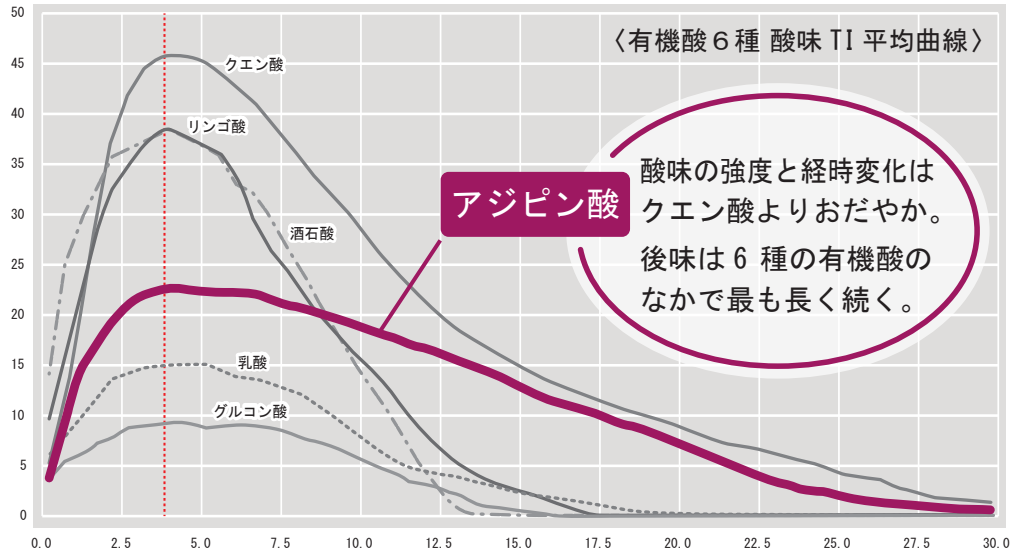
Greater freedom in Acidity design

酸味設計”をもっと自由に！

アジピン酸

Adipic Acid



長く続く余韻

酸味の持続時間

24.2 秒

［ 6 種中で最長 ］

やわらかな酸味

最大酸味強度

25.5

［ クエン酸の約半分 ］

穏やかに広がる

ピーク到達時間

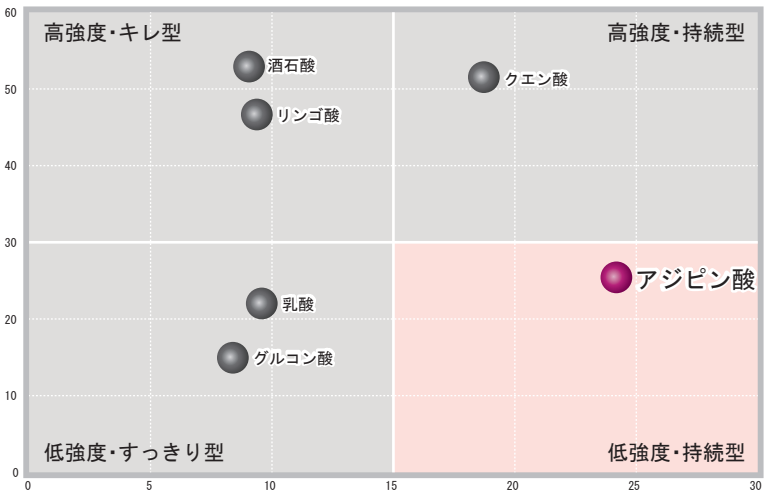
5.7 秒

［ 6 種中で最もゆるやか ］

酸味に「余韻」という選択肢

アジピン酸が可能にする新しい風味設計

《 酸味プロファイルのポジショニング 》

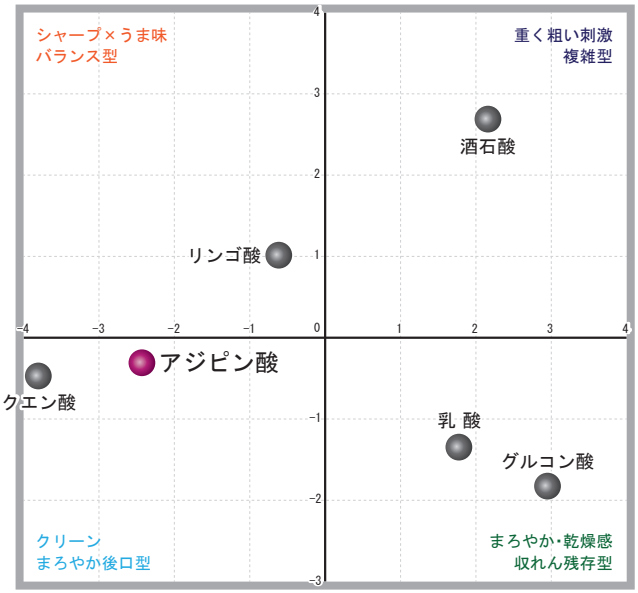


TI 法（15mM　水溶液）| 専門家パネル 6 名 ×3 反復 | 分析：味香り戦略研究所

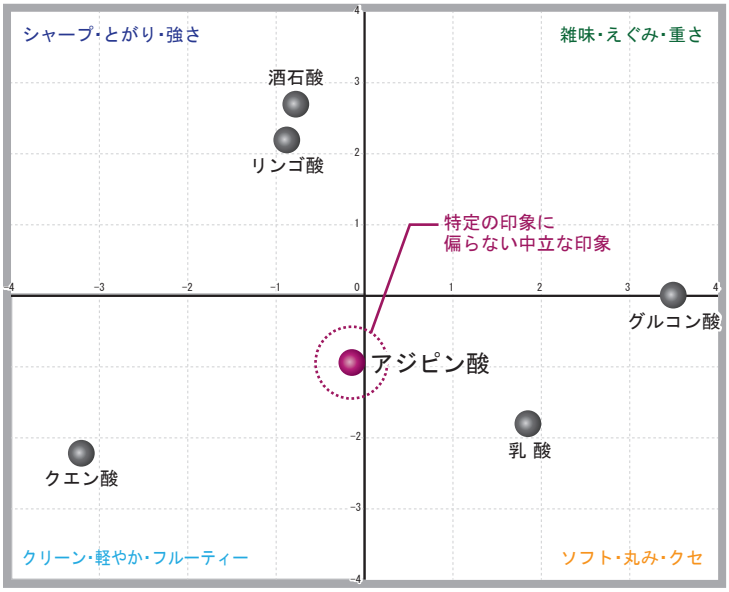
酸味だけではない、アジピン酸の個性

専門家パネルが「酸味以外」の呈味・口中感覚を評価。酸ごとに異なる味わいの広がりを明らかにしました。

《 呈味プロファイルのポジショニング 》



《 印象語のポジショニング 》



アジピン酸ならではのセイボリー感

塩味やうま味に近い「セイボリー感」を持ち、酸味だけではない、厚みのある味わいを生み出します。

アジピン酸は、クセが少なく、他の風味と調和する

えぐみや口の中の乾燥感が少なく、クリーンな味わい。
主張しすぎず、フレーバー本来の味わいや香りを活かします。

なぜ、後味が長く続く？
アジピン酸は水に溶けにくく、口の中で少しずつ溶解する性質があります。
このため酸味が急に立ち上がらず、穏やかに長く続くと考えられます。

官能評価（50mM　水溶液）｜専門家パネル6名｜分析：味香り戦略研究所

なぜ、セイボリー感？
アジピン酸は、うま味で知られるコハク酸と構造がよく似た酸です。
似た構造の酸ではうま味のような味わいが報告されており、アジピン酸の塩味・うま味を想起させる呈味も、この仲間らしい特徴と考えられます。

