



# テイストリフォルム<sup>®</sup>

## 香味の改善やエンハンス効果がある機能性フレーバー テイストリフォルム<sup>®</sup>シリーズ

アミノ酸・ペプチド系素材、糖由来成分、ビター系素材を中心に  
各種使用する飲食品に対応したラインナップを揃えています。

### アミノ酸・ペプチド系 (AY)

アミノ酸類由来成分

- ✓嗜好飲料へのボディ感付与
- ✓機能性素材の風味改善

主な対象飲食品

嗜好飲料  
機能性飲食品

### スイート系 (MC, KP)

麦芽由来成分  
糖由来成分

- ✓低カロリー飲食品への自然な甘味付与
- ✓機能性素材の後味改善
- ✓乳飲食品へのボディ感付与

主な対象飲食品

機能性飲食品  
乳飲料、乳製品

### ビター系 (BV, YN, QE)

苦味・刺激性物質  
柑橘由来成分

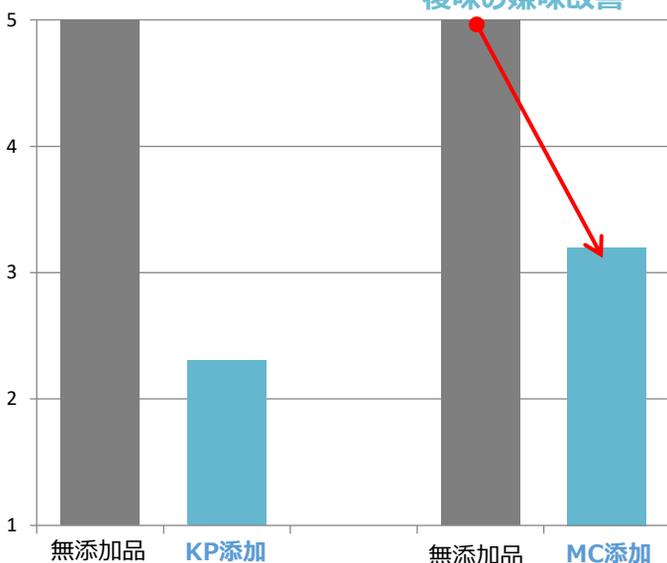
- ✓炭酸飲料へ後キレ感を付与
- ✓柑橘飲料へのボディ感付与
- ✓持続性の高い苦みや後キレ感付与

主な対象飲食品

炭酸飲料、柑橘飲料  
アルコール飲料

## 官能評価データ

コラーゲン臭マスキング

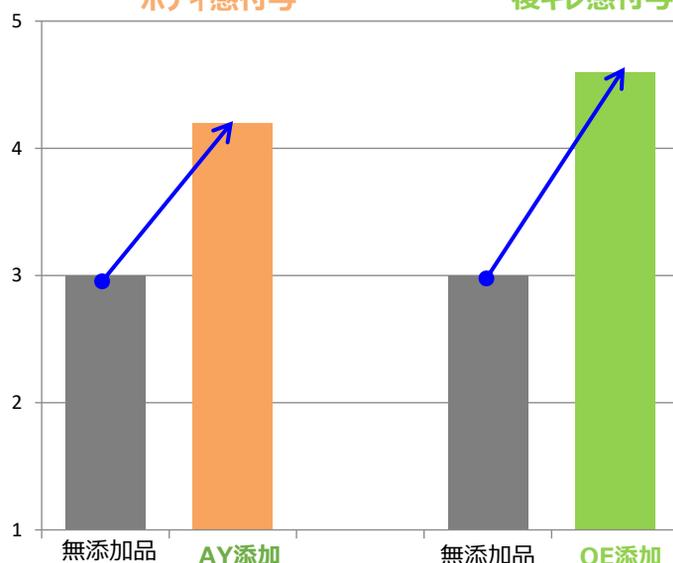


\*無添加品を5点とした官能比較評価

高甘味度甘味料の  
後味の嫌味改善

ノンアルコールビールへの  
ボディ感付与

炭酸飲料への  
後キレ感付与



\*無添加品を3点とした官能比較評価



Shiono Koryo Website for Business

事例やマーケティング/技術情報、比較的の小ロットで  
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