

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

Москва

30 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]



Источник: Веб-сайт Министерства сельского, лесного и водного хозяйства

«Японскую гастрономическую культуру — в список объектов всемирного наследия!»

Что такое *даси*? Что такое *умами*?

5 основных вкусов,
воспринимаемых
человеком



Сладкое

Энергия



Соленое

Минералы



Кислое

Гниение



Горькое

Яд



Умами

Белки



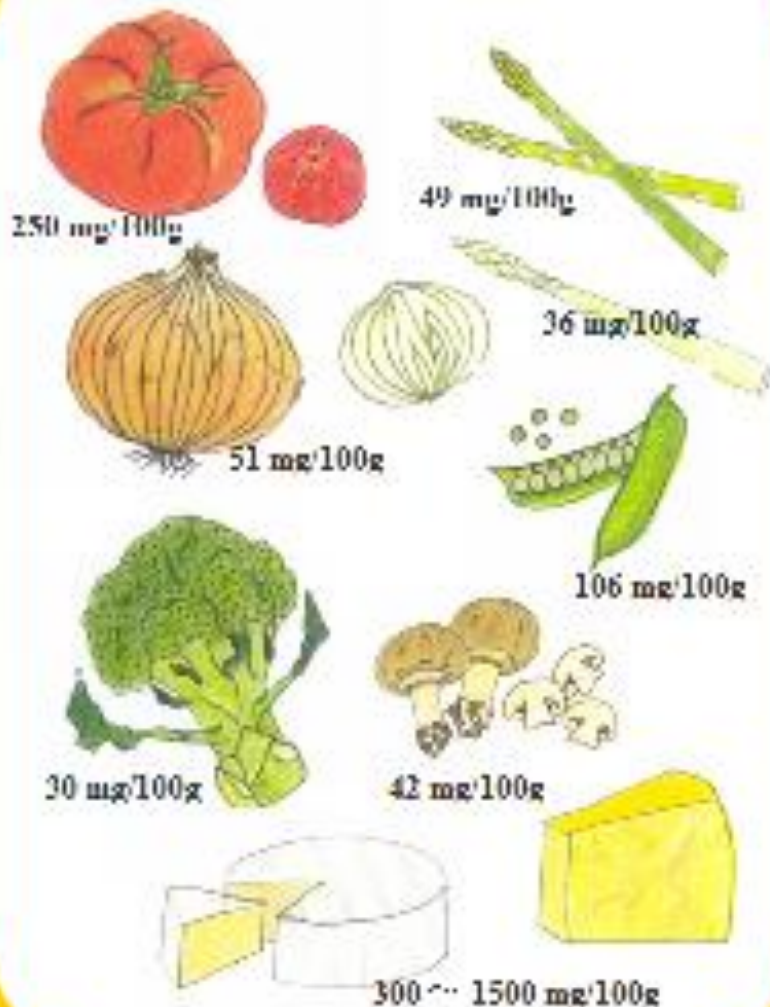
Даси — это...

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***.

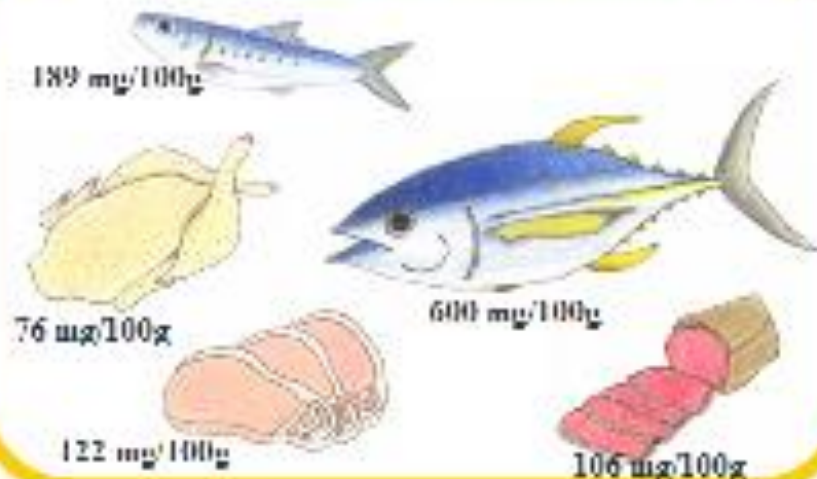
Применяемый для самых разнообразных блюд бульон *даси* содержит ***умами*** — **вкус, одинаково любимый людьми по всему миру.**

