

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

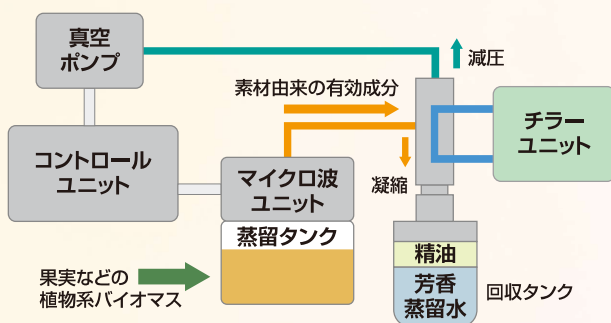
果汁飲料、機能性飲料、スポーツドリンク等
オフフレーバー対策に!!

ラインナップ



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



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に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とり!!

【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



★ 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い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