

メロンフレーバーアクセント®登場!
官能評価・分析結果を活用し
色別の特徴を捉え、リアルな”メロン感”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。



官能評価・分析し、香気成分を把握



「青肉メロン」「赤肉メロン」の特徴を表現

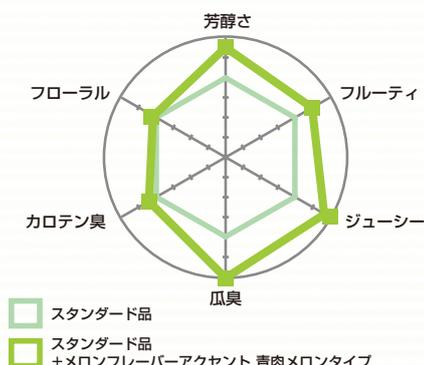
フレーバーアクセント®シリーズとは、 特徴をより強調させるためのフレーバーです。

Point 1 色別による風味の違い

青肉メロン、赤肉メロンを分析。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。
メロンに関連する評価用語を設定し、スタンダードなメロンの香料にアクセントフレーバーを添加、評価を実施。
色別で異なる特徴が強化されることが確認できました。

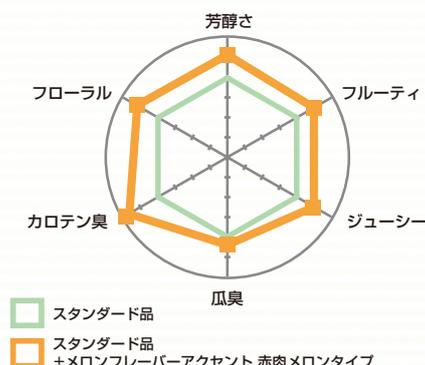
メロンフレーバーアクセント “青肉メロンタイプ”

瓜臭、ジューシー、芳醇さが強化され、
芳醇な青肉メロン感を付与



メロンフレーバーアクセント “赤肉メロンタイプ”

瓜臭以外の要素が全体的に強化され、
濃厚な赤肉メロン感を付与

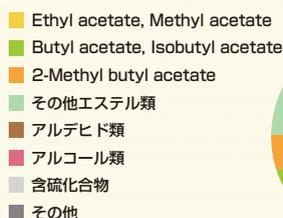


Point 2 分析データを参考に香りをリアルに表現

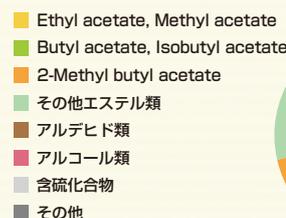
メロン果肉の香りを比較し、香気バランスに違いがあることを確認。
その為、メロンフレーバーアクセントは芳醇な青肉メロン感、濃厚な赤肉メロン感を付与することができます。

果肉の香り

青肉メロン



赤肉メロン



種類ごとの 特徴

みずみずしいEthyl acetateの割合が高く、
グリーン感と硫黄化合物の調和によって芳醇
な果実感に寄与

ジューシーな甘さのButyl acetate, Isobutyl
acetate, 2-Methyl butyl acetateと硫黄化合
物が豊富に含まれ、熟した果実感に寄与

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>