アジピン酸だから、フレーバーがもっと活きる

アジピン酸 ＋ フルーツ系 ＝ 余韻の同期

＋ ブルーベリー・ブラックベリー
ベリーの香りと酸味の余韻が重なり、後口まで風味が続くと考えられる。

＋ グレープ・カシス
長く続く香りと重なり、後味に奥行きと高級感を与えると考えられる。
自然に味が続く設計が期待できる。

アジピン酸 ＋ セイボリー系 ＝ 塩味様・うま味様のベースに

＋ 減塩設計の塩味サポート
塩味様の味わいが 6 種類の酸の中で最も強く、長い余韻とあわせて塩味の知覚を補強すると考えられる。

＋ うま味の厚み
うま味様の味わいを持ち、醤油・味噌・漬物などの発酵食品と組み合わせることで、うま味をさらに引き立てる効果が期待できる。

アジピン酸 | 【用途】酸味料｜静菌剤｜pH 調整剤 【基本物性】[pH] 2.7（水：2.3g/100mL 、25 ℃）［溶解度］水：1.5g/100mL （20 ℃） 水：1.4g/1 0 0 mL（15 ℃）

味わいの特徴から選ぶ、三洋ライフマテリアルの有機酸

	酸味の強さ	うま味様	収れん感
Adipic Acid アジピン酸（ニュートラル型）	★★☆☆☆	★★★★★	★★☆☆☆
Citric Acid クエン酸（クリーン短キレ型）	★★★★★	★★★☆☆	★☆☆☆☆
Gluconic Acid グルコン酸（ソフト収れん型）	★☆☆☆☆	★☆☆☆☆	★★★★☆
Malic Acid リンゴ酸（うま味様＋微雑味型）	★★★★☆	★★★★★	★★☆☆☆
Tartaric Acid 酒石酸（重く粗い複雑型）	★★★★★	★★☆☆☆	★★★★★
Lactic Acid 乳 酸（ソフト＋強い後味型）	★★☆☆☆	★★★☆☆	★★★★★

★は 6 酸間の相対比較（各項目の最小～最大を 1～5 で表示）

アジピン酸以外の有機酸についても、お気軽にご相談ください

Sanyo Trading Group
三洋ライフマテリアル株式会社
フードサイエンス事業部
TEL.03-3518-2192
〒101-0052　東京都千代田区神田小川町 2-2 センタークレストビル 8F
https://sanyo-lifematerial.co.jp/
お問い合わせフォームはこちら