



液中焙煎 コーヒーフレーバー



淹れたてのコーヒーの香りと

焙煎中に感じられる香ばしく甘い香味を有したフレーバーを再現

コーヒー豆の種類、焙煎の強弱により様々なタイプのフレーバーを取り揃えています。

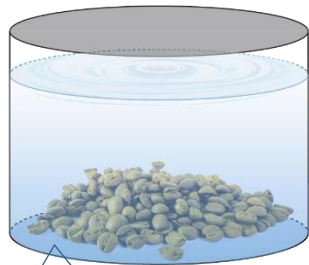
(特許取得済)

新開発 “液中焙煎”とは？

液中焙煎とは焙煎が必要な食品を液体に浸して高温で加熱する方法です。

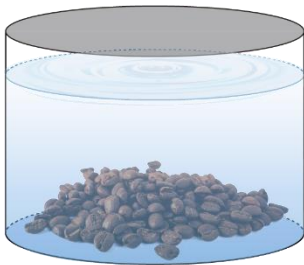
コーヒー豆を液中焙煎すると、一般的な焙煎では大気中に失われていた香りが液体に移ります。

抽出原料(Light roast beans) in
Propylene glycol
or Glycerin



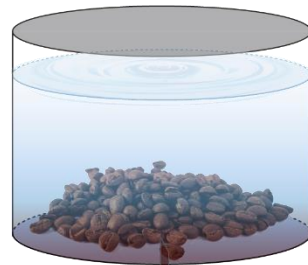
抽出溶剤を変えることにより、
同じ産地の豆でもキャラクターに
違いをだすことが可能になります。

[液中焙煎]
焙煎中の香りを封じ込める



加熱抽出を主とするセイ
ボリーフレーバー分野も得
意とする、塩野香料オリジ
ナルの抽出技術です。

焙煎香を含んだ溶剤
を取り出す



液中焙煎品

焙煎中の
甘いアロマを
キャッチ！

▼得られる効果

- ①新しい香り立ち：焙煎しながら抽出することで、今まで取り出せなかった焙煎香(S化合物)を含有。
- ②微量成分を豊富に含む複雑な香り立ち：抽出物は100種以上の香気成分で構成されており、合成香料では再現できない複雑な焙煎香を表現。



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

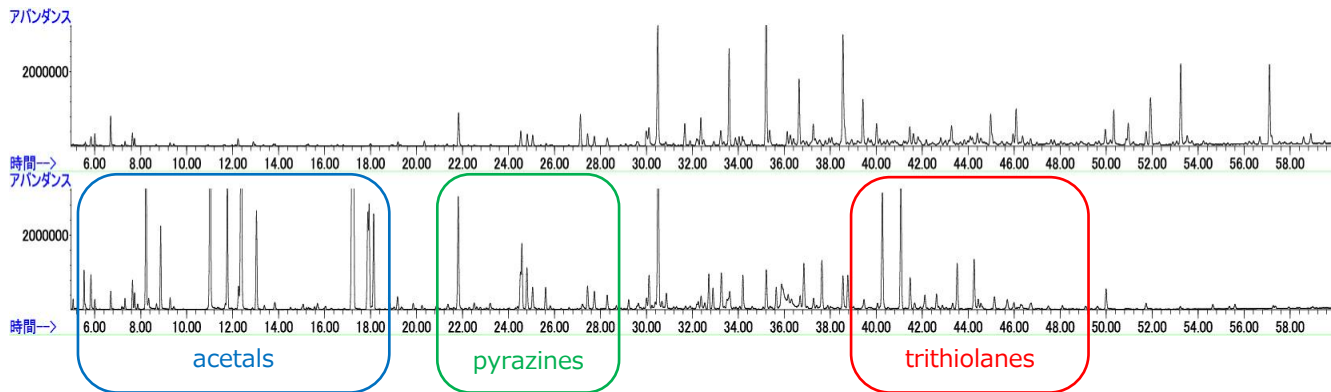
東京本社 東京都千代田区神田紺屋町19番地 TEL：03-3251-7338

液中焙煎 コーヒーフレーバー



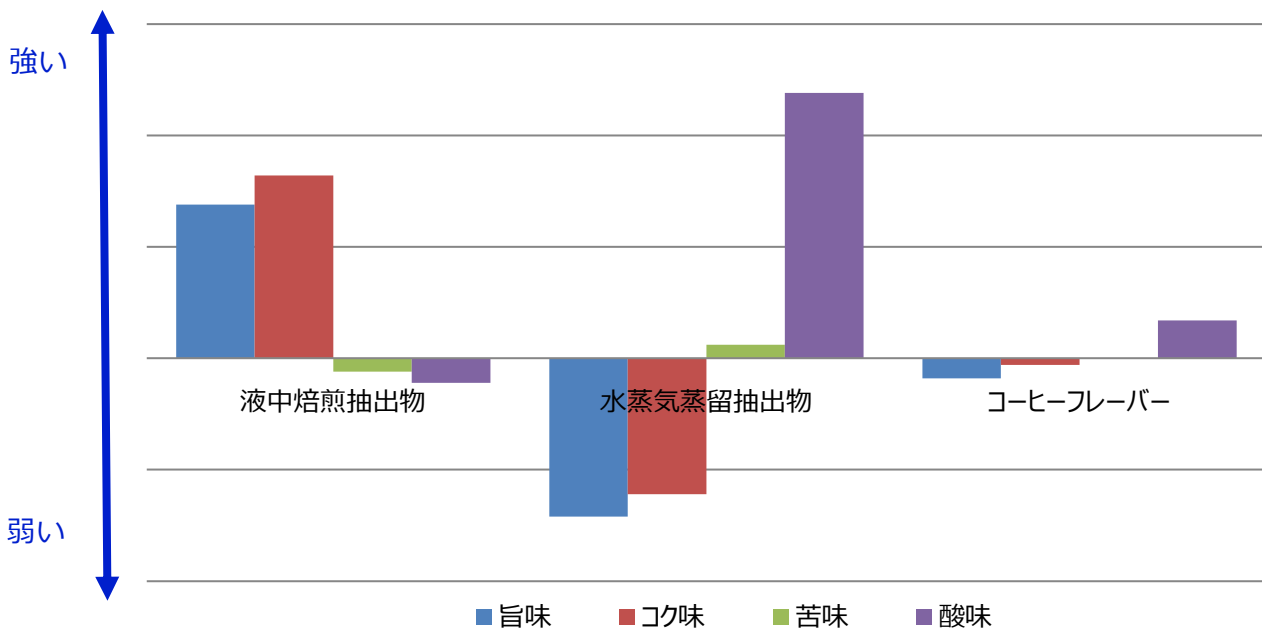
DATA

▼エチオピア シダモの水蒸気蒸留抽出物(上段)と液中焙煎抽出物(下段)の香気成分比較



液中焙煎により、甘いアロマ成分がアップ！

▼インスタントコーヒー 1%溶液に「液中焙煎抽出物」「水蒸気蒸留抽出物」「コーヒーフレーバー(合成香料のみで構成)」を賦香し、味覚センサーにて比較測定



液中焙煎抽出物は、旨味とコク味を強く表現！



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