

多段階式抽出による柑橘系フレーバー

一般的なクリア抽出法に比べ、

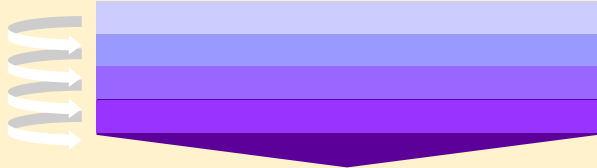
弊社オリジナルの**多段階式抽出製法**により得られる素材は
ナチュラルな柑橘特有の香気と呈味性を持ち合わせています。

甘味料や機能性飲料の生地由来の不自然な嫌味をマスキングできます。

またアルコール飲料生地に相性の良い呈味感も付与できます。

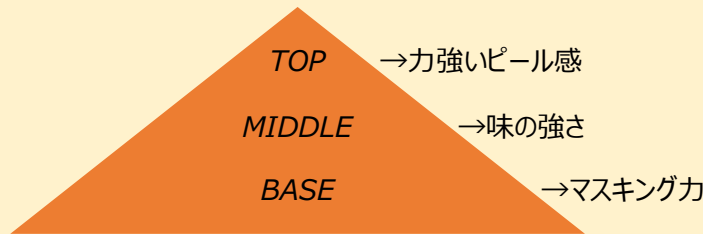
多段階式抽出法

複雑な処理工程を繰り返すことで
香気成分、呈味成分を効率的に採取



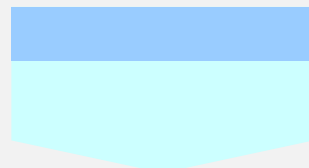
香気成分 & 呈味成分が豊富

ボリューム感が豊かで力強い特徴



クリア抽出法

温度制御下、選択的に不要成分を
除去し、繊細な香気を抽出

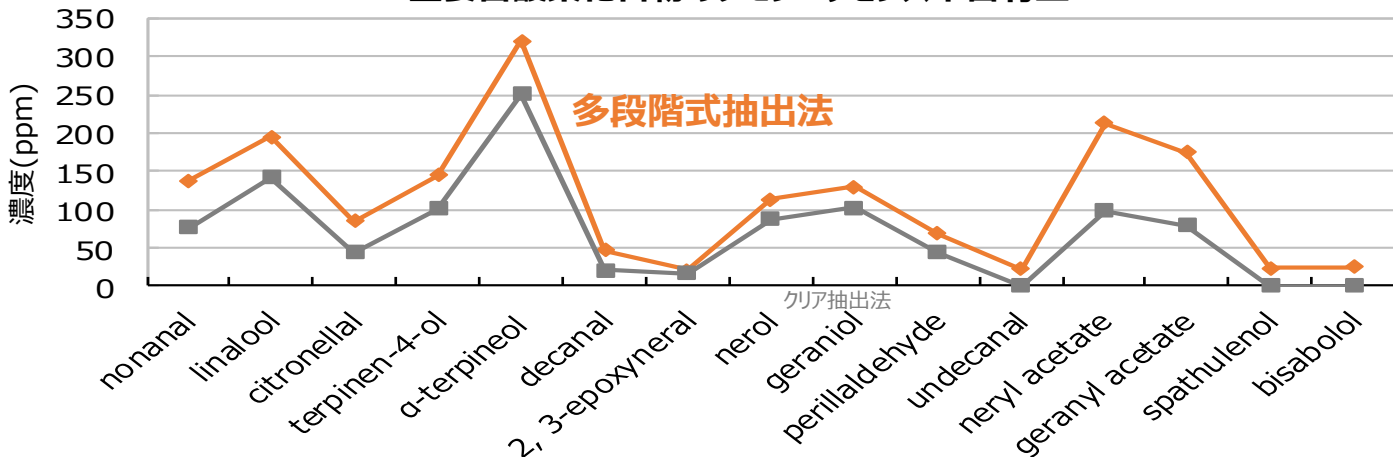


軽いトップノートが豊富
キレのある呈味成分

トップの軽いナチュラル感が特徴



主要含酸素化合物のレモンエッセンス中含有量



Shiono Koryo Website for Business

事例やマーケティング/技術情報、比較的に小ロットで
ご提供できる製品などに関する情報を発信しています。
各種ご相談フォームをご用意し、お客様の香り課題を
一緒に解決していきます。

大阪事業所 大阪市淀川区新高5丁目17番75号 TEL: 06-6391-0626

大阪本社 大阪市中央区道修町3丁目1番6号 TEL: 06-6231-3013

東京本社 東京都千代田区神田紺屋町19番地 TEL: 03-3251-7338

S2402