

Yeast extract

ICFOOD VIỆT NAM

www.icfood.vn

Tel: 0896 649 000

Chiết xuất nấm men - Vị Umami tự nhiên, chìa khóa bước ra thế giới của ngành thực phẩm

Chiết xuất nấm men (Yeast Extract) ngày càng trở thành nguyên liệu, gia vị quan trọng trong hầu hết các sản phẩm thực phẩm mặn như mì gói, hạt nêm, snack,... bởi sở hữu những đặc tính vượt trội sau:

1. Tinh tự nhiên và an toàn

Chiết xuất nấm men được làm từ Men bánh mì tự nhiên (*saccharomyces cerevisiae*), đã được sử dụng hàng ngàn năm nay và có độ an toàn tuyệt đối với sức khỏe con người. Quá trình sản xuất cũng hoàn toàn không dùng hóa chất, chỉ sử dụng các quá trình vi sinh, vật lý và được kiểm soát chặt chẽ.

Khi ghi nhãn sản phẩm chỉ cần ghi: Chiết xuất nấm men, không có chỉ số E như các phụ gia.



2. Vị ngọt đậm tự nhiên

Chiết xuất nấm men có vị ngọt như ngọt thịt và xương, có thể nếm trực tiếp trên đầu lưỡi. Vị êm và hậu vị kéo dài nên có thể coi là “bột ngọt tự nhiên”.

3. Giàu đạm

Chiết xuất nấm men chứa các thành phần Acid Amin rất giàu protein, lên tới 70% nên có thể bổ sung được nguồn thức ăn tự nhiên cho con người.

4. Hạ chi phí sản phẩm

Sử dụng chiết xuất nấm men sẽ giảm bớt chi phí từ việc chiết xuất từ xương hoặc thịt có giá thành cao hơn nhiều lần mà vẫn giữ nguyên hiệu quả từ dinh dưỡng tới vị ngon của sản phẩm.

Tỷ lệ sử dụng Chiết xuất nấm men chỉ cần từ 0.1% - 1% tức là chỉ khoảng 100 - 1000 VND/kg sản phẩm, rất thấp so với hiệu quả mang lại. Tất nhiên Chiết xuất nấm men có thể dùng với tỉ lệ cao hơn cho sản phẩm ngon hơn.

5. Khả năng làm tròn vị và kéo dài hậu vị

Chiết xuất nấm men có tác dụng hòa trộn các vị chua cay ngọt mặn đắng béo... lại với nhau thành một vị đồng nhất đặc trưng và kéo dài hậu vị của sản phẩm.

6. Khả năng giảm mùi khó chịu

Chiết xuất nấm men có khả năng làm giảm các mùi tanh của tôm, cá, hải sản..., các mùi khó chịu của sữa, thịt, đậu...

7. Không gây dị ứng, không gây bệnh, sử dụng được cho đồ chay

Chiết xuất nấm men là sản phẩm của vi sinh vật, không phải là động vật nên không mang các mầm bệnh, không phải là thực vật nên không gây dị ứng. Đồng thời sử dụng được cho các sản phẩm chay.

8. Sử dụng với liều lượng không hạn chế

Do chiết xuất nấm men là Nguyên liệu thực phẩm tự nhiên nên không có giới hạn về tỷ lệ sử dụng trong thực phẩm và có thể ăn được trực tiếp.

9. Giảm lượng muối hấp thu vào cơ thể

Theo khuyến nghị của FDA, mỗi người trung bình chỉ nên sử dụng dưới 2000mg Natri. Tuy nhiên hầu hết đều sử dụng quá ngưỡng này, gây ra nguy cơ về Huyết áp và Tim mạch rất lớn. Vì vậy khi sử dụng Chiết xuất nấm men, có thể giảm tới 30% lượng muối sử dụng mà không làm mất đi độ ngon của sản phẩm.

10. Dễ sử dụng và bảo quản

Được cô đặc hoặc sấy phun thành bột, Chiết xuất nấm men có thể sử dụng được trong vòng 2 năm hoặc hơn trong điều kiện thường.

Chiết xuất nấm men dễ dàng hòa tan trong nước, chịu được môi trường pH thấp và cao.

11. Được chấp nhận toàn cầu

Tất cả các nước trên thế giới đều chấp nhận Chiết xuất nấm men là nguyên liệu tự nhiên, kể cả chứng nhận HALAL sử dụng cho đạo Hồi.

