

Sorularla **Maya Ekstraktı**



Maya Ekstraktı nedir?

Yemek yaparken lezzet katmak için çeşitli otlar, baharatlar, sirke vb. ürünler kullanırız. Maya Ekstraktı da bu tarz lezzet verici ürünlerin etkisini daha fazla arttırmak için kullanılan tamamıyla doğal bir üründür. Ekmeğin temel katkısı olan ekme mayasından üretilir.

Maya Ekstraktı Lezzetli bir et bulyonunun tadını verir. Ancak hiç bir şekilde et ürünü içermez. Bu nedenle Vejeteryan menüleri için çok ideal bir üründür.

Bu eşsiz tadından dolayı yemeklerin lezzetini arttırmak amacıyla kullanılır. Damak tadını geliştirerek daha az tuz kullanma alışkanlığını sağlar ve düşük tuz diyetlerine yardımcı olur.



Taze Maya ile Maya Ekstraktı arasındaki fark nedir?

Maya ; Maya ekstraktının temel maddesidir. Doğal Enzimler ; maya proteinlerini parçalayarak tat geliştirici olarak bilinen Maya ekstraktına dönüşür.



Maya Ekstraktı hangi ürünlerde kullanılır?

Maya Ekstraktı ; Marketlerde gördüğümüz tuzlu ürünlerin genelinde kullanılır. Birçok sos, bulyon, et ürünleri , hazır yemekler ve tuzlu çerezler maya ekstraktıyla lezzetlendirilir.

Maya Ekstraktı Vejeteryan Menülerine uygun mudur?

Evet, Maya Ekstraktı tadı et bulyon tadına benzer olmasına rağmen hiçbir et içeriği yoktur ve Vejeteryan menülerde kullanılabilir.



Maya Ekstraktı gıda ürünlerinde ne kadar miktarda kullanılır?

Maya Ekstraktının yoğun bir tadı vardır. Çok az miktarda kullanmak yeterlidir. Bir çok üründe %1'in altında kullanılır.

Maya Ekstraktı ile Glutamat arasındaki fark nedir?

Domates , bezelye , mantar gibi pek çok taze ürün doğal olarak glutamat içermektedir.

Vücudumuz da yediklerimizden bağımsız olarak glutamat üretir. Ayrıca tükürükte ve Anne sütünde de glutamat bulunur. Maya Ekstraktı da %5 glutamat içermektedir.

Maya Ekstraktı zaman zaman MSG (Mono Sodyum Glutamat) ile karıştırılır. MSG %100 glutamat'tan oluşur. MSG Maya Ekstraktı'nın aksine tat özelliği yoktur, sadece mevcut tadı artırır.

Maya Ekstraktı bir katkı maddesi midir?

Hayır , Maya Ekstraktı doğal bir üründür ve katkı maddesi olarak tanımlanamaz; E kodu yoktur.

Maya Ekstraktı ürünlerin içerik bölümünde nasıl belirtilir?

Avrupa 'daki Gıda mevzuatına göre etiketlerde "Maya Ekstraktı" veya "Doğal Aroma" olarak belirtilir

Maya Ekstraktının allerjen etkisi var mıdır?

Hayır, Maya ekstraktının alerjik bir etkisi yoktur.

Maya Ekstraktı sağlık için uygun mudur?

Bütün bağımsız sağlık otoritelerine göre maya ekstraktı sağlıklı bir ürün olup Maya Ekstraktında glutamat içeriği %5'tir . Örnek olarak permesan peynirinde bulunan glutamat içeriği maya ekstraktından 5 katı daha fazladır.