

ミルクフレーバー

乳原料より得られた天然素材をベースに
フレーバーパートを組み込むことで、飲食品に特徴を付与します

乳原料の酵素分解や、乳原料からの香気成分回収等の技術を用いた天然素材や、
分析技術および合成技術を駆使した調合素材を活用しています。

調合素材

乳原料の 酵素分解物

- 濃縮乳およびバターを酵素分解して得られた香味成分を抽出
- 濃厚で力強いコク味を付与できる

乳原料からの 香気抽出物

- ナチュラルで全体のまとめ役になりうる素材

合成香料素材

- 牛乳の特徴的香気成分や旨味成分を分析し同定。合成法確立により素材化。

製品ラインナップ

天然素材と調合素材との組み合わせにより調製
飲料から冷菓まで
幅広い用途に利用可能

エッセンス
タイプ

乳原料由来の天然素材と
食品素材を加熱処理することで
呈味性も持ち合わせた
優れた冷菓向けフレーバー

ミルク
フレーバー
ペースト

ベース香料として
ご使用いただける安価タイプ

F-200
シリーズ

エマル
テイスト

乳化剤表記で
呈味性機能も併せ持つ
乳化剤製剤



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