

PUBLICATION: Arômes Ingrédients Additifs

DATE: June/July 2007

COVERAGE: France

CIRCULATION: 3,000



Ajinomoto

Boissons enrichies en acides aminés

● **Ajinomoto** a dévoilé de nouvelles avancées concernant l'utilisation des acides aminés dans les boissons. En dépit d'un fort intérêt nutritionnel, leur goût amer a souvent été un obstacle au développement de formulations de boissons sensoriellement acceptables. Les scientifiques du groupe ont démontré que l'association avec un édulcorant permettait de masquer complètement l'amertume. Des solutions contenant de l'arginine et un mélange d'acides aminés branchés (Val, Leu et Ile), à différentes concentrations où l'amertume était perceptible, ont été préparées. Ils ont observé que plus le pH augmente, plus la concentration en acides aminés peut être élevée sans apparition d'amertume. Ainsi, à pH 4,5, on peut aller jusqu'à 1 % d'acides aminés dans la formulation. Ce qui signifie que des boissons pour sportifs avec 3500 mg d'acides aminés branchés peuvent être formulées sans problème. Le masquage de l'amertume implique de trouver un juste équilibre entre le caractère sucré, fourni par l'aspartame, et l'acidité. L'arginine a pour effet une diminution de la pression sanguine et une amélioration de la réponse immunitaire, alors que les acides aminés branchés améliorent les performances des athlètes tout en diminuant le temps de récupération après l'effort. □



Ajinomoto