



乳製品の風味補強に ミルクアップシリーズ



乳の自然な風味や濃厚感を付与します

ミルクアップは北海道産の風味豊かなクリームを原料としたクリーム加工品です。殺菌や加工工程で損なわれがちな乳本来の自然な甘み、コク、乳脂肪感などを少量の添加で補うことができます。耐熱性にも優れているので、様々な食品にご利用いただけます。

製品特長

ナチュラルな乳感

他の製品にはない乳の白さにこだわり、濃厚でありながらもくどさはないナチュラルな乳感が少量で付与できるので、製品中の乳原料を減らすことができます。

マスキング効果

乳を加熱したときのネガティブな風味や、乳加工品独特のナトリウム感、粉っぽさなどの雑味を抑え、全体の味をまとめます。

国産乳原料のみ使用

北海道産の生クリームを使用しており、乳の自然な風味をそのままに活かしています。

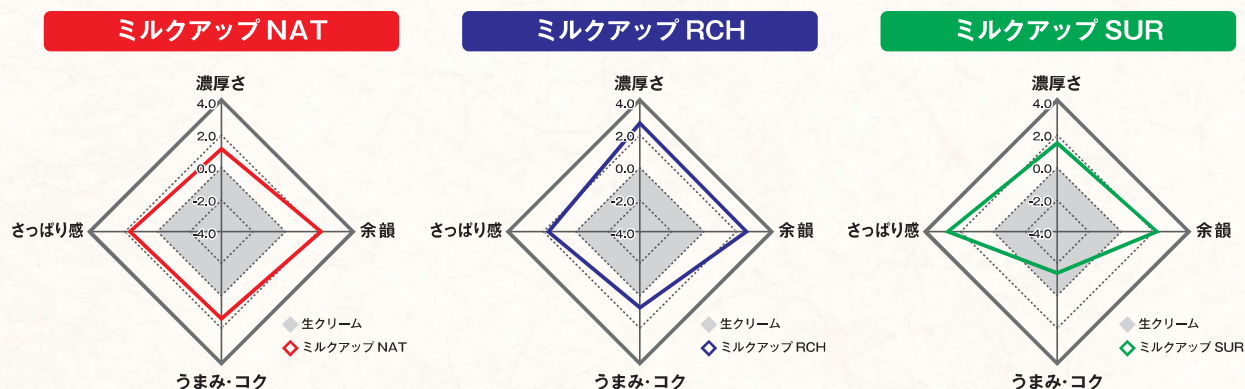


《用途例》

乳系飲料 / アイスクリーム・氷菓 / プリン・ケーキ
ヨーグルト / 製パン・製菓 / グラタン / スープ

味わいの特長

味香り戦略研究所 味認識装置TS-5000Zにて測定



ラインナップ

製品名	特長	おすすめの使用例
ミルクアップNAT (ナチュラルタイプ)	ミルクの白さを想起させるナチュラルな乳感を付与し、ココと余韻を残します。	乳系飲料、プリンやアイスクリームなどのデザート類。 (推奨添加量:0.05~0.3%)
ミルクアップRCH (リッチタイプ)	生クリームのような乳脂肪感を付与し、まるやかで濃厚な風味に仕上げます。	製菓、製パン、ホワイトソースやカスタードクリームなど。 (推奨添加量:0.05~0.5%)
ミルクアップSUR (サワータイプ)	トップにサワークリームのようなシャープな乳感を出し、すっきりとして後味のキレがよくなります。	チーズやヨーグルトなどの発酵食品、またはそれらを主原料とした加工食品。 (推奨添加量:0.05~0.2%)

使用上の注意・使用時の表記例

- ◆ 本製品は要冷蔵(0~5℃)です。
- ◆ 水性のものにも溶解しますが、油脂分が浮く場合がありますので、飲料などの流動性のある製品にご使用する場合はホモゲナイズを行ってください。
- ◆ 最終製品への表記例:「クリーム加工品」「乳等を主要原料とする食品」など。