

アクセント
シリーズ

レモン



フレッシュなレモンのパーツを再現!

特 長

1. 果実のパーツ毎の特長を追求したアクセント用フレーバーです。
2. 高力価で少量添加でも特長出しが可能です。
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。

フレッシュでジューシーな

果肉

程よくビターな

種

爽やかでほろ苦い

アルベド

力強くオイリーな

皮

アクセントシリーズとは、 果実の特長をより強調させるためのフレーバーです。

フレーバータイプ

果肉



丸かじりしたような
フレッシュさ

レモンアクセント
20841

アルベド



ほんのり爽やかな
ほろ苦さ

レモンアクセント
20842

種



収れん味を
引き立てる苦味

レモンアクセント
65093

皮



果実の外皮から漂う
力強いピール感

レモンアクセント
20843

試作検討にあたって

1. 0.02%～0.04%の推奨添加率でメインフレーバーのエンハンスが可能。
2. 希釈化・コンク化等の調整が可能です。

サービス体制

1. バランス調整・力価アップの対応可能です。
2. ご使用用途へのご質問はお気軽に。すぐにお答え致します。
3. ご希望の条件での経時・耐久性テストを行います。

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 東京本社 営業部
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 三田工場 営業部
TEL:079-568-7570 FAX:079-560-7522

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

2014.6