

# NAF<sup>®</sup>天然香料シリーズ

経時安定性(光・熱・酸素など)/オフフレーバーのマスクングに優れた天然香料シリーズです

ホットベンダー用  
商品を開発中の  
お客様へ



PET商品を開発中の  
お客さまへ



機能性素材の嫌な  
風味が気になる  
お客様へ



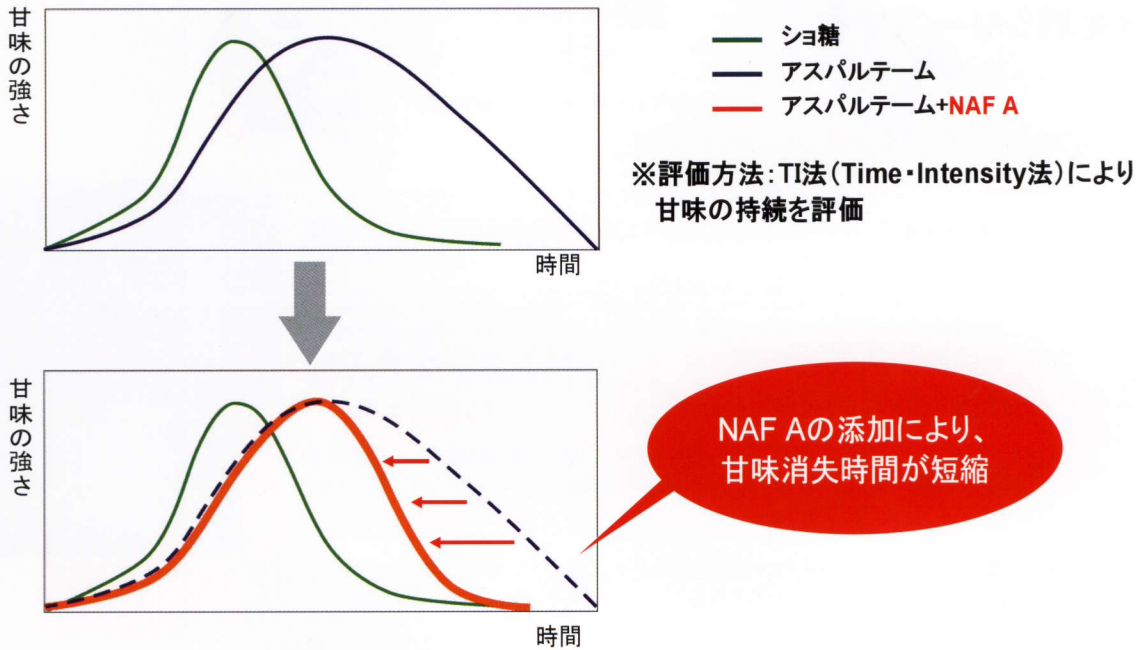
人工甘味料等の  
後味を改善したい  
お客様へ



**OGAWA**  
Flavors & Fragrances

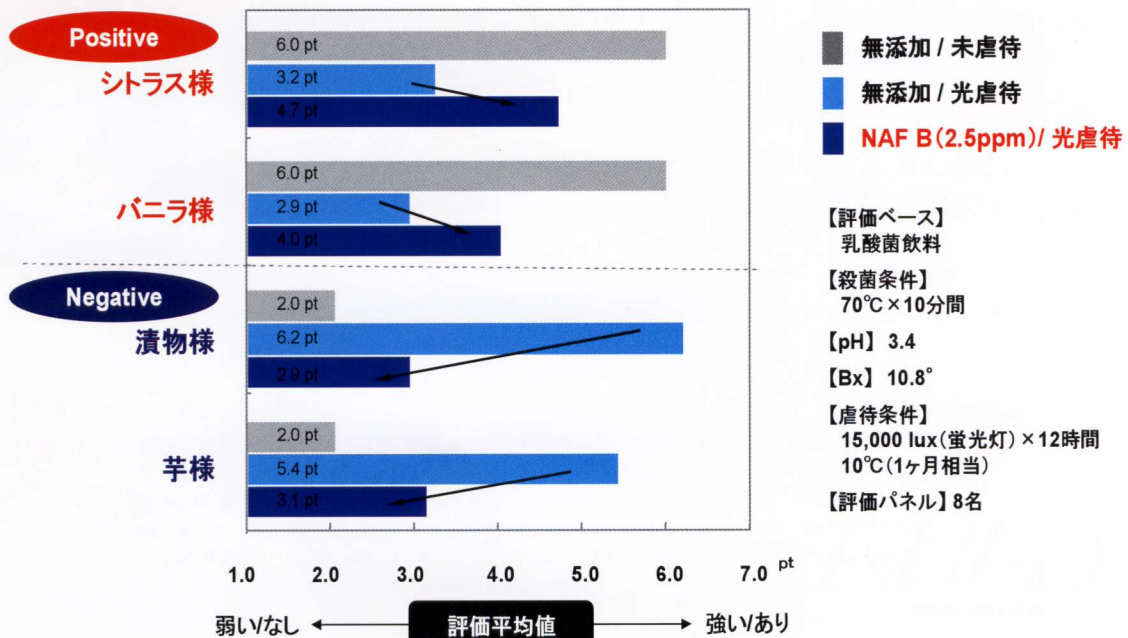
# NAF A 応用例 ～人工甘味料(アスパルテーム)～

NAF Aは、人工甘味料の後引く甘さを改善します！



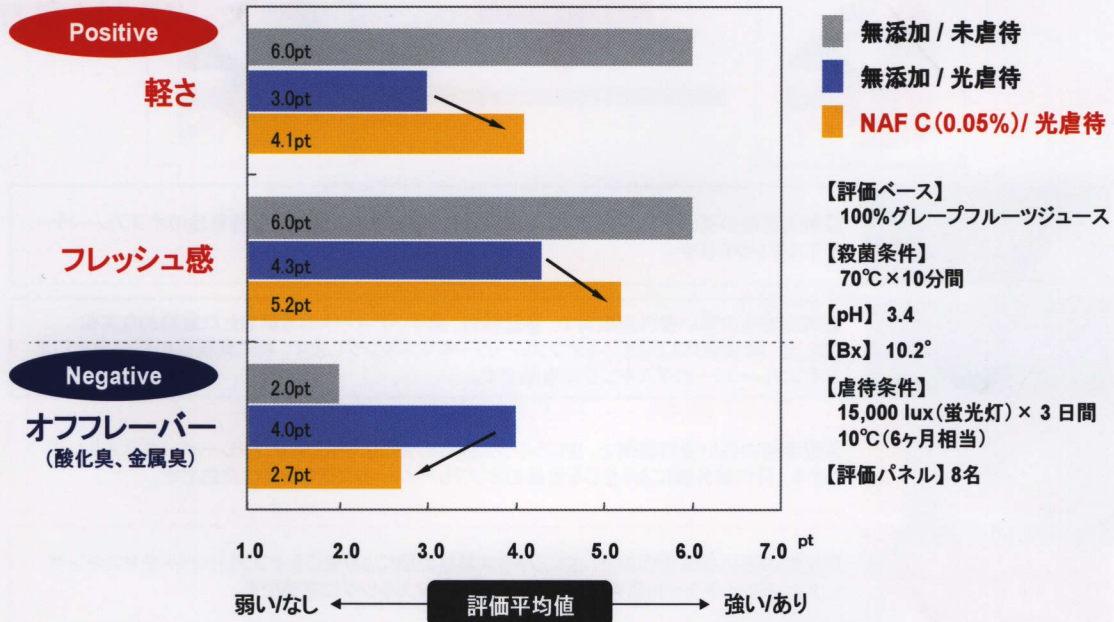
# NAF B 応用例 ～ヨーグルトドリンク(乳酸菌飲料)～

NAF Bは、『シトラス感』、『バニラ感』といったヨーグルト本来のおいしさを保持します！



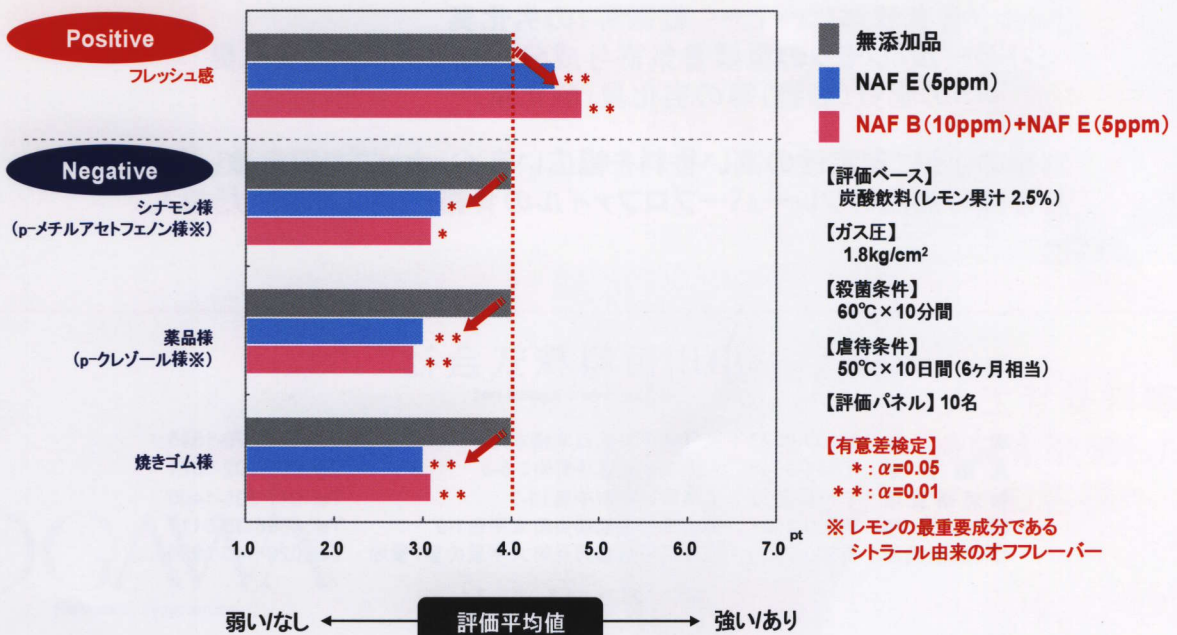
# NAF C 応用例 ～グレープフルーツ飲料～

NAF Cは、光が当たる条件下でもシトラスフルーツ本来のフレッシュ感を保持します！



