

Herbalox® XT シリーズ

香りに敏感な用途に適したマイルドな風味で微香の酸化防止剤

天然の酸化防止剤がもつ独特のフレーバー及びアロマを低減すると共に、製品の賞味期限を延ばすことができます。カルセック社の最新の酸化防止剤、ハーバロックス™ XTは添加量を柔軟に増やすことができる天然の酸化防止剤です。おそらく皆様が今まで経験されてきたフレーバーやアロマの制限を受けること無しに製品の賞味期限を延長することができます。

クリーンなイメージの表示

カルセック社製品ハーバロックス™ XT 使用で、天然素材であるローズマリーを表示しながら合成の酸化防止剤と同等の賞味期限を実現します。

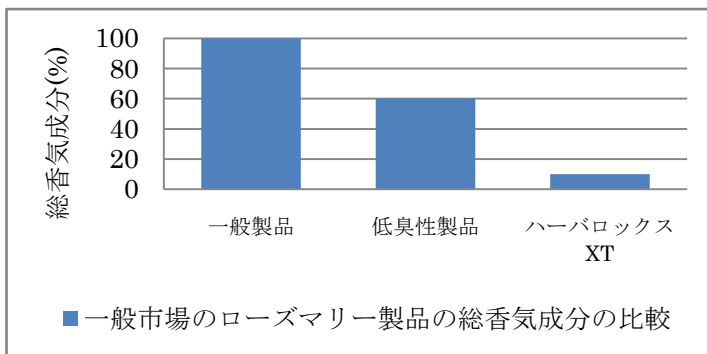
クリーンなフレーバー

特有のフレーバーを呈する天然酸化防止剤を使用した既存の食品に比べ、ハーバロックス™ XTは微香性で食品にローズマリー由来の香りを残しません。

比較テスト

ハーバロックス™ XT と市場で一般的な酸化防止剤（ローズマリー抽出物製剤）の総香気成分を比較

結果：最大限に使用する場合でもハーバロックス™ XTはローズマリー由来の香りを感じない



利 点

天然由来製品です

油脂の酸化変質及び脂質過酸化反応を遅らせます

油溶性及び水分散性の両タイプあります

摂氏 240 度以上の熱安定性があります

マイルドな風味・微香の特性により添加量増加が可能となります

用 途

焼成製品 乳製品 肉加工品 ソース 飲料 ドレッシング ペットフード 水産加工品 シリアル

機能性飲料 多価不飽和脂肪酸含有の油脂 スナック 製菓 フレーバー&シーズニング 鳥肉加工品

輸入販売：株式会社光洋商会



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町3-6-2 小津本館ビル8F
Tel: 03-3639-8555 Fax: 03-3667-9719

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732