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

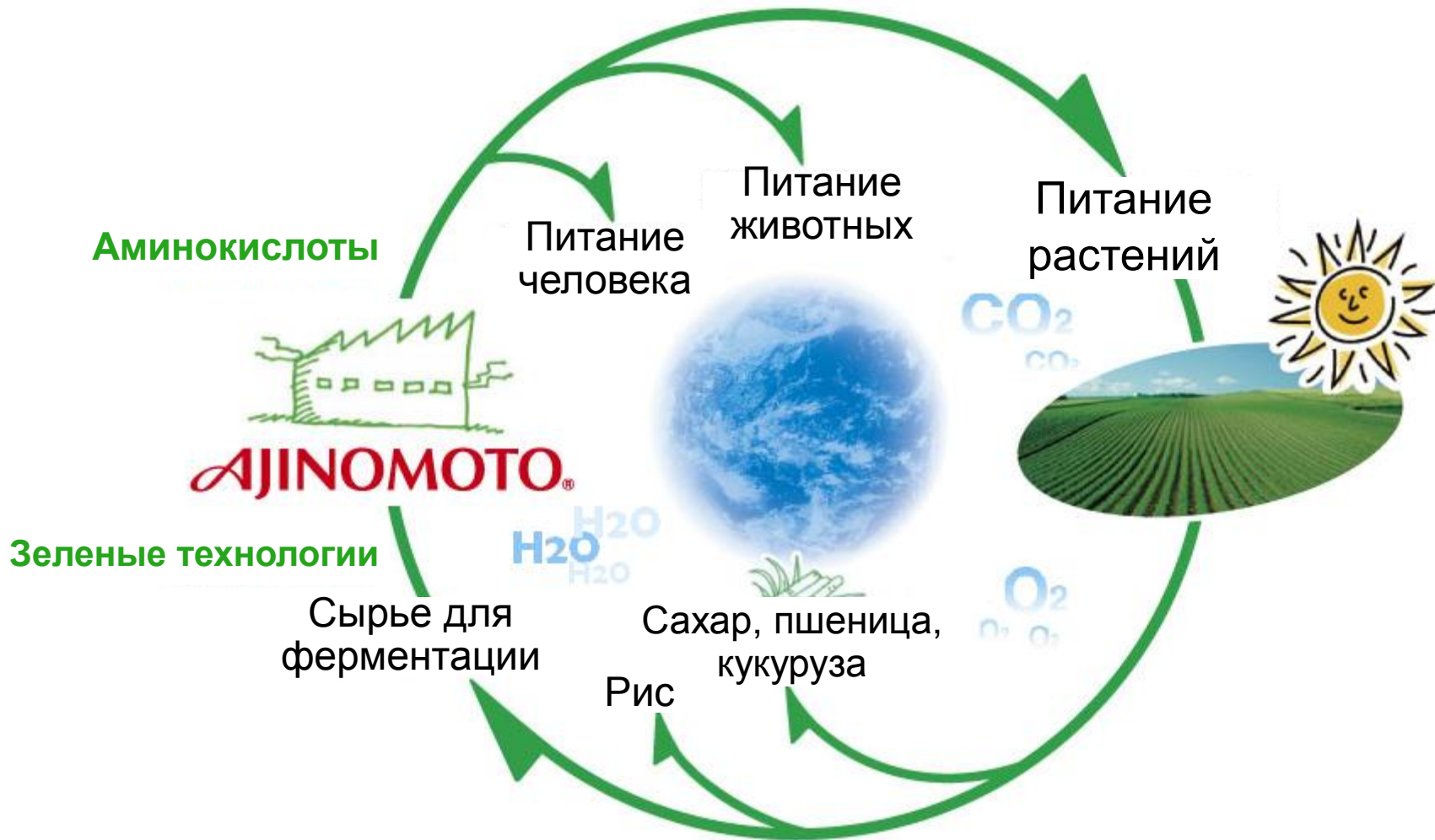
В настоящее время
Ферментация

Сахарный
тростник
Кукуруза

- ☆ Высокие технологии производства приправ и переработки пищевых продуктов
- ☆ Передовые биотехнологии

