



客製化香料 解決方案

★ 定義專屬你的風味 ★

產品的味道是影響消費者選擇的主因之一
我們的客製化香料能依照您的需求喜好
融合創新技術搭配天然風味原料
重新組合出健康又美味的食品



產品名稱	適用範圍或功能說明
咖啡萃取物粉末 Coffee Extract Powder	噴霧乾燥或冷凍乾燥速溶型咖啡粉
咖啡萃取液 Coffee Extract Liquid	純咖啡萃取液，使用最新的提取技術，保留咖啡香氣及風味，多種咖啡豆種類，產地與雨林認證可選擇
部分脫脂花生粉 Partially Defatted Peanut Flour	原料挑選高油酸含量之花生，脫去部分脂肪，得到風味穩定且不易油耗的花生粉。有不同脂肪含量或烘焙程度等風味
濃縮奶油膏 Concentrated Butter Paste	瞬間超高壓殺菌製成的天然原料，有牛奶、奶油、起士等多種風味。可應用在烘焙產品、沖泡粉、冰淇淋、營養棒、餡料或液態營養品等
水解植物蛋白 HVP Hydrolyzed Vegetable Protein	具備良好香味跟鹹味，帶有豐富的肉感、湯感以及豐富的風味，如雞肉味、醬油味

提升味覺享受 貼近本地風味



呈定企業有限公司
CHEN DING ENTERPRISES CO., LTD.

台北市信義區東興路39號6樓
6F., No. 39, Dongxing Rd., Xinyi Dist., Taipei City 110055, Taiwan

TEL: 886-2-8768-2520
FAX: 886-2-8768-2521

Q:

為什麼要加修飾香料呢？

A: 美味不只是一種味道，也包含豐富飽滿的層次感、醇厚悠長的餘韻，香氣口感在口中交織成複雜的感受。而修飾香料可以增加無糖及減糖產品的層次、飽滿度、延續性，正是美味的關鍵!!

Q:

修飾香料只能用在甜食嗎？

A: 修飾香料也能應用在低鈉產品，以增加鮮美飽滿的口感；應用在良藥苦口的保健機能食品，則可修飾苦味及不良氣味。讓消費者不需為了健康而犧牲味覺享受。



健康美味的
關鍵技術



機能性配方適用

產品名稱
增香香料

主要作用
平衡口感和香氣
使甜味或鹹味更飽滿
掩蓋不良氣味 減少苦澀感

推薦用量
0.01-0.03%

應用說明

掩蓋微量元素
的不良氣味

增強產品風味
的飽滿感

修飾機能性素
材的苦澀感



降糖方案

產品名稱	推薦用量	應用說明	飲料	乳品	提升前甜	提升飽滿度	修飾代糖口感	遮蔽不良風味	搭配蔗糖素/AK	搭配甜菊糖苷
增甜香料	0.25%	減糖 30% ，針對含有蔗糖的中性飲料 (pH>4)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
甜感香料	0.02-0.03%	適用於所有含高倍甜味劑的無糖飲料和食品	✓	✓	✓				✓	✓
口感香料	0.03-0.08%	提升減糖產品的飽滿度，適用於所有含高倍甜味劑的食品和飲料	✓	✓		✓			✓	✓
遮蔽香料	0.01-0.03%	適合各種甜味劑應用，特別適用甜菊糖苷的後味掩飾	✓	✓				✓	✓	✓

