

# ファットブースター

## 乳脂肪の酵素処理素材

厳選した乳製品を独自の方法にて酵素処理を行うことにより、天然感を損なうことなく良好な脂肪感を大きく増強したものです。様々なバリエーションがあり、目的に応じたタイプを御提供します。乳を使用する様々な食品に対して効果的で、相手を選びません。高価な乳原料の使用量を減らすことが出来ます。牛組織は使用しておりません。良好なフレーバー素材と組み合わせることにより、風味のバリエーションが大きく広がります。

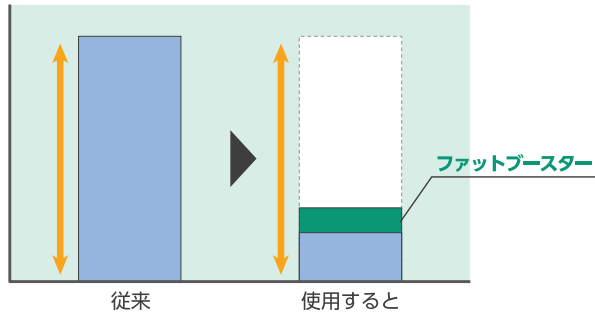
**例** 乳飲料の乳脂肪感を底上げし、良好な呈味を発現させます。  
プリンやヨーグルトなどのデザート類にナチュラルな乳脂肪感を与えます。  
焼き菓子にバランスの良い乳脂肪感を与え、粉っぽさをマスキングします。  
クリームやラクトアイスの植物油脂感をマスクし、乳脂肪感を際立たせます。

その他の油脂に対する酵素処理素材も提供しております

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。

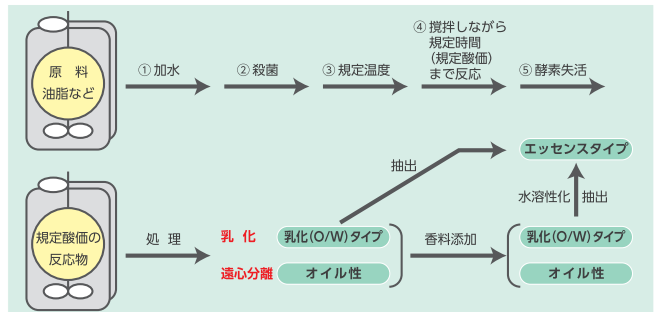
## 脂肪の採りすぎは動脈硬化などの心疾患のリスクを増大させます。

～単に脂肪を減らすと、味気ない～  
～効果的に動植物油脂の使用量を減らし、カロリーダウンしたい～  
そんなとき、**ファットブースター**の出番です。

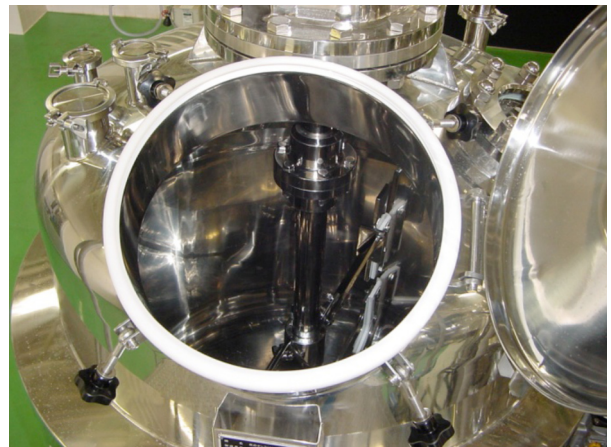


## 最終加工のプロセスにより、以下の最終形態にて準備いたします。

- オイルタイプ
- 乳化ペーストタイプ
- 抽出品（エッセンス）タイプ



## 長岡香料の酵素処理プラント(専用プラント)



NAGAOKA PERFUMERY CO., LTD.