

**Бульон *даси* и вкус умами —
вклад группы «Аджиномото» в России**

Москва

29 Апреля, 2013

Президент и Исполнительный директор

Масатоси ИТО

1. Особенности японской кухни (васёку)
2. Что такое даси? Что такое умами?
3. “Аджиномото ”
4. Вклад в России
5. От России в мире

Особенности японской кухни (*васёку*)

- (1) Активное использование разнообразных свежих продуктов и естественных вкусов ингредиентов
 - Отчетливые сезонные изменения в используемых продуктах
 - Широкое разнообразие свежих горных, лесных и морских даров
 - Развитие бульона *даси*, отличающегося насыщенным вкусом *умами*
- (2) Хорошо сбалансированное, здоровое питание
 - Вклад в увеличение продолжительности жизни и предотвращение тучности
- (3) Выражение природной красоты
 - Красивое оформление блюд
- (4) Тесная связь с календарем ежегодных мероприятий

«Отличающийся насыщенным вкусом *умами* бульон *даси* играет огромную роль в японской кухне, поскольку подчеркивает и усиливает изначальный естественный вкус пищевых продуктов»

Сейчас под эгидой правительства Японии идет кампания за включение японской кухни в список Всемирного нематериального наследия ЮНЕСКО как «*Васёку* — традиционная гастрономическая культура японцев». [Заявка была подана в марте 2012 года]



Что такое *даси*? Что такое *умами*?

5 основных вкусов,
воспринимаемых
человеком



Сладкое

Энергия



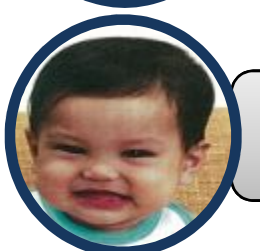
Соленое

Минералы



Кислое

Гниение



Горькое

Яд



Умами

Белки



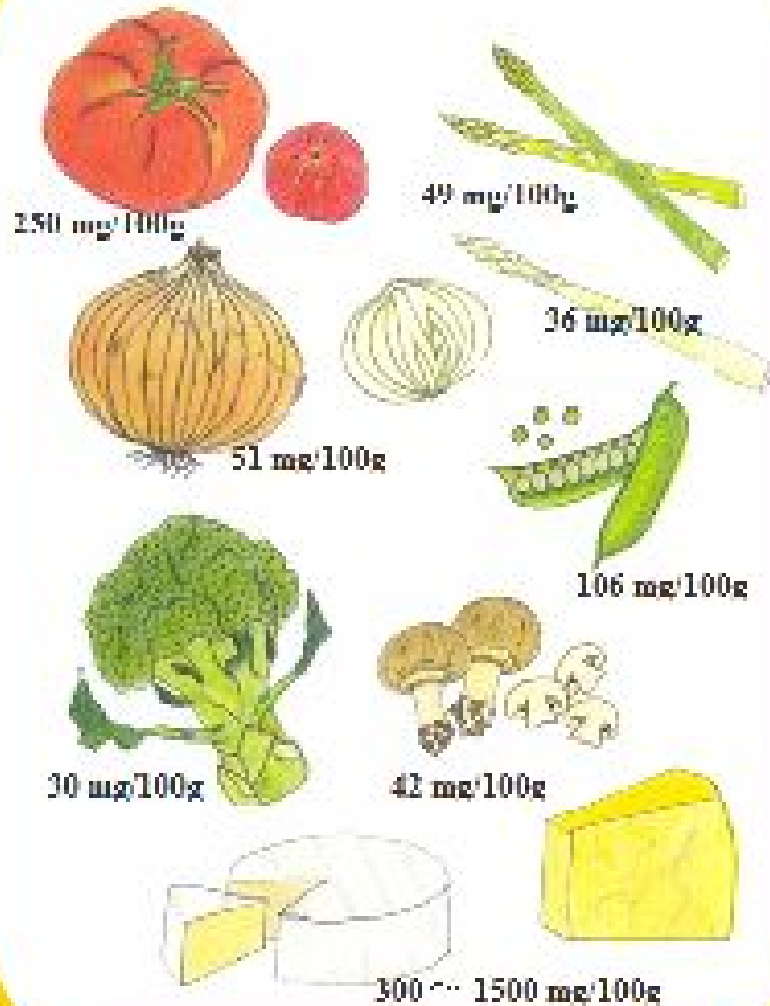
Даси — это...

бульон, в котором из продуктов животного и растительного происхождения **экстрагируются такие вкусовые вещества, как глутаминовая кислота (глутамат), инозиновая кислота (инозинмонофосфат), гуаниловая кислота (гуанозинмонофосфат),** создающие характерный вкус ***умами***.

