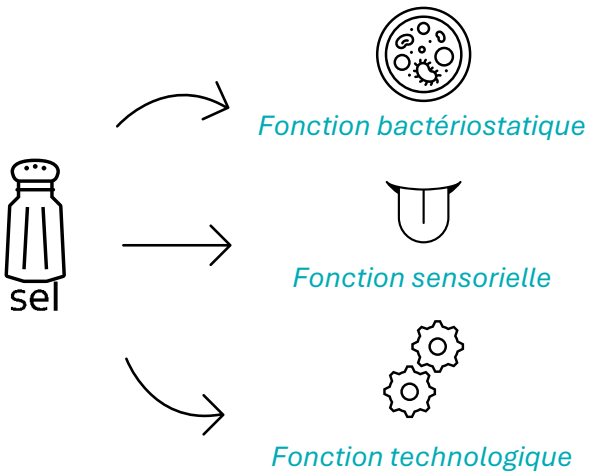
Le projet « HUM » : Réduction de la teneur en sel dans les charcuteries – *Efficacité de l'utilisation de sources d'umami d'origine végétale sur la qualité sensorielle et microbiologique dans un modèle de pâte fine*

CONTEXTE



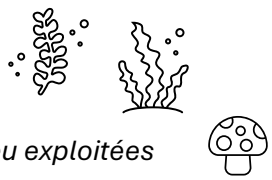
Mais…

Effet hypertenseur avéré
Problématique de santé publique majeure

Consommation excessive
8 g/j en moyenne → objectif 5 g/j

Une alternative possible :

Substitution d'une partie du sel par des ingrédients à saveur umami



→ *Issus d'algues ou de pieds de champignons = co-produits ou ressources peu exploitées*
→ *La saveur umami réhausserait la sensation salée*

MÉTHODOLOGIE

