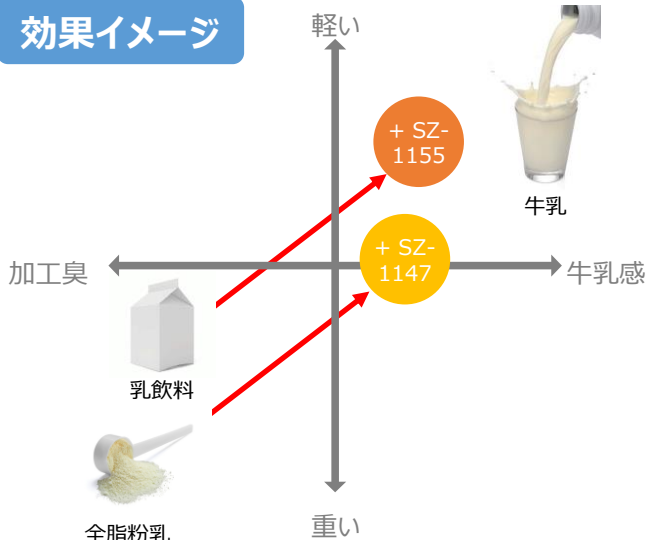


SKミルク (乳等を主要原料とする食品)

牛乳様の白い軽さを付与する キレの良い成分で仕上げた乳由来食品素材

香料メーカーとして、香りで表現する「白い軽さ」にこだわりました。
加工乳原料を用いた飲食品の、香りの質を改善する食品素材を開発。
“乳等を主要原料とする食品”としてご利用いただけます。

効果イメージ



独自の酵素処理技術で 牛乳の香り立ちに近づけます

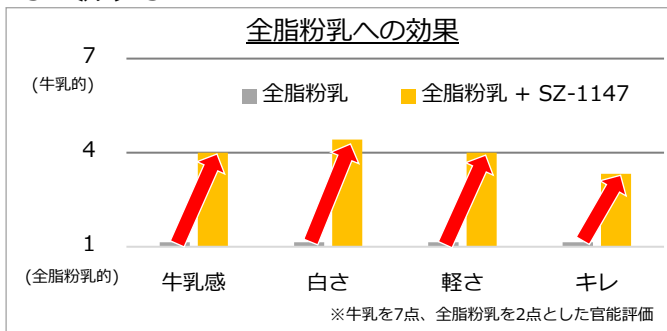
- ✓ 酵素処理素材特有のくどく感じる後残り成分を除去しています。(SZ-1147)
- ✓ protease処理で生じるペプチドのバランスを整えることで、マスキング効果と牛乳感を付与します。(SZ-1155)

※保管条件：要冷蔵、保証期限：180日

ラインナップ

乳飲料や冷菓などの飲食品に、目的に合わせて2タイプのSKミルクからお選び下さい。

■ SKミルク SZ-1147

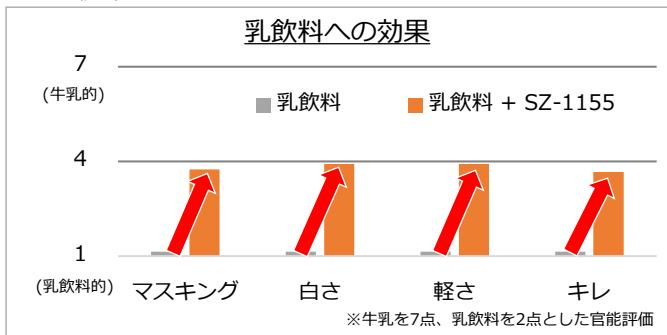


加熱により生じる脂質の劣化臭

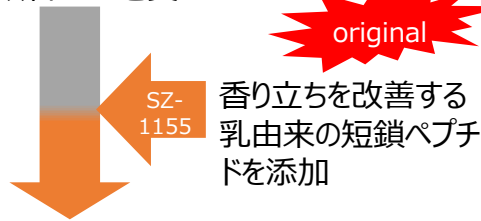


牛乳風味の白い軽さでマスキング

■ SKミルク SZ-1155



乳飲料の生地臭



牛乳風味の白い軽さでマスキング



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、お客様の香り課題と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