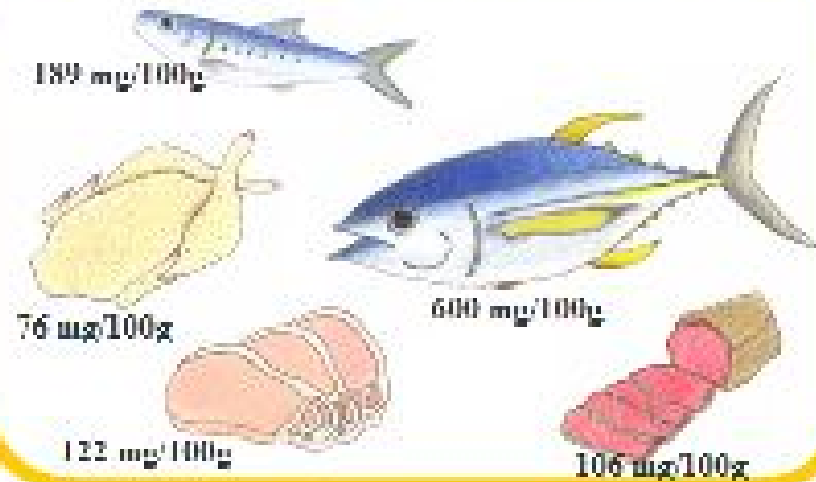
Применяемый для самых разнообразных блюд бульон *даси* содержит ***умами*** — **вкус, одинаково любимый людьми по всему миру.**

Типичные продукты питания, богатые *умами*

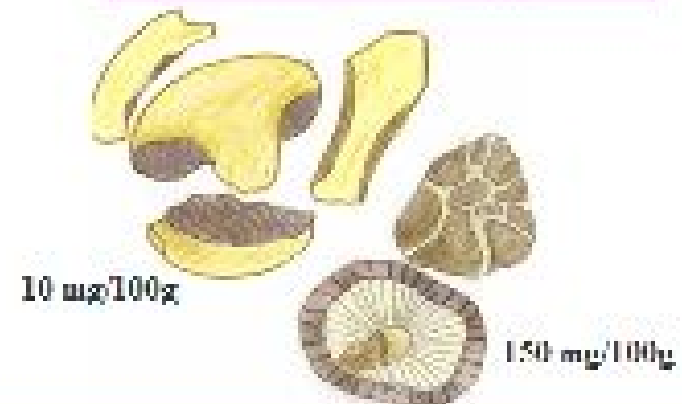
Глутаминовая кислота



Инозиновая кислота



Гуаниловая кислота



История становления компании «АДЖИНОМОТО»



Профессор
Кикунэ ИКЭДА

Открытие вкуса
умами
1908



Глутаминовая
кислота (глутамат)

