



e-エキス® 新ラインアップのご案内

# ピンクグレープ フルーツ e-エキス®

NEW



こんなニーズにお応えします！

グレープ  
フルーツ特有の  
苦みやピール感を  
加えたい

スッキリと  
キレのある  
味わいに  
仕上げたい

高感度  
甘味料の後味を  
マスキング  
したい

ほのかな苦みが加わりキレのある味わいを実現！

ピンクグレープフルーツeエキスは、飲料や酒類では再現が難しいと言われる、グレープフルーツ特有のラストの爽やかな苦み、ピール感を加えられるのが特長です。飲料や酒類、食品に配合することで、甘みにほのかな苦みがプラスされ、スッキリとキレのある味わいに仕上がります。

天然まるごと抽出製法 + 酵素処理抽出 で

グレープフルーツ感を強化しました。

グレープフルーツらしさを高めるため、従来のeエキス製法に加え、特殊な酵素で風味パーツをさらに取り出す“酵素処理抽出”を用いています。酵素は失活させているので表示不要です。

処方例

## グレープフルーツ炭酸



〈炭酸1000gあたり〉

砂糖 …………… 2% 果糖ブドウ糖液糖 …… 8%  
オリゴ糖 …………… 0.3%  
ピンクグレープフルーツeエキス …… 0.4%  
酸味料(クエン酸) …………… 0.3%  
ビタミンC …………… 0.5%

### 品質規格

品名	由来原料原産地	原材料名	最終商品への表示例
ピンクグレープフルーツeエキス	南アフリカ	グレープフルーツ加工品/エタノール	ピンクグレープフルーツエキス
pH実測値 ※代表ロット実測値	推奨配合量	内容量	賞味期限 ※製造後未開封
5	0.1~0.7%	9kg	9ヶ月



天然素材の品質向上と安定供給を目指すバイオニア

日本粉末薬品株式会社

<https://www.nfy.co.jp>

微生物規格・包装形態・保存方法は裏面へ