

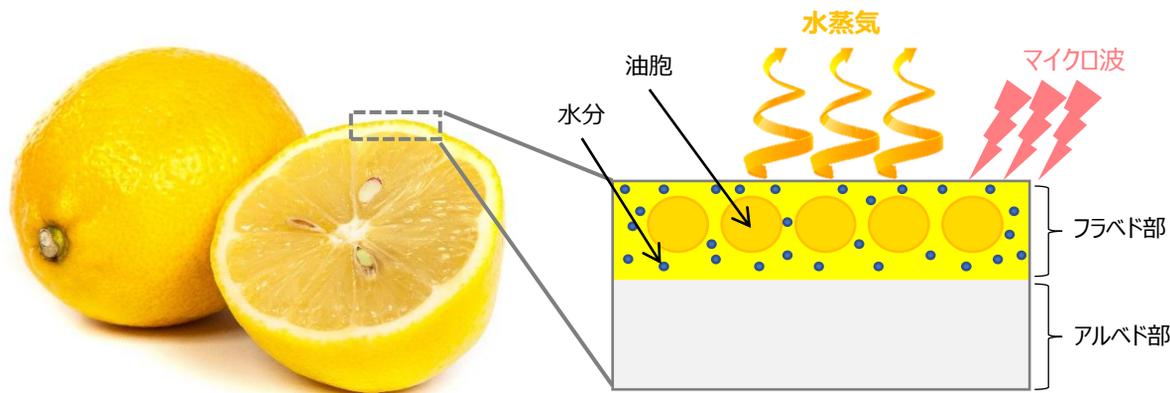


マイクロ波蒸留オイルシリーズ

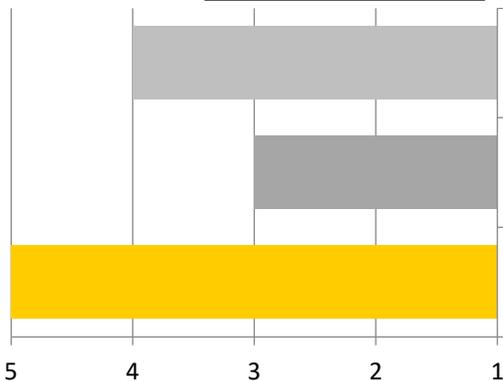
果実にマイクロ波を照射することにより、果実の水分を水蒸気化して得られるフレッシュな香気が特徴です

熱源にマイクロ波を利用した蒸留方法により、試料の持つ水分を水蒸気化して香気を回収。熱履歴が少なく、フレッシュな香気を得られます。ユズやスダチなど、商業的に多く出回らない国産柑橘の精油を得ることができます。

マイクロ波蒸留のイメージ図



香味のフレッシュ感



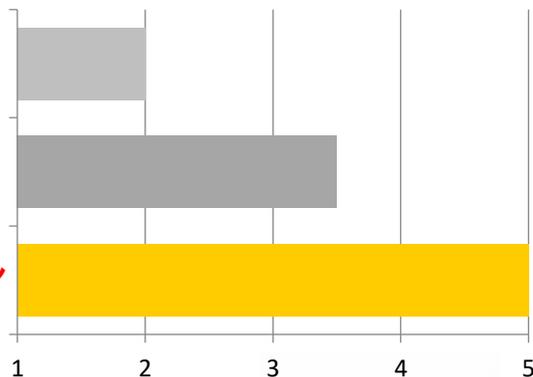
溶剤抽出ユズオイル

水蒸気蒸留ユズオイル

マイクロ波蒸留ユズオイル

*官能評価による

飲料生地への溶解性



ラインナップ



ユズ



スダチ



国産レモン



シークワシャー



イチカン

etc.



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