

Tasty Aroma

テイスティ アロマ[®] シリーズ

天然果実からおいしい香味成分を取り出し、フレッシュでナチュラルな果実本来の香りを再現

効果

効果 1

風味呈味増強

効果 2

高甘味度甘味料等の味質改善※1

効果 3

果汁、乳素材、ミネラル等の
不快臭味の改善※2

※1 特許取得済（特許第 6001012 号）「減圧マイクロ波抽出装置を用いて抽出した水抽出物を利用した風味呈味改善方法」

※2 特許出願内容（特願 2014-135989 号）「減圧マイクロ波抽出装置を用いて製造される風味呈味改善剤」

「テイスティアロマ[®]」は日本フレーバー工業(株)の登録商標です。

具体的な使用例

1

フレーバーウォーター、炭酸飲料等の果汁感アップに!!

2

カロリーオフ カロリーゼロ 高甘味度甘味等
マスキング対策に!!

3

果汁飲料、機能性飲料、スポーツドリンク等
オフフレーバー対策に!!

ラインナップ

レモン



ゆず



みかん



アップル



グレープ

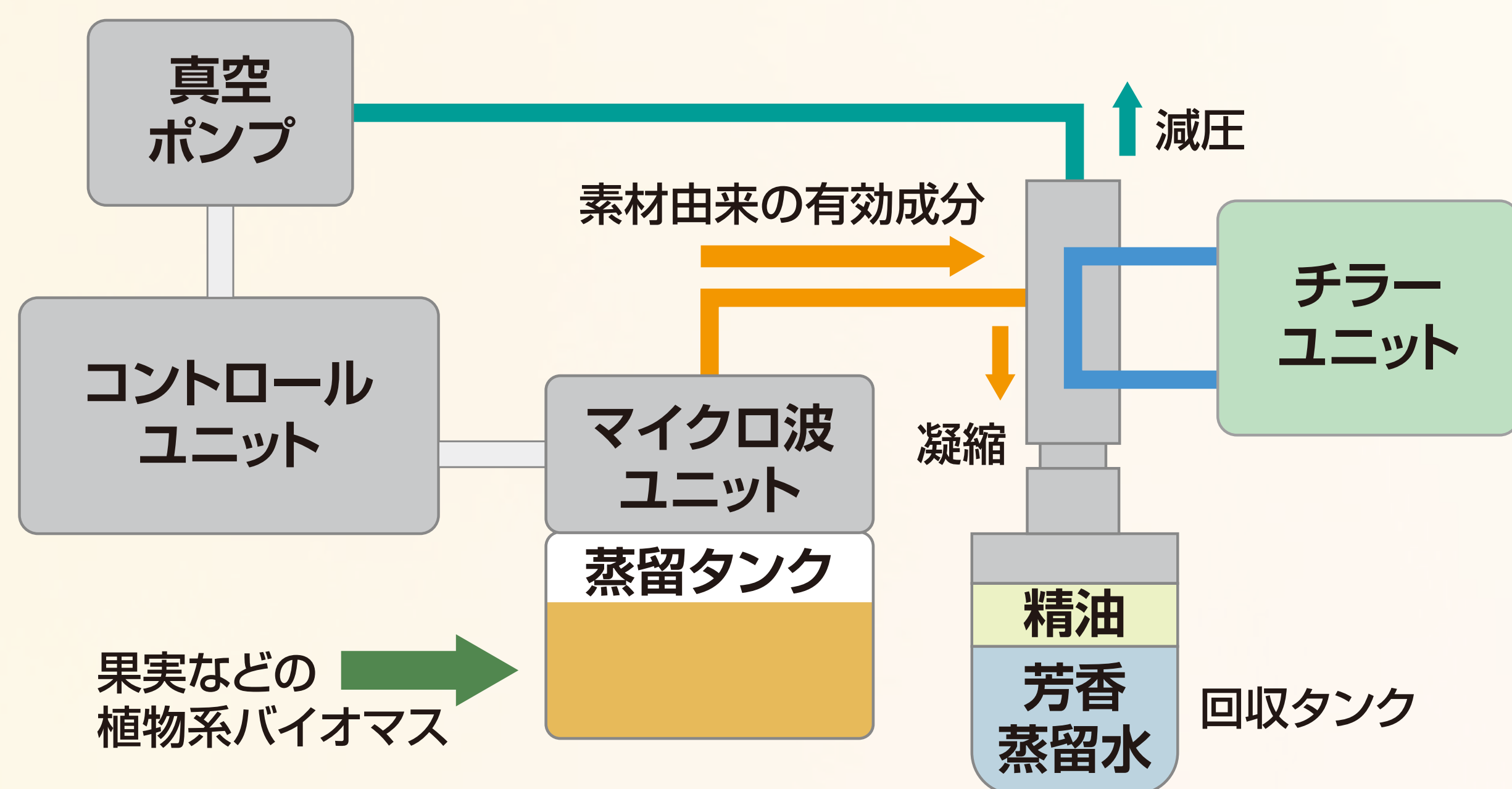


etc..



