



フレーバーエイド®

熱や光による香味の変化を抑制 食品を長期においしく保つことができます

エンジュ(マメ科)に含まれる、ルチンの抗酸化作用に着目。ハンドリングに優れた水溶性液体として製剤化。苦味を低減しており、食品の風味を損なわずにお使いいただけます。

光劣化防止

(蛍光灯照射)

熱安定性

の付与

経時安定性

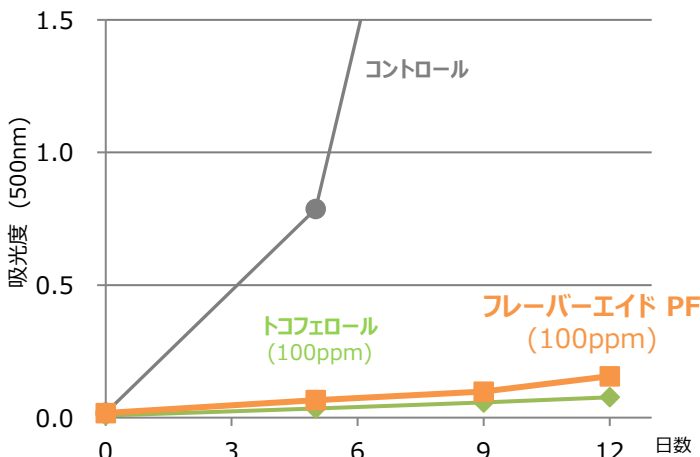
の向上

オフフレーバー

のマスキング

抗酸化作用

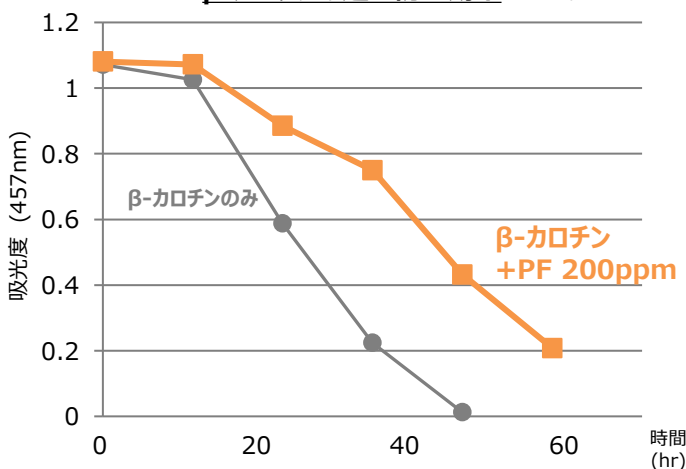
フレーバーエイド PF の抗酸化性試験 (チオシアン酸鉄法)



退色防止効果

β-カロチンの退色防止効果

*蛍光灯照射1.3万ルクス
β-加粉0.05%水溶液
pH 3.5、Brix 8.3



商品名	フレーバーエイド PF
法定名称	酸化防止剤製剤
性状	水溶性の液体
有効成分	酵素処理ルチン
基原物質	エンジュ (学名: <i>Styphnolobium japonicum</i>)
香味	無臭



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