# NAF E / B+E 応用例 ～果汁入り炭酸レモン飲料～

NAF E / B+Eは、熱・酸素等によるシトラス飲料のオフフレーバーをマスキングし、シトラスフルーツ本来のフレッシュ感を保持します！



# NAF<sup>®</sup> (Natural And Functional) 天然香料シリーズ



## NAF A

経時安定性の高い香料用素材で、人工甘味料、機能性食品素材、各種食品のオフフレーバーをマスキングします。

## NAF B

経時安定性の高い香料用素材で、各種飲料、菓子、デザートに殺菌または経時的な劣化(熱、光、酸素等)により生じるオフフレーバーをマスキングします。特に乳製品の経時変化によるオフフレーバーのマスキングに有効です。

## NAF C

光安定性の高い香料製剤で、主にシトラス製品の光により生じるオフフレーバーをマスキングします。特に紫外線により生じる食品のオフフレーバーのマスキングに有効です。

## NAF D NAF E

安定性の高い香料用素材で、主にシトラス製品の熱により生じるオフフレーバーをマスキングします。特にシト랄由来のオフフレーバーのマスキングに有効です。

- NAF天然香料シリーズは、オフフレーバーのマスキング機能を有するNAF素材の効果により、様々な問題を解決します。

### <問題点例>

- ・人工甘味料の異味(後引き・苦味等)
