

**FOR IMMEDIATE RELEASE:**

お問い合わせ先:

Valiber

+97277-7907790

[monique@valiber.com](mailto:monique@valiber.com)

<http://valiber.com/article/coca-cola>

コカ・コーラはどの程度の甘味ですか？

コカ・コーラの甘味は、ブランドそのものほど世界共通ではありません。

イスラエル、テルアビブ、本日- コカ・コーラは、世界のどの国で買うかによって味が異なります。食品技術の新興企業 [Valiber](#) は、味覚嗜好の伝達を目的とする世界共通の尺度開発を経て、世界で最も有名な商品の味覚について、地域毎の違いを示したいと考えました。



国際的に著名な [Aminolab](#) の協力を得て、Valiber は液体クロマトグラフ分析を実施しました。その結果、世界中のコカ・コーラの味の違いが明確に示されました：

**valiber**

Valiber™ Ltd. 2015 © All rights reserve

## Val 数値で示された国別コカ・コーラの甘味:

#	Coca-Cola source	Sugars As appears on the bottle/can	Aminolab test results *			Sweetness
			Glucose	Sucrose	Fructose	Val **
		g/100ml	g/100ml			
1	スペイン	10.6	4.2	0.0	6.1	35
2	アメリカ	10.2	4.0	0.0	5.9	34
3	イギリス	10.6	4.6	1.0	4.7	33
4	香港	10.6	4.1	1.9	4.2	33
5	Mexico	10.5	4.5	0.0	5.2	32
6	イスラエル	10.6	3.5	3.1	3.5	32
7	日本	11.3	4.0	1.9	3.8	31

\* [Aminolab](#)は、ISO/IEC 17025のもと、ISRAC（イスラエル研究所認定機関）により本分析の実施認定済み。  
AOAC 982.14に基づいた手法を用いた糖分析

\*\* 甘味 Val は、iOS アプリケーション [Valiber Sweetness Calculator](#) で計算。

## 興味深い結論:

- コカ・コーラの甘味は世界各国で多様
- スペインのコカ・コーラは、日本産のそれよりも 4 Val 甘い
- アメリカのコカ・コーラはメキシコ産より 2 Val 甘い
- コカ・コーラの甘味は主にグルコース（ブドウ糖）とフルクトース（果糖）によるもので、白糖（スクロース）によるものではない
- アメリカ、スペイン、メキシコのコカ・コーラに白糖（スクロース）は含まれない
- 試験の対象となった全てのコカ・コーラは、実際にはラベル表示より甘味が強い（日本は例外）

Valiberの創設者兼CEO、ユヴァル・クライン氏は、味覚に対する世界の考え方を変えたいと語ります:「私達の味覚の嗜好は、とかく業界にあらかじめ左右されがちです。私の希望は、人々が実際にどの程度の甘味を好むのかを理解し、伝達可能にすることです。また、人々に自らの嗜好と一致した飲料を創り出してもらいたいのです」。

**valiber**

Valiber™ Ltd. 2015 © All rights reserve

## コカ・コーラはどの程度の甘味ですか？



- Sugar analysis performed by [Aminolab](#) laboratory; accredited under ISO/IEC 17025 with standard operating procedures.
- 甘味 Val は、iOS アプリケーション [Valiber Sweetness Calculator](#) で計算。

Val スケールは甘味を伝えるだけでなく、塩味、苦味、酸味、うま味も含め、全て数値で伝達します。クライン氏は次のように述べています。「外気温からプールの深さまで、あらゆるものを記述し共有できる世の中です。ところが、私達が何かに対してどの程度好きなのかを表現するのは容易ではありません。ちょっと想像してみてください。スーパーマーケットの中を歩いていて、ブランドや、食べ物、飲み物の異なる風味を包装を見ただけで比較することができ、何が欲しいかがわかる場所を。すごいでしょう！Val 値による味覚の表現が、私達の料理文化の定番となる日も近いでしょう」

誰もが各自の甘味の嗜好を理解できるようにと、Valiber は、100 以上の国際的ブランドによる何千種類もの清涼飲料やジュースを取り込み、各商品の異なる甘味レベルを表示した同社のオンラインデータベースを本日発表します。

味覚伝達を目的とする Valiber の特許出願中の万能法およびシステムは、飲食料品業界に大変革をもたらすことでしょう。Valiber の尺度を Val スケール、数値単位を Val と呼びます。すなわち、1 Val (甘味) = 20 度において 1 リットル (水) pH 中 3.423g (白糖) となります。

様々な飲み物の甘味を iOS アプリケーションを [Valiber Sweetness Calculator](#) で計算してみてください。

**valiber**

Valiber™ Ltd. 2015 © All rights reserve