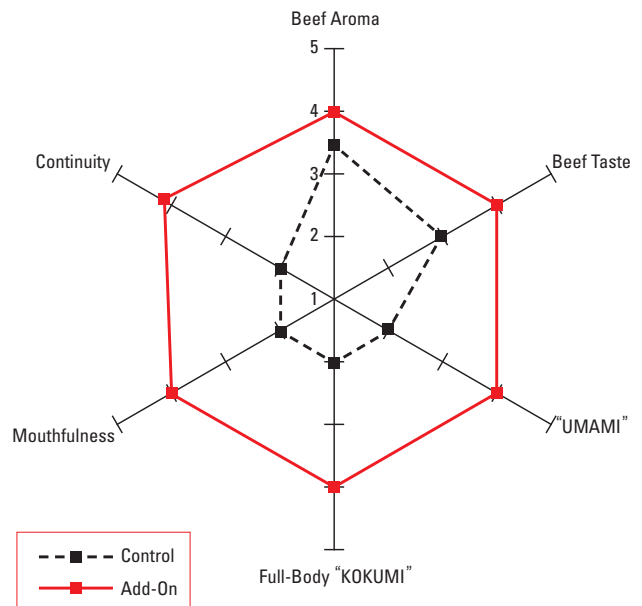
응용 유형: 소고기 스프
 레시피 : 소고기 스프 시즈닝

재료	대조군(%)	M-SUPER RK 첨가 시(%)
말토덱스트린	43.00	38.28
소금	35.00	34.72
설탕	10.00	10.00
'우마미' 시즈닝 AJINOMOTO소	5.00	5.00
고기 추출분말	5.00	5.00
카라멜 분말	1.00	1.00
마늘 분말	0.50	0.50
팜오일	0.40	0.40
백후추 분말	0.10	0.10
M-SUPER RK	0.00	5.00
총합	100.00	100.00

소고기 스프에
 M-SUPER RK를 사용했을 때 효과

관능평가 방법 : 2g 소고기 스프 시즈닝
 100ml 뜨거운 물 (염분농도 보정)
 관능평가 결과 : 1=매우 약함, 2=약함, 3=보통, 4=강함, 5=매우 강함

샘플	관능평가 결과
대조군	스프가 싱겁고, '고꾸미' 부족
첨가 시	'우마미', 풀바디감의 '고꾸미', 지속성 및 농후감이 풍부. 전체적으로 소고기 향과 맛이 향상 및 개선



참고:

이 배합은 실험식 규모로만 만들어진 것이고 가공과 보존 조건은 관리되지 않았습니다. 생산자가 응용정도와 적합정도를 결정해야 합니다. 해당 정보는 참고용으로 주어진 것이며 변경될 수 있습니다.

풍부하고 깔끔한 우마미 향상
 풍미와 농후감 강화 및 지속성 부여
 제품 품질 개선 및 가격 경쟁력으로 인한 원가 절감

레시피 : 삶은 소고기면 파스타

재료	배합비(%)
분말 재료	
양파 분말	13.23
고추 분말	2.00
간장 분말	0.72
5가지 향신료 분말	0.40
액상 재료	
된장	38.95
버터	20.00
물	12.20
참기름	8.50
팜유	4.00
총합	100.00

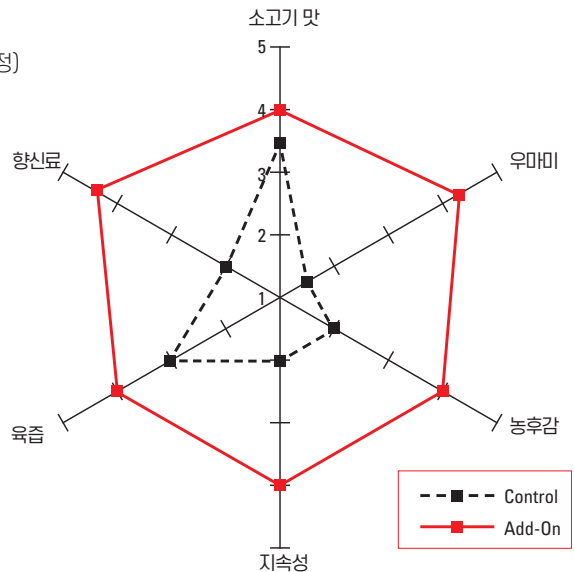
레시피 : 삶은 소고기면 수프 시즈닝

재료	대조군(%)	SAVORYPOWDER첨가(%)
소금	52.00	52.00
말토덱스트린	16.63	11.33
소고기 추출 분말	12.00	12.00
설탕	9.00	9.00
간장 분말	2.50	2.50
AJIMATE I+G	2.20	2.20
M-SUPER RK	2.00	2.00
카라멜 분말	1.00	1.00
마늘 분말	0.82	0.82
5가지 향신료 분말	0.53	0.53
흑후추 분말	0.49	0.49
백후추 분말	0.49	0.49
스타에니스씨 분말	0.20	0.20
생강 분말	0.07	0.07
고춧가루	0.07	0.07
SAVORY POWER	0.00	5.30
총합	100.00	100.00

섭취 시 0.08% SAVORY POWDER를 포함

관능평가 방법 : 1.5g의 소고기면 수프 시즈닝 + 1.5g의 소고기면 수프 페이스트/100ml의 뜨거운 물 (염도 조정)
관능평가 결과 : 1=매우 약함, 2=약함, 3=보통, 4=강함, 5=매우 강함

샘플	관능평가 결과
대조군	수프는 기본적인 소고기면의 맛을 가지나 우마미가 약하다.
첨가 시	수프는 첫맛에서 중미까지의 풍부하고 깔끔한 우마미가 향상된다. 고추와 같은 강한 향신료에서 지속성을 강화시킨다. 전체적으로 수프의 속성인 고기 맛이 강화되고 조화로운 맛을 낸다.



