



富士

世界最高水準のうま味力

バーテックス®IG20

独自の発酵技術・エキス化技術を結集した高機能型酵母エキス

[バーテックス®IG20の各種機能性]

うま味の付与

スパイシー感付与

煮込み感付与

魚介星味エンハンス

塩味エンハンス



バーテックス®IG20

「核酸×遊離アミノ酸×有機酸」等の相乗効果が生みだす力強いうま味力

バーテックス®IG20は、核酸(イノシン酸Na、グアニル酸Na)を20%以上含有した酵母エキスです。

遊離アミノ酸(グルタミン酸等)及び有機酸(コハク酸等)との相乗効果により、

少量でうま味や厚みを付与できます。

また、ご使用条件により、酸味抑制・塩味エンハンス・スパイシー感付与、

甘味増強・甘味質改善、苦み抑制等の添加効果を発現します。

かつお節・椎茸のうま味

核酸
(イノシン酸Na、グアニル酸Na)
20%以上含有

酸味抑制効果

塩味エンハンス

煮込み感熟成感付与

スパイシー感付与

複雑味強化

魚介星味エンハンス

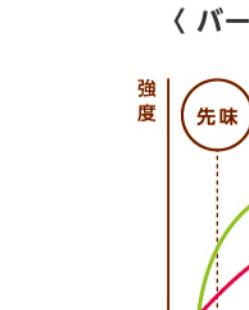
昆布のうま味

貝類のうま味

遊離アミノ酸
(グルタミン酸等)

有機酸
(コハク酸等)

核酸20%が生み出すバーテックス®IG20の特長ある呈味パターン



→



遊離アミノ酸由来の先味を有し、核酸成分を中心とした強い後伸びを有する呈味構成となっています。

バーテックス®IG20の構成成分により、様々な機能性を付加。他には見られない特長のある添加効果を発現します。

バーテックス®IG20は、味のバランスに優れ、インパクトの付与、厚みの付与、後を引く味付けはじめ、様々な目的に合わせた味の割出が可能です。

うま味の付与

パン酵母由來の豊富なうま味成分を有し、相乗効果で、バーテックス®IG20の寄与成分と添加効果

強いうま味や厚み、複雑味の付与が可能です。

少量で添加効果を発揮し、

素材本来のうま味を底上げします。

パーテックス®IG20は、味のバランスに優れ、

インパクトの付与、厚みの付与、後を引く味付けはじめ、

様々な目的に合わせた味の割出が可能です。

特許出願中 > 食品の香り改善方法

特許出願済 > 塩味様葉味増強剤

特許出願済 > 味のバランス調整剤

特許出願済 > 酸味抑制剤

特許出願済 > 味のバランス調整剤

特許出