Самая
«многочисленная»
аминокислота —
исходный материал
для синтеза белка

Начало
продажи
приправы
"аджи-но-
мото"
1909



Экстракция

Бурые
морские
водоросли
(комбу)
Пшеница

Синтез

В настоящее время
Ферментация

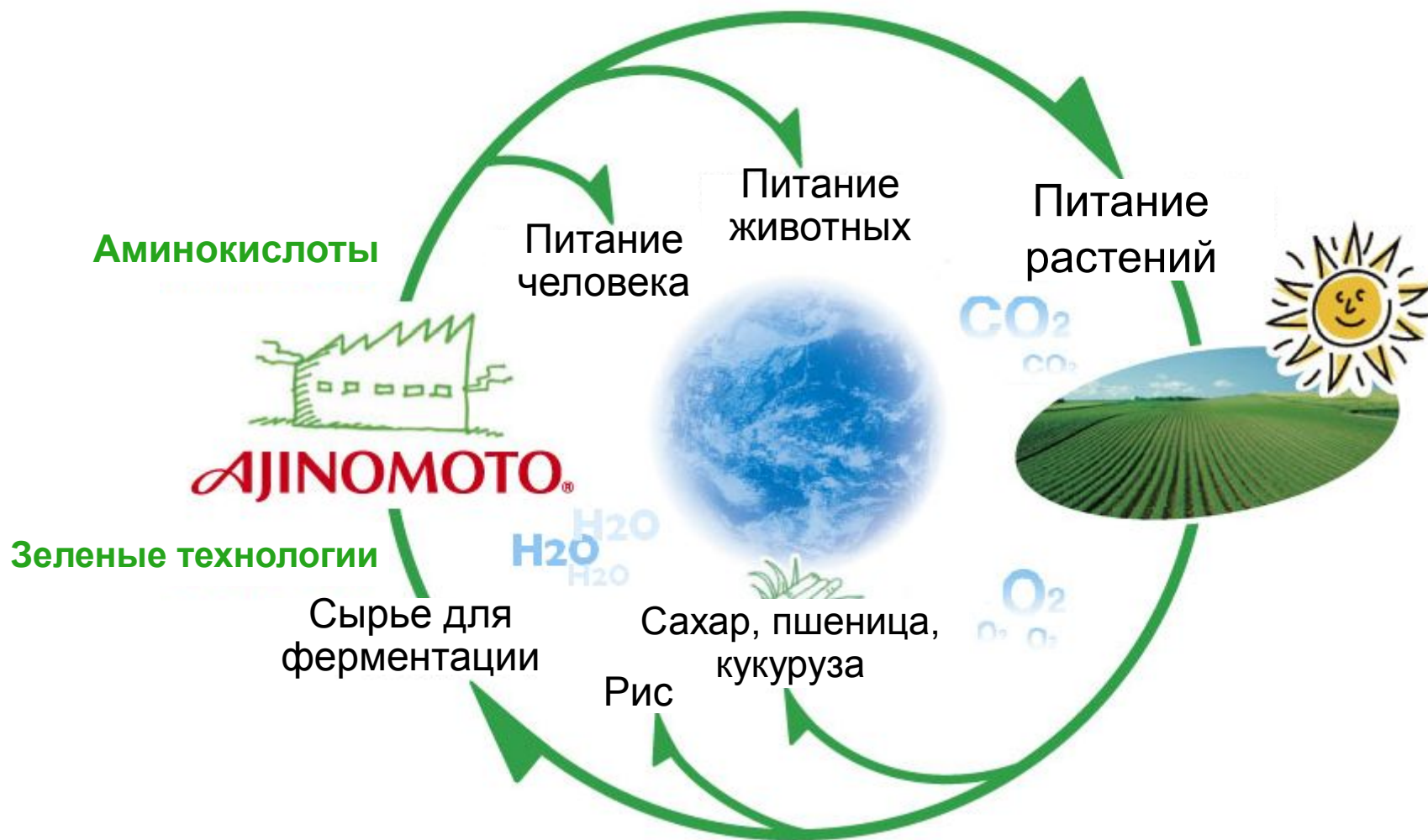
Сахарный
тростник
Кукуруза

☆ Высокие технологии
производства приправ и
переработки пищевых
продуктов

☆ Передовые биотехнологии

AJINOMOTO®

Цикл устойчивого развития





Продолжая развиваться в мировом масштабе «Подлинно глобальная компания»

~ *Genuine Global Company* ~

Кол-во

служащих 28 245
исследователей 1700
заводов в 26 странах 103



Финансовые результаты

В долларах США (USD)

Чистая сумма продаж 12,6 млрд
Операционная прибыль 799 млн
Чистая прибыль 440 млн
Суммарные активы 11,5 млрд

(по состоянию на 31 марта 2012 г.)

Решение проблем человеческого общества XXI века



Устойчивость жизни на планете

Экология, циркуляция ресурсов



Пищевые ресурсы

Использование несъедобного сырья



Здоровая жизнь

Корректировка дефицита/избытка питания
Ответ на старение общества

Здоровье и долголетие — в Россию!

Вклад японской кухни



Русская культура питания по духу близка японской

- Издавна существует традиция употребления в пищу рыбы и моллюсков.
- Существует традиция употребления пищевых продуктов с большим количеством свободных аминокислот (красная икра и др.), высока восприимчивость к вкусу *умами*.
- Употребление блюд японской кухни с малым содержанием жиров и насыщенным вкусом *умами* способствует укреплению здоровья и долголетию.
- Продолжают также вестись исследования касательно связи между «*умами*» и похуданием, растут ожидания касательно практического подтверждения новой пользы «*умами*».

Тенденции рынка общественного питания (млн долл.)

(По данным Euromonitor)

Состояние бизнеса	2011	CAGR
Масштаб рынка общественного питания в России	17 296	7,00 %
Рестораны японской кухни	497	14,30 %
Пропорциональная доля	2,9 %	

Продолжается рост с темпами 7 % в год. Особенно значительный рост среди ресторанов японской кухни (14 % в год).

Рынок домашнего питания

- Параллельно с ростом располагаемого дохода растет рынок. Значительное увеличение среднего слоя с доходом от 10 тыс. долларов США и выше 23 % (2005) → 51 % (2009) → 75 % (2020)
- Обширный рынок замороженных продуктов.
- Значительно растет потребление товаров, отличающихся удобством и простотой приготовления.
- Японская кухня еще не охвачена, поэтому в этой сфере кроется большой потенциал.