참고:

이 배합은 실험실 규모로만 만들어진 것이고 가공과 보존 조건은 관리되지 않았습니다. 생산자가 응용 정도와 적합 정도를 결정해야 합니다. 해당 정보는 참고용으로 주어진 것이며 변경될 수 있습니다.



AJIRISE K

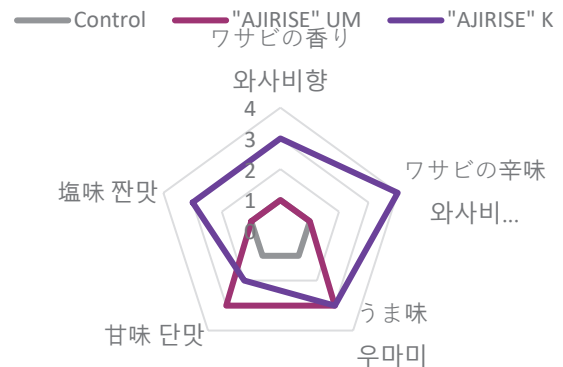
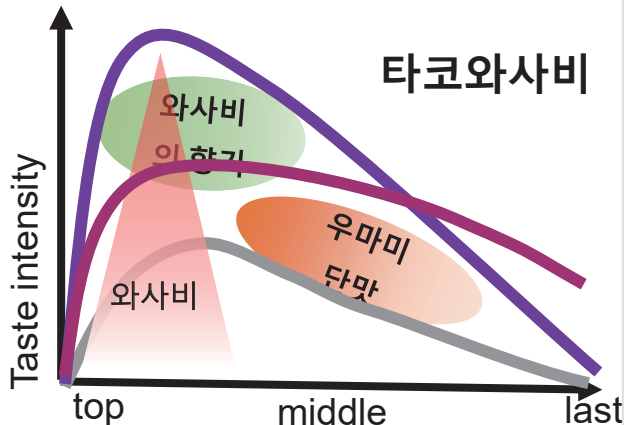
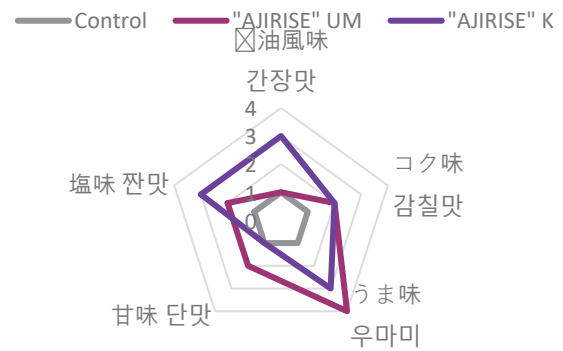
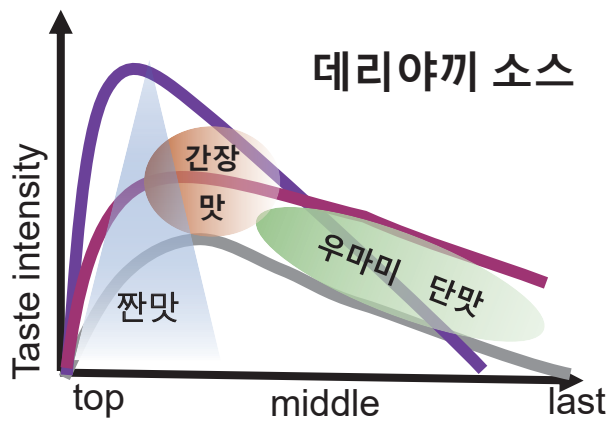
중후반 고꾸미와 풍미 부스팅&감칠맛과 매운맛 부스팅

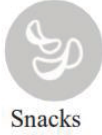
제품의 특징

- 1) 중후반 감칠맛 부스팅, 맛의 지속성 부여
- 2) KOJI-AJI 대비 평균 70% 정도의 Dosage 적용 가능(추천 0.2%)
- 3) Yeast 65%, Yeast Extract 35% 구성

제안 품목

- 1) 각종 소스류(데리야끼 소스)
- 2) 타코와사비(와사비향과 매운맛 강화)
- 3) 스낵 시즈닝(후추, 양파의 맛과 우마미를 강하고 농후하게 하고 싶을 때)





Snacks



Sauces



Soups



Gravies



Dairy



Plant-based Meat Alternatives



AJIRISE UM

초기 감칠맛과 풍미 부스팅&높은 고구미 함유

제품의 특징

- 1) 초기 임팩트 강화
- 2) KOJI-AJI 대비 평균 70% 정도의 Dosage 적용 가능(추천 0.2%)
- 3) Yeast 65%, Yeast Extract 35% 구성

제안 품목

- 1) 각종 소스류(굴소스, 칠리소스 등)
- 2) 각종 수산가공식품의 감칠맛 강화(게맛살 등)
- 3) 스낵 시즈닝(후추, 양파의 맛과 우마미를 강하고 농후하게 하고 싶을 때)

