

“未体験”のフルーツ感、いつもとは違うユニークな香りの誕生



“空間” (Air) に漂う、“本物” (Real) の果実の香り

エアリアルフレーバーの特徴

皮や取り出した果肉からではなく、“そのまま、まるごと”のフルーツから漂う香りを採取。これまでになかったユニークな香りに着目しました。



“まるごと”果実
そのままの
香りにフォーカス

フレーバリストが
漂う香りを具現化

独自の手法で
広がる香りを採取



香りを採取するために新装置を開発。フルーツを大きな容器でそのまま包み込み、香りの分析を可能にしました。

いままで一般的になかったこの香りを表現することは、容易ではありませんでした。しかし、当社のフレーバリストが固定観念にとらわれず、独創的な調香技術で“ユニークな香り”を表現しました。



NIPPON FLAVOUR KOGYO CO., LTD.

エアリアルフレーバーパイナップル

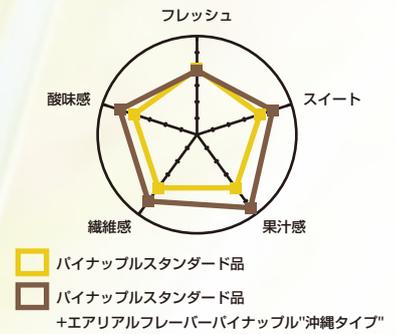
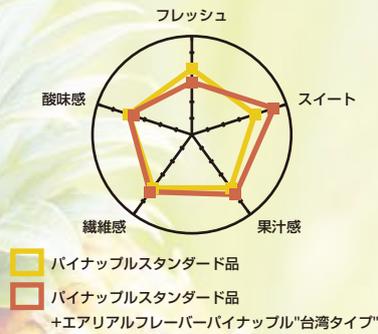
Point 1 種類によって異なるパイナップルの“香味”がアップ

3種類のパイナップル(フィリピン産、台湾産、沖縄産)の漂う香りを分析。そのデータを基にエアリアルフレーバーを作成しました。パイナップルに関連する評価用語を設定し、スタンダードなパイナップルの香料にエアリアルフレーバーを添加、評価を実施。産地ごとで異なる特徴が強化されることが確認できました。

エアリアルフレーバーパイナップル“フィリピンタイプ”
フレッシュ感、繊維感が強化され、瑞々しい果肉感を付与

エアリアルフレーバーパイナップル“台湾タイプ”
スイート感が強化され、完熟した果実感を付与

エアリアルフレーバーパイナップル“沖縄タイプ”
果汁感・繊維感・スイート感が強化され、リアルな果汁感を付与



Point 2 果肉とは香気バランスが異なる“新・パイナップル”

パイナップルの漂う香りと果肉の香りを比較し、香気バランスに違いがあることを確認。そのため、エアリアルフレーバーパイナップルは従来の香料にはない、複雑感・立体感を付与することができます。

	フィリピン	台湾	沖縄
果肉の香り			
漂う香り			
種類ごとの特徴	酢酸エチルなどトップの風味に影響するエステルの割合が多く、フルーティでフレッシュな果肉感に寄与	多種のエステルやラクトンが、複雑味のある果肉感、トロピカルな香りに寄与	トップ～ミドルの風味に影響するエステルがバランスよく含まれ、果汁感や甘くさわやかな香りに寄与
漂う香りの特徴	酢酸エチルの割合がさらに増え、より瑞々しい果肉感に寄与。果肉の香りでは検出されなかったアルデヒド類が果肉の繊維感、フレッシュ感に寄与	エステルの種類が増加するとともに、甘く成熟した発酵感のあるアルコール類が出現し、複雑味のある完熟感に寄与	エステルの種類が増加し、果肉の香りでは検出されなかったアルデヒド類が出現することで、バランスの良い果汁感と繊維感に寄与

エアリアルフレーバーの使用方法

メインフレーバー(0.1%)に、0.02~0.04%添加することで、ユニークな特徴付けと全体的な香味アップができます。お客様の仕様に合わせて、希釈化やコンク化の調整も致します。

当製品に関するお問い合わせ、ご要望、ご不明な点は下記までお気軽にどうぞ。



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

東京営業課
〒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

大阪営業課
〒532-0011
大阪府大阪市淀川区西中島7-1-20
第一スエヒロビル202
TEL: 06-6829-6898
FAX: 06-6829-6918