

## 紅茶抽出物を配合したマスキング製剤です。

畜産・水産原料の風味改善及び、酸味の低減に効果があります。

製剤は水への分散が容易で、且つ無味・無臭・無色のため最終加工品への影響が極めて少ない商品です。

(採用事例：牛肉のグラス臭低減、すり身・レバーの風味改善等、原料由来の風味低減)



### 製品の特徴

製品名	特徴
TF-ST	食品素材100%のマスキング製剤です。 原料に対し、0.1~0.3%添加することで、原料由来の風味を改善します。
TF-25M	マスキング効果に保水・食感改良効果を付与した製剤です。 目的により異なりますが、原料に対し1~2%添加することで効果を発揮します。

食品添加物製剤

## TF-PR

食品の風味改良のためのマスキング製剤「TFシリーズ」の新製品です。

粒状大豆たん白の大豆臭を低減するために開発しました。

大豆たん白の風味を整え、加工食品の“おいしさ”の追及をサポートします。



粒状大豆たん白を使用した  
ハンバーグ や 肉だんご などの  
お惣菜に...