マイクロ波減圧抽出装置概要

植物系バイオマスから混じりけのない高品質な精油や芳香蒸留水を抽出する装置



レモン果皮廃棄物



りんご搾汁残渣



POINT

精油と芳香蒸留水を回収した処理後の残渣は重量が半分に！
フレーバー成分としての利用と環境配慮を同時に達成！

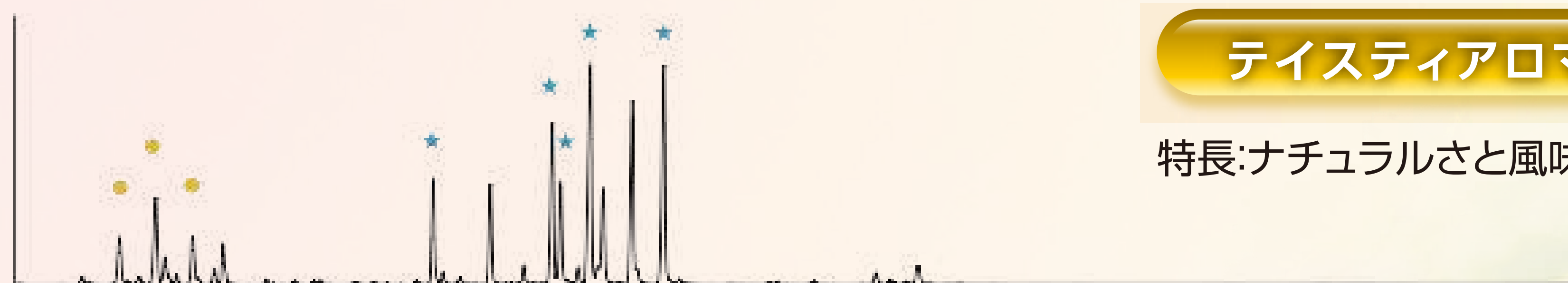
Tasty Aroma

テイスティアロマ®

果実をマイクロ波抽出したエキスをより風味や呈味を改善できるフレーバーです

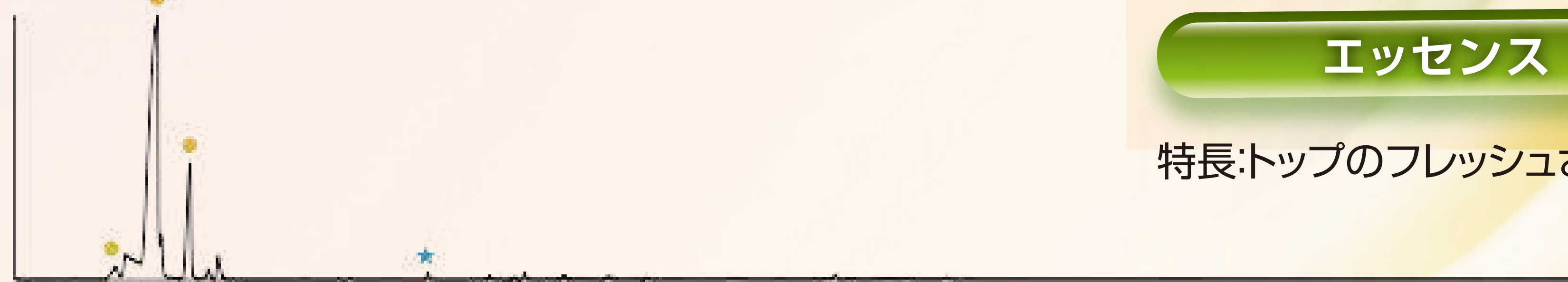
エッセンスとアロマのいいとこどり!!

【参考】テイスティアロマ® レモン香料と代表的なレモンエッセンス、レモンアロマとの比較



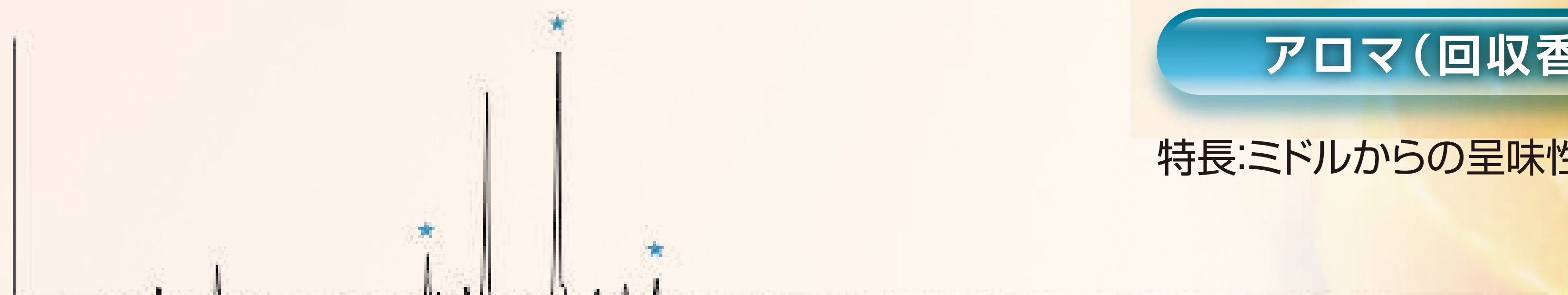
テイスティアロマ®

特長: ナチュラルさと風味の持続性



エッセンス

特長: トップのフレッシュさ



アロマ(回収香)

特長: ミドルからの呈味性

★ 親水性の成分
(果汁感に寄与)

● 疎水性の成分
(フレッシュさに寄与)

サステナビリティへの取り組み

テイスティアロマ® を通じて、自然の恵みを大切にしたフレーバーを作製しています



天然素材のおいしさだけでなく、日本の農業や環境問題に貢献したい



日本フレーバー工業株式会社
NIPPON FLAVOUR KOGYO CO., LTD.
<https://www.nfk-group.co.jp>

東京本社営業部
〒108-0074
東京都港区高輪2丁目18番10号
高輪泉岳寺駅前ビル10F
TEL: 03-3447-0521
FAX: 03-3447-4797

三田工場営業部
〒669-1339
兵庫県三田市テクノパーク21-8
TEL: 079-568-7570
FAX: 079-560-7522