The real taste, naturally

Maxavor® YE All Natural Flavors

DSMは、酵母エキスだけを原料としたラベル表示の心配がない、より機能的で天然の風味をそのままに再現された新しいプロセスフレーバーの商品群を開発しました。従来のプロセスフレーバーは、タンパク質源と還元糖あるいはアミノ酸を添加の組み合わせによるものでした。DSMでは、この様なプロセスフレーバーの原料として使用できる独自の酵母エキスを開発しました。この酵母エキスを使用することにより、還元糖やアミノ酸を加える必要がなくなりました。100%ナチュラルな素材を使用して、これらの原料を添加しなくなった事で、新しいMaxavor® YEシリーズはより濃厚な天然の風味をそのままに再現しています。

Maxavor® YEシリーズは、多岐にわたる料理スタイルや風味づけの方向性に幅広く対応しています。フレーバリストは、より簡便に配合を開発でき、またわずかな添加量で特長的な風味を付与することから、配合の自由度が高まります。これらの製品は、100%ナチュラルでコスト効率が高く、より天然の風味をもつものとして世界的に認められています。また、アレルゲンを含まず、菜食主義者のルールやユダヤおよびイスラムの戒律にかなっているという点で、他製品との差別化が大きく図られています。ここでは、弊社の主な風味づけのマニュアルで利用できる素材を簡単にご紹介します。

チキンのフレーバーシリーズ

Maxavor® Chicken YE Boiled

甘みと香ばしい風味を有する、茹でるまたは軽く油で炒めたようなチキンの風味ジューシーで口当たりのようなうま味を有する肉質感

Maxavor® Chicken YE Roast

ロースト感を有し、調理感の強いチキンの胸肉の風味

HEALTH · NUTRITION · MATERIALS

DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

畜肉タイプのフレーバーシリーズ

Maxavor®White Meat YE

軽くローストして煮込んだようなポーク風味で、ジューシーかつ口の中に広がるうまみが特長的なフレーバー

Maxavor® Beef YE

肉質感が強く口あたりのよい、肉汁をかけながらあぶったような牛肉の風味を有するビーフタイプフレーバー

Maxavor® Roast Beef YE

こんがり焼いてローストしたビーフのヒレ肉に似た、こくがありフレッシュなビーフタイプフレーバー

ローストタイプのフレーバーシリーズ

Maxavor® RYEA

軽くローストした点が特長の煮込んだ様なの酵母エキス。木の実の香りとキャラメルの香りにうま味の口あたりのよさを添えて

Maxavor® Dark Roast YE

典型的なグリルした肉の風味を添える荒々しくかつしっかりとローストされたフレーバー

これらの製品はすべて、酵母エキスを原料としており、天然かつ菜食主義者にかなったものであることが世界中で認証されています。いずれもフレーバーのデザインに役立つように特別に開発されたものです。開発に携わる方が独自の用途を生み出すことが可能で、求めている風味や特長を製品に与えることができます。

風味づけの用途に向けて弊社が取り揃えている成分の範囲の詳細については、弊社までご連絡ください。

ここに記載の情報の正確性の確保については、絶えず入念に配慮しておりますが、この情報または第三者知的所有権の非侵害の正確性、最新性、または完全性についての保証も含め、またこれらに限定されず、弊社が法的責任を負うことについて、なんら表明または保証を行わないものとします。本文書の内容は今後、予告なく変更されることがあります。この文書の最新版または詳しい情報に関しては、弊社までお問い合わせください。使用者の製品の処理法、特定の使用用途および使用条件につきましては、弊社では関与し得ないため、使用者が得る可能性のある結果に関して、弊社では保証または表明を一切行いません。弊社製品の使用者特有の目的に対し、また使用者の意図した本製品の使用における法的地位に対し、弊社製品の適合性を判定することは、使用者の責任となります。

DSM Food Specialties B.V.の「販売の基本取引条件」は、弊社の提供物、協定、販売物、納品物、およびその他のすべての取引に適用され、その一環となります。ほかのいかなる取引条件の適用性も、明示的に拒否され、弊社の「販売の基本取引条件」に取って代わられます。「販売の基本取引条件」の最新版は、www.dsm-foodspecialties.comでご覧いただけます。なお、ハードコピーはご要望に応じて送付いたします。

ディー・エス・エム ジャパン株式会社　フードスペシャリティ事業部　〒105-0011 東京都港区芝公園2-6-3　芝公園フロントタワー9階　Tel.03-5472-1951　Fax.03-5425-3776