

うどん粉末スープ検証

2022年3月16日(水)

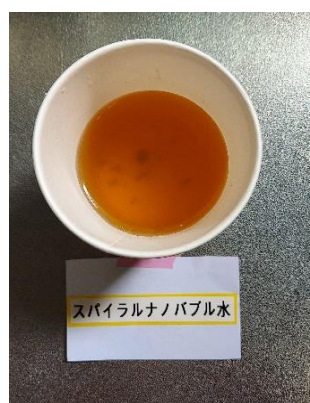
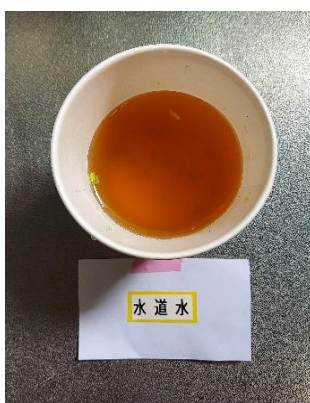
うどんの粉末スープを水道水とスパイラルナノバブル水で溶き、2種類のうどんスープを作り、味や風味に違いがあるのか検証した。

《材料》

うどん粉末スープ 1袋
熱湯 250mℓ



《結果》



見た目に違いはなかった。

水道水	スパイラルナノバブル水
塩気が強く感じる (味はスパイラルナノバブル水の方が濃い)	出汁の香りが強い 味が濃い(出汁の風味)

同量の粉を同量の水で溶いたのみだが、明確に違いが感じられる結果となった。スパイラルナノバブル水を用いた方が、塩気の角が取れて口当たりがまろやかに感じた人が多かった。