

低鈉高鹹味的新型鹹味劑

國立臺灣海洋大學 食品科學系 蔡敏郎教授

氯化鈉為最常用的鹹味劑，高鈉飲食會增加心血管疾病和疾病和高血壓的風險。本技術於氯化鈉加入幾丁聚醣、麥芽糊精等多糖進行結構重組，製得食鹽微粒顆粒直徑小於 μm ，遠小於市售食鹽，氯化鈉結晶很小，小於 $4\mu\text{m}$ ，而且大多分布在顆粒的表面，因此具有快速溶解的優點。經感官品評，在相同的鹹度下，可減少食鹽攝取量達 20%~50%。因此，本產品為高鹹度味低鈉的新型鹹味劑。

微粒鈉鹽可應用在表面灑鹽食品如：

燒烤食品：牛排、烤肉、烤魚等。

油炸食品：鹹酥雞、雞排、炸排骨等。

休閒食品：爆米花、洋芋片、薯條、餅乾等。

可使用於限鈉飲食，如水腫、高血壓、腹水、心臟衰竭、腎臟衰竭等病患。

