

# ファットブースター®

## ■ ファットブースター®とは

厳選した動植物油脂由来原料を独自の方法にて酵素処理した素材を用い、天然感を損なうことなく良好な脂肪感、コクを増強する製品です。様々なバリエーションがあり、目的に応じたタイプをご提供します。  
風味の改善に効果的で、幅広い商品形態における開発の手助けとなります。

- 例** マーガリンを中心とした油脂類において、良質な呈味を付与します。  
乳飲料やプリン、ヨーグルト等のデザート類にナチュラルな乳脂肪感を与えます。  
焼き菓子にバランスの良い脂肪感を与え、粉っぽさをマスキングします。  
スープのコク、厚みを増強します。

これらすべて完全自社生産を行っており、  
御採用頂いたユーザー様へ安心・安全な素材を御提供しております。

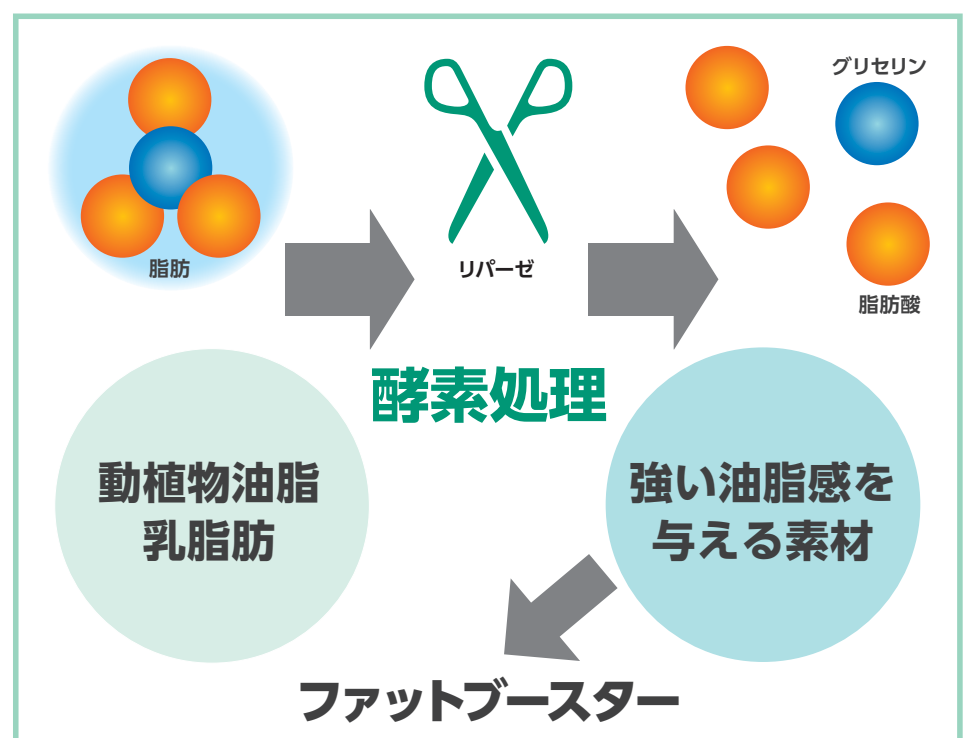
脂肪の摂り過ぎは、  
生活習慣病のリスクを  
伴います。

低脂肪食品は  
味気ないものにな  
りがちです。

そんなとき、ファットブースターの出番です。

脂肪原料を減らしても、  
濃厚でコクのある製品に仕上がります。

従来品の風味改善にもご使用ください。



最終加工のプロセスにより、  
以下の最終形態にて準備いたします。

### オイルタイプ

菓子全般・油脂類



### エマルジョンタイプ

飲料・デザート



### パウダータイプ

粉末スープ・プレミックス等



## 長岡香料の酵素処理プラント(専用プラント)



NAGAOKA CO., LTD.