- ・各種機能性素材の異味・異臭(ポリフェノール等の苦味・渋味、ビタミン臭)
- ・各種食品原料の異味・異臭(濃縮果汁の劣化臭、野菜・豆乳等の青臭み)
- ・アルコール・食酢の刺激
- ・各種飲料の殺菌、熱、光、酸素等による劣化臭
- ・各種レトルト飲料のレトルト臭
- ・ミルク含有飲料(コーヒー、紅茶等)の劣化臭
- ・シト랄(レモンの重要香気寄与成分)の熱・光による劣化臭
- ・食品中の脂質(油脂)等の劣化臭(酸化臭)

- 別紙のように安定性の高い香料を幅広いラインナップで用意致しましたので、お客様の商品のフレーバープロファイルの骨格としてご使用ください。

## 小川香料株式会社

<http://www.ogawa.net>

本社	〒103-0023	東京都中央区日本橋本町4-1-11	Tel: 03-3270-1545
大阪支店	〒541-0046	大阪市中央区平野町2-5-5	Tel: 06-6202-5671
舞浜研究所	〒279-0032	千葉県浦安市千鳥15-7	Tel: 047-305-1400
岡山工場	〒709-4321	岡山県勝田郡勝央町太平台1-2	Tel: 0868-38-5111
つくば事業所	〒300-0326	茨城県稲敷郡阿見町大字星の里7番地	Tel: 029-840-3900

**OGAWA**  
Flavors & Fragrances