



飲食品の臭いを抑制する 「AGハーブMIX」

アークレイ株式会社

特許番号:第5144534号
発明の名称:飲食品の風味改良剤

特許技術の概要

ハーブ由来の抽出物AGハーブMIXを原料とし、飲食品がもつ特有の臭いを抑制する効果のある風味改良剤である。

【技術の特徴】

- 臭いは、味や食感等とともに飲食品の風味を左右する重要な要因であることから、この風味改良剤を使用することにより、飲食品特有の臭い成分を抑制し風味が改良できる。
- 飲食品に直接、添加、塗布する場合や製造工程や保存、調理等において、添加して各工程で発生する臭いを抑制することができる。
- 他の機能性食品素材の一部として使用されている植物抽出物であり、安全性が高く、適用対象の飲食品がもつ自然の風味を損なうこともない。
- AGハーブMIXは、コラーゲンの発する臭いを抑制する効果が確認されており、コラーゲンを含む各種食品の臭い抑制に使用することができる。



風味改良剤

【開発の経緯】

臭いによって風味が害される飲食品に対して臭いをマスキング(遮蔽)することによって、飲食品の臭いを抑制する風味改良剤の研究する過程で、安全性の高い植物由来成分を抽出して改良剤とする方法を見出した。

応用例・活用アイデア

- 消臭効果のある風味改良剤としての利用。
- ハーブ由来の抽出物AGハーブMIXを原料とした風味改良剤の製造、販売。