АЈІНОМОТО®

Цикл устойчивого развития

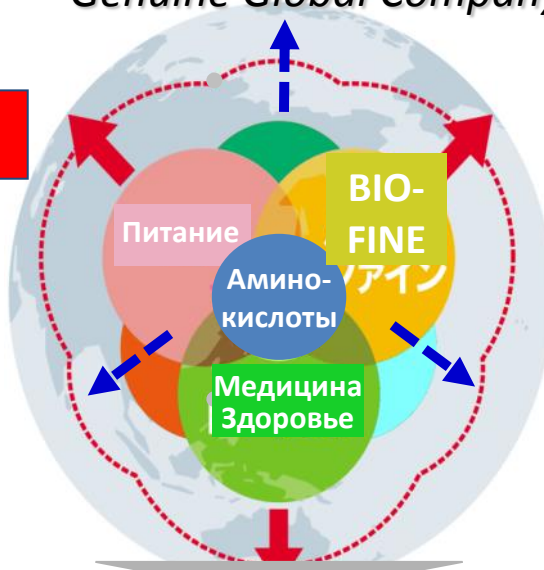


Продолжая развиваться в мировом масштабе «Подлинно глобальная компания»

~ *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

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

(по состоянию на
31 марта 2012 г.)

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



Гёдза (Япония)



Пельмени (Россия)



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



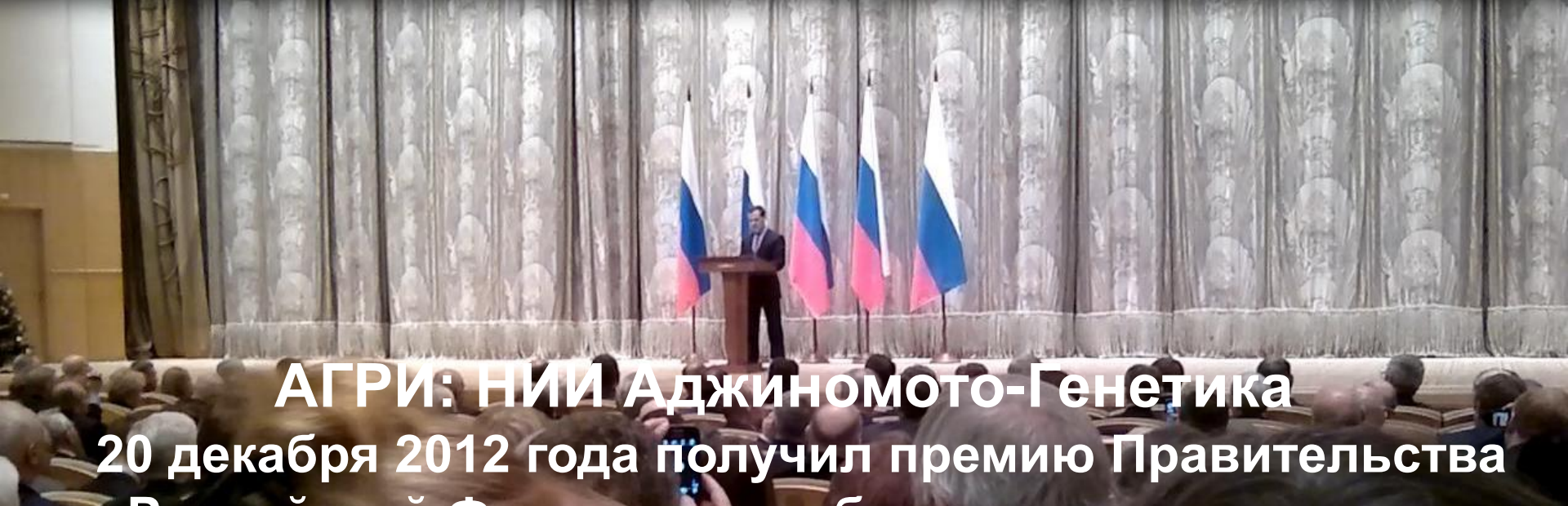
к.х.н. Виталий Параскевов
Генеральный директор

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**



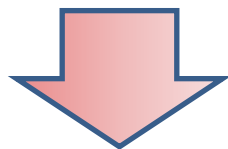
**10 лауреатов премии
(в том числе 3 японца —
впервые в России)**



**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)

