



スパークリングエンハンサー®

口腔内に刺激を与え、飲食品に微細な発泡感を付与
味キレ感付与、嫌味な後味のマスキング等の呈味改善に
フレーバー成分と呈味成分を配合した発泡感付与剤です。

炭酸ガスによる口腔内への刺激や、鼻腔を抜けていく感覚をフレーバーで表現しました。

様々な飲料に
発泡感を付与

炭酸飲料、果汁飲料
低カロリー飲料、アルコール飲料



呈味改善
効果

アルコール感
増強

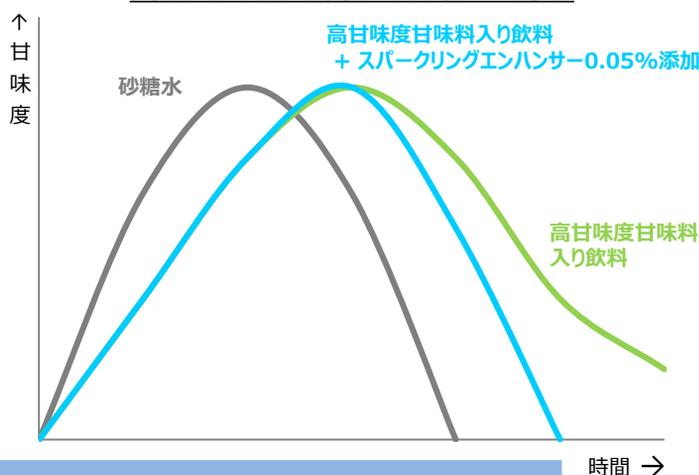
べたつく甘さをキレ良く改善
甘味料の後味をマスキング

マスカットをスパークリングワイン風に
アップルをシードル風に

発泡感の官能評価



高甘味度甘味料のマスキング効果



ラインナップ

スタンダード	苦味・辛味・冷感の相乗効果で発泡感を表現したスタンダードタイプ
ドライ	苦味や辛味を強調
ストロング	刺激感の強い発泡感を付与



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