



Taste Modulation ~ suikerverlaging ~

Gezond en lekker; basisbegrippen die vandaag en morgen belangrijk zijn in de ontwikkeling van ons eten en drinken. De keuze van de consument wordt sterk bepaald door de smaakbeleving. Bij Buteressence begrijpen wij de hedendaagse consument die geen concessies wil doen aan beide.

Suikerverlaging in bestaande of nieuw te ontwikkelen producten gaat gepaard met uitdagingen. Smaakherstel en het terugbrengen van balans, rondheid en volheid is er één van. Met dit als uitgangspunt heeft ons R&D team een range modulator aroma's ontwikkeld. Natuurlijke oplossingen die een belangrijke rol spelen in de consumentenacceptatie van suiker verlaagde voedingsmiddelen.

Selecteer uw modulator aroma, beschikbaar in vloeibaar en poeder:

Ons portfolio	Smaak van uw eindproduct (*)
Modulator aroma FR	Fruitsmaken
Modulator aroma CI	Citrus
Modulator aroma VA	Vanille, zuivel en romig
Modulator aroma BR	Chocolade en 'bruine smaken'

* Modulator aroma's vullen smaakspecifieke aroma's aan.



bewust leven



natuurlijk aroma



smaakherstel

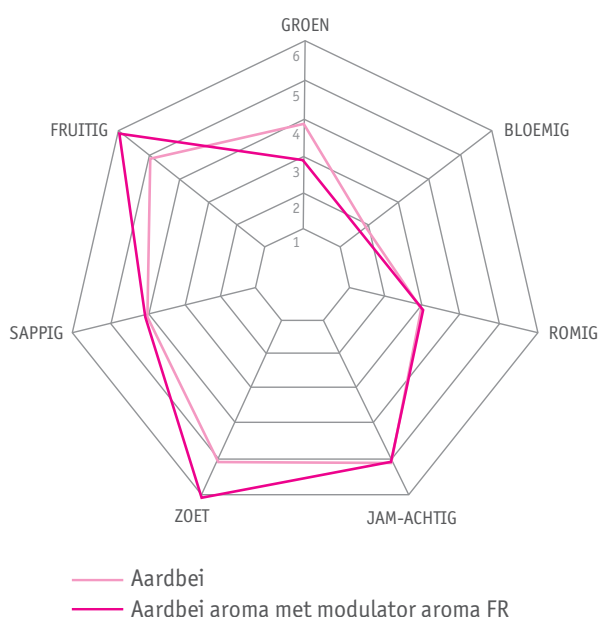


consumenten voorkeur

Flavourings with modifying properties (FMP's)

Taste modulation is een veelomvattend aandachtsgebied binnen aroma's waar gekeken wordt naar de verbetering van smaakbeleving in voedingsmiddelen met verlaging van basisgrondstoffen zoals suiker en zout of een maskering van ongewenste smaken.

FMP's zijn specifieke aromastoffen en aromatiserende preparaten die de eigenschap hebben om de smaakbeleving van een levensmiddel te verbeteren. Door toepassing van deze FMP's in onze nieuw ontwikkelde modulator aroma's, bieden wij u smaakoplossingen en ondersteuning aan bij suikerverlaging. Taste modulation is in essentie het intensiveren of reduceren van twee of meer descriptoren in een aromaprofiel (in onderstaand voorbeeld aardbei) met focus op een optimale smaakbeleving.



Declaratie

In de EU zijn de aromatiserende bestanddelen die als FMP mogen worden gebruikt, benoemd in de Aromaverordening EU 1334/2008 met details over toepassing en de gebruikslimiet. Raadpleeg onze productinformatiebladen voor het gebruikadvies, mogelijkheid tot declaratie als natuurlijk aroma en de levensmiddelen categorieën waarin de Buteressence modulator aroma's zijn toegestaan.

Interesse? Wij horen het graag. Bel ons op 075 - 631 44 11 of ga naar www.buteressence.com