
OUR NEW PRODUCT FOR FOOD

森永クリームファインK-1のご紹介

ミルク風味を『**増強**』させたペースト状の食品呈味素材

奥ゆきのあるコクを増強、深みのある味わいに

「森永クリームファインK-1」製品特長



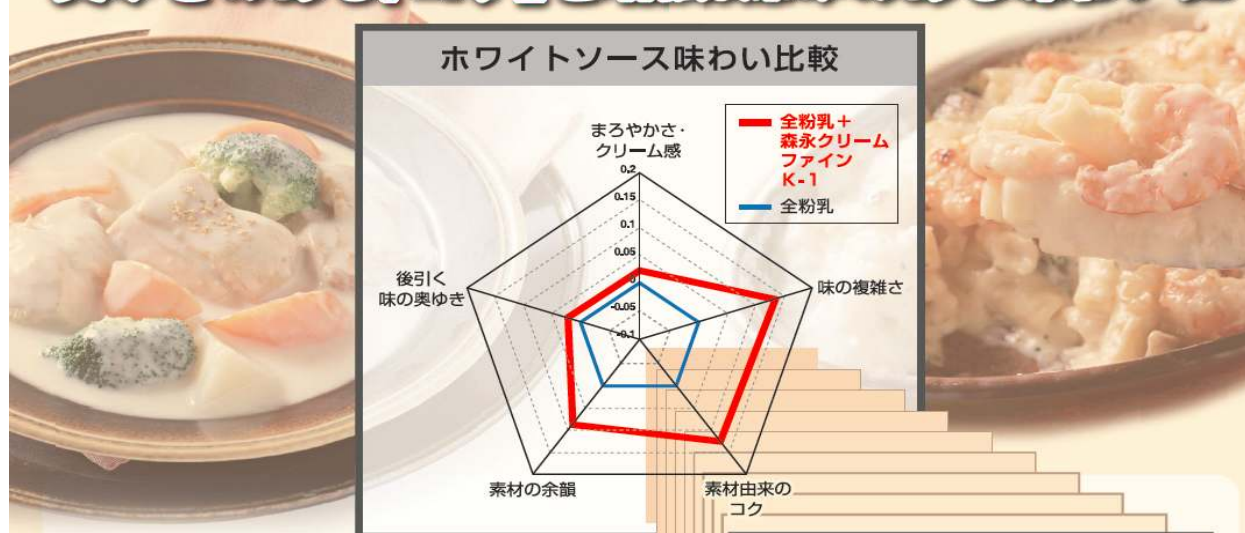
クリームを主原料として酵素を用いて処理した ミルク風味を『**増強**』させたペースト状の食品呈味素材

- ◆ **特長：** 呈味、ボディ感、コク味、後味を付与
クリーム・バターの数十倍の遊離脂肪酸
調合香料では出ない天然クリームの自然な風味
乳原料は北海道産100%
食品表示が可能
(例)：乳等を主要原料とする食品、乳脂肪加工品、クリーム加工品
- ◆ **添加量目安：** 0.01～0.5%
- ◆ **用途例：** スープ、シチュー、ホワイトソース、パスタソース、カレー、
冷凍食品(クリームコロッケ等)、ドレッシング、飲料、
焼き菓子、生チョコレート、デザート

「森永クリームファインK-1」製品特長

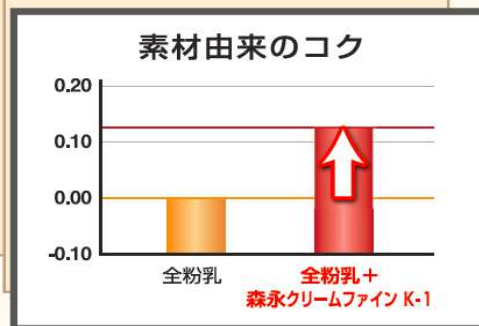
「森永クリームファインK-1」は、クリームを主原料として特徴的な酵素を用いて処理したミルク風味を増強させるペースト状の食品呈味素材です。クリームと比較し数十倍多くの遊離脂肪酸を含んでいるため、少量添加で呈味、ボディ感、コク、後味を付与できます。今回は全粉乳で作ったホワイトソースに「森永クリームファインK-1」を0.5%添加して味の比較を行いました。

奥ゆきのある「コク」を増強。深みのある味わいに

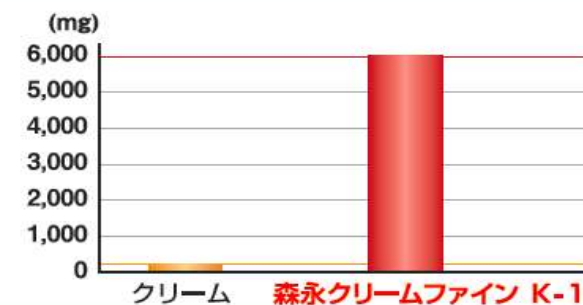


クリームに比べて遊離脂肪酸量が数十倍多いため、「森永クリームファインK-1」を添加したホワイトソースの方が、コク、奥ゆき、クリーム感、後味が増し、深みのある味わいになっています。

- ※「素材由来のコク」→苦味雑味 / 食センサー(先味)使用データ
- ※「味の複雑さ」→渋味刺激センサー(先味)
- ※「まろやかさ・クリーム感」→旨味コクセンサー(後味)
- ※「素材の余韻」→苦味 / 食センサー(後味)
- ※「後引く味の奥ゆき」→渋味センサー(後味)



遊離脂肪酸量の比較(100g当たり)



「森永クリームファインK-1」応用例

◆ 添加量目安: 0.01~0.5%

クリームシチュー	クリーム感のアップ 濃厚な後味の付与
粉末スープ(ポタージュ)	ボディ感のアップ コク味の付与
パスタソース(カルボナーラ)	塩味のマスキング 味がまろやかになる
ドレッシング(シーザー風味)	クリーム感のアップ 味がまろやかになる
カレー	コク味の付与 スパイス感アップ
コーヒー飲料 (糖質0・脂肪0)	苦味のマスキング 濃厚な後味の付与

