

# 功能性香精——口味改良剂

## 健康保健新理念

创乐香精（美国）公司新近研发成功一系列用于味道改良的独特产品，旨在聚焦健康与保健市场。



### 咸味增强剂

深入了解客户的味觉感知是创乐研发努力的核心部分。因此当客户想要针对如今备受关注的健康市场开发新产品时，我们最新研创的口味改良香精即能助您解决您所关注的诸多难题。

众所周知，高盐饮食会危害人体健康，因此食品公司一直以来都在寻求降低其产品含盐量的途径。然而如果直接减少用盐量的话，感官分析数据显示其产品口味属性与质量均会降低，影响口味体验。创乐的口味改良剂的开发初衷即旨在增强这些属性，包括增强盐分感知度以使产品能够达到足盐产品同样的口味。

这项新技术基于我们独一无二的天然盐分热处理过程。这种天然盐分是从牛肉提取物及其他蛋白质源与天然提取物及其衍生品相结合的物质中发现的。该项独特的处理技术所生产的口味改良剂不但能够提供我们所需的盐度，还能够起到提鲜的效果，以此来补充低盐产品的盐度。

创乐公司的咸味增强剂其应用范围甚为广泛，包括：汤类、香肠、肉汁、零食、混合调料、速食方便晚餐等。

### 产品优势

- 美国FEMA公认安全纯天然
- 根据应用范围不同，最高可降低50%用盐量
- 清洁标签
- 不会降低如钾、钙、镁等微量元素含量
- 可以与氯化钾、氯化钠或其他代盐共同使用
- 咸味干净纯正，无异味，无残余回味
- 易溶于水，同时适用表面使用与内部混合使用
- 热稳定性良好，在反应罐及其他高温应用中表现较好，保质期长



  
Trilogy Flavors Shanghai Ltd.  
创乐香精（上海）有限公司

上海市浦东新区银城中路68号2285室 电话：(86-21)6194-6604 网址：www.trilogyei.com