

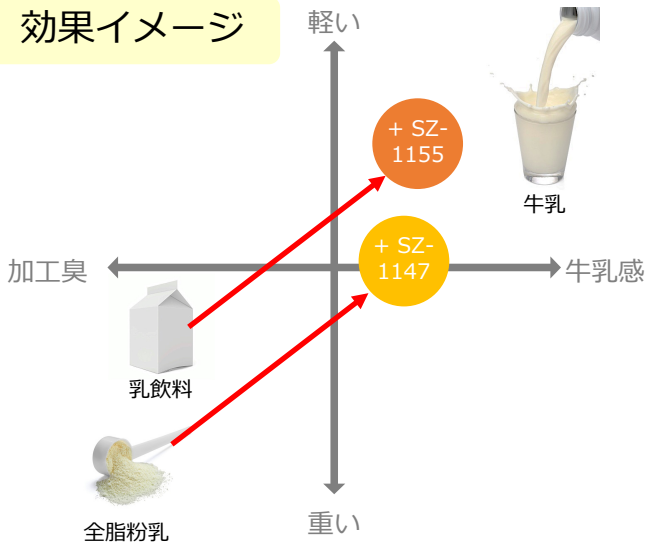
SKミルク (乳等を主要原料とする食品)

牛乳様の白い軽さを付与する キレの良い成分で仕上げた乳由来食品素材

香料メーカーとして、香りで表現する「白い軽さ」にこだわりました。
加工乳原料を用いた飲食品の、香りの質を改善する食品素材を開発。

“乳等を主要原料とする食品”としてご利用いただけます。

効果イメージ



独自の酵素処理技術で 牛乳の香り立ちに近づけます

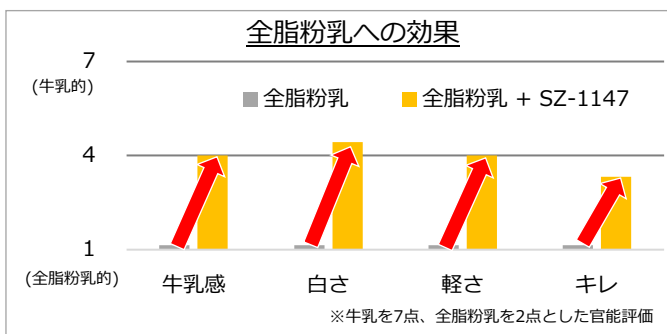
- ✓ 酵素処理素材特有のくどく感じる後残り成分を除去しています。(SZ-1147)
- ✓ protease処理で生じるペプチドのバランスを整えることで、マスキング効果と牛乳感を付与します。(SZ-1155)

※保管条件：要冷蔵、保証期限：180日

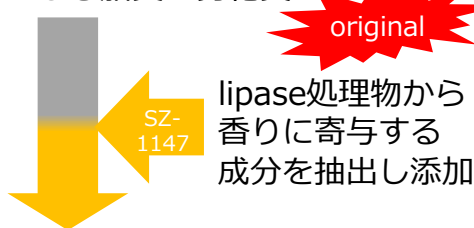
ラインナップ

乳飲料や冷菓などの飲食品に、目的に合わせて2タイプのSKミルクからお選び下さい。

■ SKミルク SZ-1147

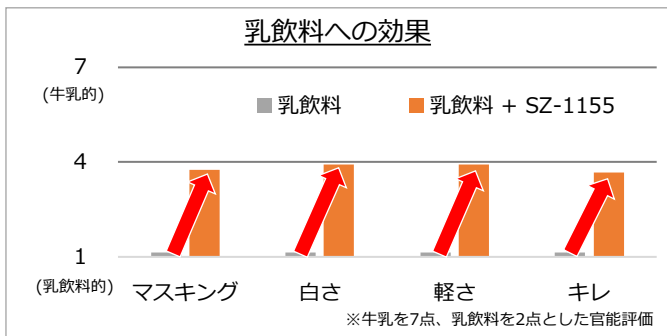


加熱により生じる脂質の劣化臭

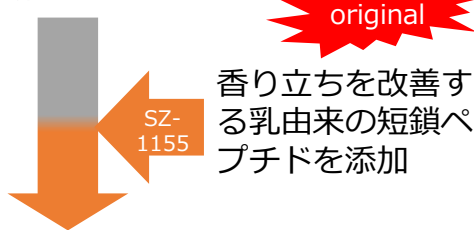


牛乳風味の白い軽さでマスキング

■ SKミルク SZ-1155



乳飲料の生地臭



牛乳風味の白い軽さでマスキング



塩野香料株式会社

本社
東京支店

大阪市中央区道修町3丁目1番6号
東京都千代田区神田紺屋町19番地

Tel 06(6231)3013
Tel 03(3251)7338

Fax 06(6229)-8316
Fax 03(3252)-0165

2017.10