

マンゴーフレーバーアクセント®登場!
官能評価・分析結果を活用し
産地と品種毎の特徴を捉え、リアルな”マンゴー感”を表現

特徴

1. タイプ別の特徴に特化したアクセント用フレーバーです。
2. 少量添加でも特徴出しが可能です。
3. サブフレーバーとの入替やそのままオンがおすすめです。



産地と品種毎に官能評価・分析し、
香気特徴を把握。



「インド産アルフォンソ種マンゴー」
「宮崎県産アーウィン種マンゴー」
「メキシコ産ケント種マンゴー」の
それぞれの特徴を表現。

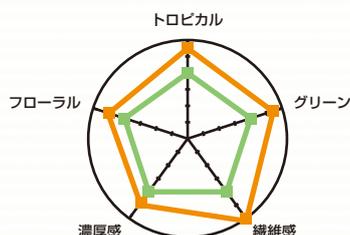
フレーバーアクセント[®]シリーズとは、 特徴をより強調させるためのフレーバーです。

Point 1 産地や品種による風味の違い

3種類のマンゴーを分析し、そのデータを基にアクセントフレーバーを作成しました。
マンゴーに関連する評価用語を設定し、スタンダードなマンゴーの香料にアクセントフレーバーを添加、評価を実施。
産地や品種で異なる特徴が強化されることが確認できました。

マンゴーフレーバーアクセント “インド産アルフォンソ種マンゴー”

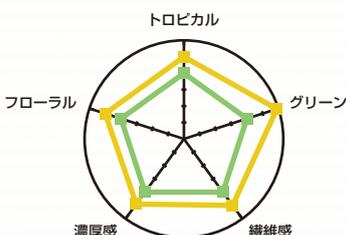
トロピカル、グリーン、繊維感が強化され、
マンゴー特有の果実感を付与



□ スタンダード品
□ スタンダード品
+マンゴーフレーバーアクセント アルフォンソマンゴータイプ

マンゴーフレーバーアクセント “宮崎県産アーウィン種マンゴー”

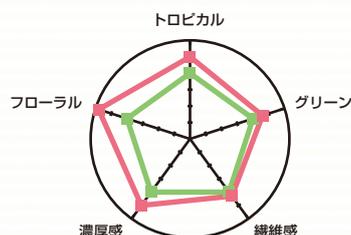
バランスよく特徴を強化しつつ特にグリーン感が強化され、
フレッシュで立体的な果実感を付与



□ スタンダード品
□ スタンダード品
+マンゴーフレーバーアクセント 宮崎マンゴータイプ

マンゴーフレーバーアクセント “メキシコ産ケント種マンゴー”

フローラル、トロピカルが強化され、
華やかで濃厚な果実感を付与



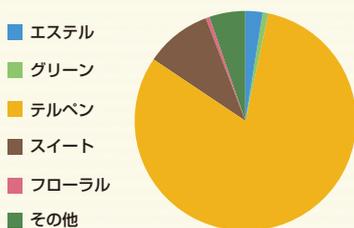
□ スタンダード品
□ スタンダード品
+マンゴーフレーバーアクセント メキシコマンゴータイプ

Point 2 分析データを参考に香りをリアルに表現

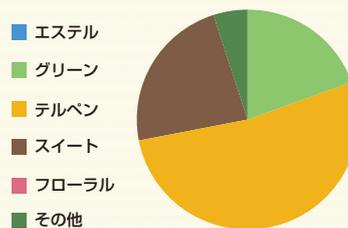
マンゴーの果肉の香りを比較し、香気バランスに違いがあることを確認。
そのため、アクセントフレーバーマンゴーはより複雑感・立体感を付与することができます。

果肉の香り

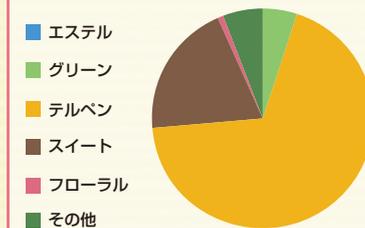
インド産アルフォンソ種マンゴー



宮崎県産アーウィン種マンゴー



メキシコ産ケント種マンゴー



種類ごとの特徴

エステルやテルペンが多く、
トロピカルフルーツ様香味や
繊維感に寄与

テルペンとグリーン、スイートが
バランスよく含まれ、
フレッシュな果実感に寄与

テルペンとスイートの中に、
フローラルが特徴的に配合され、
華やかな果実感に寄与

お問い合わせは

〒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
日本フレーバー工業株式会社 東京営業課
TEL:03-3447-0521 FAX:03-3447-4797

〒669-1339
兵庫県三田市テクノパーク21-8
日本フレーバー工業株式会社 関西営業課
TEL:079-568-7570 FAX:079-560-7522

<https://www.nfk-group.co.jp>