

## 味之素官網 開發美味營養新食譜

自冠病疫情爆发以来，在家烹饪已成大多数家庭的新规范。尽管烹饪令人愉快，但如果失去了新食谱来源，满足家人的食欲就会渐渐失去乐趣。马来西亚味之素因此决定帮助在职父母准备更多美味和种类的饭菜，并在官方网站修改食谱页面，让用户们有更好的体验并分享更多令人兴奋的食谱。

在修改的食谱页面中，味之素引入了新功能来增强用户体验，例如更有效的分类食谱以及提供营养价值与提示。开发新食谱分类的目的是为了帮助公众能够更方便地找到他们想要的食谱。在改进的食谱页面中引入了“特别为您预备”类别，以满足更多小众群体的特定需求；这些群体包括儿童，乐龄人士/低钠饮食和活跃群体。

味之素也与资深营养学家合作，为活跃群体制作食谱，其中包括健康秘诀和营养信息，以平衡饮食——分为三种不同的强度（低、中和高）。网站上精选的低钠食谱不仅为乐龄人士带来好处，也会对家庭有益。在烹饪过程



中使用味之素的招牌鲜味调味料（MSG）可以减少高盐/钠摄入量，同时又能保持每道菜香的美味。

味之素相信将鲜味融入菜肴中会减轻家庭主妇和父母在家里做饭时的压力，而家人们也会享受拥有增强免疫和整体健康的美味营养餐食。味之素官方网站拥有超过200种食谱，可以通过游览<https://www.ajinomoto.com.my/recipes> 来尝试烹调一道菜。这项计划是味之素集团创造共享价值（ASV）的一部分，旨在鼓励公众与味之素一起“Eat Well, Live Well。”（JM）