

ミルクフレーバー

乳原料より得られた天然素材をベースに
フレーバーパートを組み込むことで、飲食品に特徴を付与します

乳原料の酵素分解や、乳原料からの香気成分回収等の技術を用いた天然素材や、
分析技術および合成技術を駆使した調合素材を活用しています。

調合素材

乳原料の 酵素分解物

- 濃縮乳およびバターを酵素分解して得られた香味成分を抽出
- 濃厚で力強いコク味を付与できる

乳原料からの 香気抽出物

- ナチュラルで全体のまとめ役になりうる素材

合成香料素材

- 牛乳の特徴的香気成分や旨味成分を分析し同定。合成法確立により素材化。

製品ラインナップ

天然素材と調合素材との組み合わせにより調製
飲料から冷菓まで
幅広い用途に利用可能

エッセンス
タイプ

ミルク
フレーバー
ペースト

乳原料由来の天然素材と
食品素材を加熱処理する
ことで呈味性に優れた
冷菓向けフレーバー

F-200
シリーズ

エマル
テイスト

ベース香料として
ご使用いただける安価タイプ

乳化剤表記で
呈味性を付与するタイプ