Русская гастрономическая культура →
Начиная с популяризации блюд из меню японской кухни,
используя «даси» и «умами», к построению производства
продуктов питания в качестве «индустрии здоровья»

Приправы

Переработанные продукты

Замороженные продукты

Лапша быстрого приготовления

Другие пищевые продукты



Уменьшение содержания соли на 30 %



Снижение калорийности на 65 %



- ◆ Использование продукции первичных отраслей российского производства
- ◆ Разработка продукции, соответствующей вкусам и гастрономическим пристрастиям россиян

Всемирный вклад российских технологий: **Создание штаммов для ферментативного получения аминокислот** Научно-исследовательский институт Аджиномото-Генетика

г. Москва

Основан в 1998 году

100 научных работников



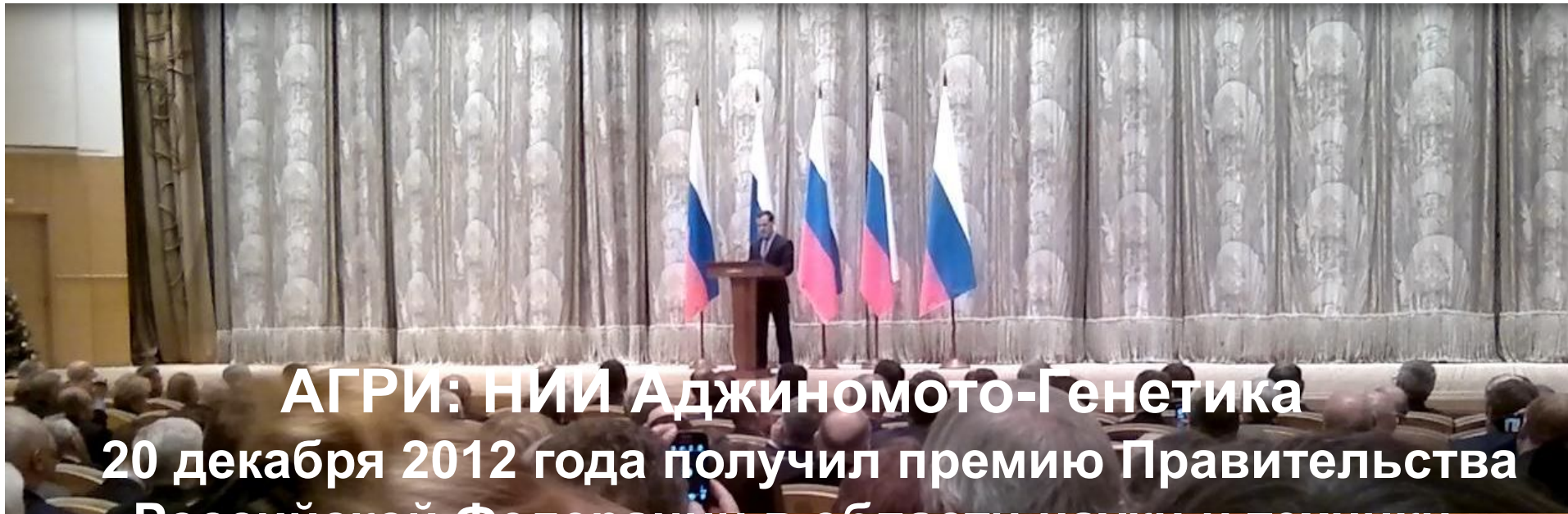
к.х.н. Виталий Параскевов
Генеральный директор

Исследовательский институт, специализирующийся на селекции (выведении) штаммов микроорганизмов для ферментного производства

- ✓ Созданные с помощью передовых биотехнологий штаммы используются на около 10 заводах группы АДЖИНОМОТО по всему миру для ферментативного получения около 1 млн тонн аминокислот.
- ✓ Деятельность охватывает также разработки в области «белых» биотехнологий.

Заявлено патентов	около 200
(из них зарегистрировано за рубежом)	более 90)
Опубликовано работ	более 90
Сотрудников с учеными степенями	49 чел.
Профессоров	3 чел.
Доцентов	6 чел.





**АГРИ: НИИ Аджиномото-Генетика
20 декабря 2012 года получил премию Правительства
Российской Федерации в области науки и техники**



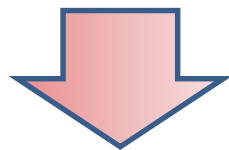
**10 лауреатов премии
(в том числе 3 японца —
впервые в России)**



**Медали, врученные
3 лауреатам из Японии**

**Технологии переработки пищевых
продуктов японской кухни — на службу
«здоровому питанию» в России**

**Передовые биотехнологии России —
на пользу всему миру**



Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO®

Аминокислотный состав грудного молока и ожирение у грудных младенцев

[Соотношение аминокислот в грудном молоке человека]



Грудное молоко человека содержит большое количество глутаминовой кислоты (источник вкуса *умами*), и младенцы получают из молока необходимый для организма белок, при этом наслаждаясь приятным вкусом.

(M. A. Mehaia et al., 1992)

