

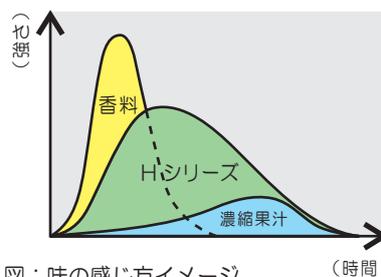
商品紹介－酵素分解ペースト・農産加工品－

★酵素分解ペースト「Hシリーズ」の紹介

- 果実を丸ごと酵素処理することで、強い香りと味を持っています。
低果汁飲料に少量加えるだけで「旨さ」と「実体感」を与えることができます。
香料代わりに、もしくは香料と併用することで、風味の底味・中間味を補い、
幅の広い充実した味になります。



製品荷姿；18 L一斗缶



図：味の感じ方イメージ

(時間)

皮に旨さ



丸ごと果実

高付加価値化

丸ごと果実の 果実ペースト・ピューレ・果汁を企画提案します！

受注生産

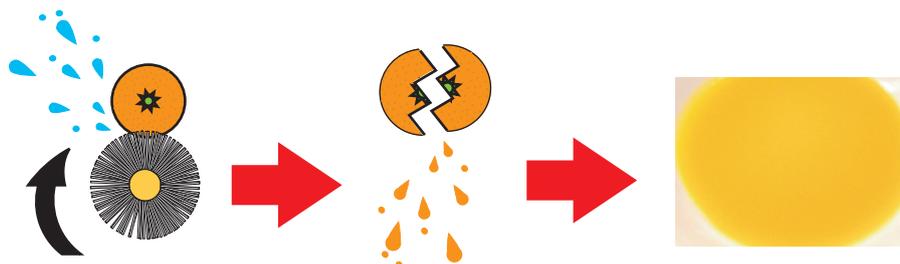
お客様 持ち込み原料の加工受託いたします。
原料果実の調達からの場合もご相談ください。

- 高い加工歩留まり ～Hシリーズの酵素分解製法は 原料果実から製品化まで
90%前後の高い歩留まり～ 残渣が少量で原料を無駄にしません。

青果の選別・洗浄

丸ごと（皮・種含む）を物理破碎

酵素分解処理/ろ過



● Hシリーズの製造工程

- 流動性があり、混練・ろ過工程での加工特性が優れています。
- 酵素処理によって、今まで利用できなかった 果実も原料化することができ、
他にはない商品企画で差別化を図れます。



星野科学株式会社

〒611-0041 京都府宇治市横島町石橋10-7
TEL. (0774) 22-6699 <URL> <http://www.hoshinokagaku.co.jp>

食品の開発と製造