12. Tốc độ sản xuất rất nhanh

Do nấm men là vi sinh vật nên sinh sản theo cấp số nhân, sản xuất rất nhanh với sản lượng lớn nên có thể trở thành nguồn protein chính cho tương lai.

Lưu ý khi sử dụng chiết xuất nấm men:

- Do đặc tính tự nhiên là hút ẩm nên cần bảo quản trong điều kiện khô ráo, thoáng mát.
- Sản phẩm cần đặc biệt kiểm soát nhiệt độ, độ ẩm trong quá trình sản xuất (ICFOOD sẽ tư vấn)
- Sử dụng bao bì có màng nhôm để đóng gói sản phẩm cuối cùng
- Sử dụng chưa hết cần đóng gói kỹ và bảo quản trong điều kiện tủ mát hoặc lạnh.

ICFOOD Việt Nam cung cấp các dòng chiết xuất nấm men sau:

Tên sản phẩm	Mã sản phẩm	Trạng thái	Thành phần - Tính năng	Ứng dụng
Basic Yeast Extract	SA322	Bột	<ul style="list-style-type: none"> -Thành phần: chiết xuất nấm men, muối, maltodextrin -Total Nitrogen > 7%, tan trong nước -Chứng nhận Kosher, Halal, Non-GMO -Tan trong nước -Hạn sử dụng 24 tháng, packing 20kg/bao 	Tạo vị umami đậm đà, dùng thay thế hoặc dùng chung với MSG và các chất điều vị khác để đẩy vị ngọt đậm tự nhiên
Basic Yeast Extract	KA02	Bột	<ul style="list-style-type: none"> -Thành phần: chiết xuất nấm men, muối -Total Nitrogen > 10%, tan trong nước -Chứng nhận Kosher, Halal, Non-GMO -Bền nhiệt, tan trong nước -Hạn sử dụng 24 tháng, packing 20kg/bao 	Tạo vị umami đậm đà, dùng thay thế hoặc dùng chung với MSG và các chất điều vị khác để đẩy vị ngọt đậm tự nhiên
Seasoning Yeast Extract	FB00	Bột	<ul style="list-style-type: none"> -Thành phần: chiết xuất nấm men, muối, bột ngọt, I+G, Maltodextrin -Total Nitrogen > 5%, tan trong nước -Chứng nhận Kosher, Halal, Non-GMO -Tan trong nước -Hạn sử dụng 24 tháng, packing 2x 5kg/thùng 	Vị umami mạnh, tự nhiên, hậu vị kéo dài
Basic Yeast Extract	LA00	Dạng dịch sệt	<ul style="list-style-type: none"> -Thành phần: chiết xuất nấm men -Total Nitrogen > 10%, tan trong nước -Chứng nhận Kosher, Halal, Non-GMO -Bền nhiệt, tan trong nước -Hạn sử dụng 18 tháng, packing 20kg/thùng 	Tạo vị umami đậm đà, dùng thay thế hoặc dùng chung với MSG và các chất điều vị khác để đẩy vị ngọt đậm tự nhiên giống như thịt

Basic Yeast Extract	LA05	Dạng dịch sệt	<ul style="list-style-type: none"> -Thành phần: chiết xuất nấm men, muối 15% -Total Nitrogen > 7%, tan trong nước -Chứng nhận Kosher, Halal, Non-GMO -Bền nhiệt, tan trong nước -Hạn sử dụng 18 tháng, packing 20kg/thùng 	Tạo vị umami đậm đà, dùng thay thế hoặc dùng chung với MSG và các chất điều vị khác để đẩy vị ngọt đậm tự nhiên giống như thịt
High Umami Yeast Extract	HU01	Bột	<ul style="list-style-type: none"> -Thành phần: chiết xuất nấm men -Total Nitrogen > 9%, tan trong nước -Chứng nhận Kosher, Halal, Non-GMO -Bền nhiệt, tan trong nước -Hạn sử dụng 24 tháng, packing 20kg/bao 	Vị umami tự nhiên mạnh, dùng thay thế hoặc dùng chung với MSG và I+G để tăng vị ngọt đậm tự nhiên Hậu vị mạnh, kéo dài, có thành phần I+G tự nhiên

Sản phẩm và dịch vụ khác của ICFOOD, Quý Khách vui lòng tham khảo website: www.icfood.vn

CÔNG TY TNHH ICFOOD VIỆT NAM

Website: www.icfood.vn

Email: food@icfood.vn

Tel: 0896 649 000