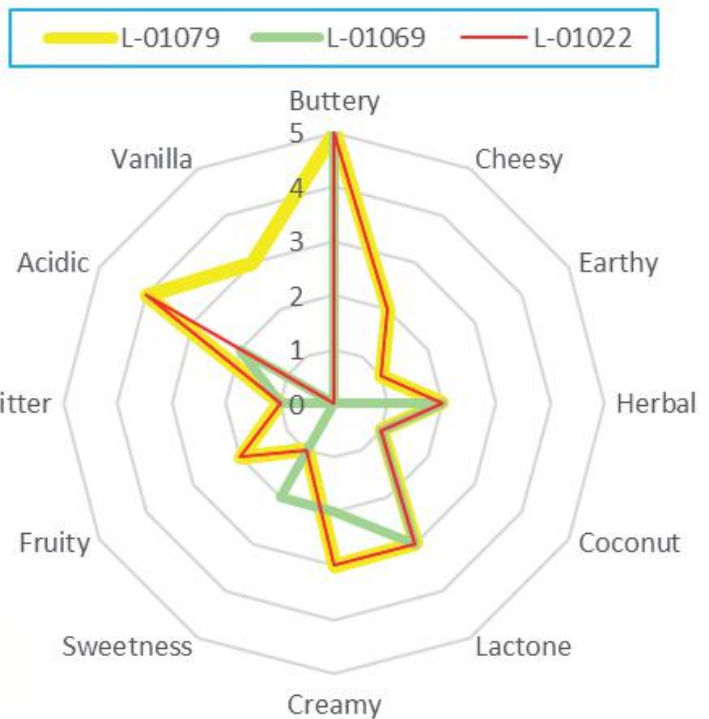


Butter Flavor Sensory Evaluation



اسانس کره:

کره یکی از پرکاربردترین اسانس‌ها در صنایع غذایی است که در تولید انواع کیک، شیرینی، کلوچه، بیسکویت، انواع کره‌های گیاهی، انواع پنیر و پنیر پیتزا مورد استفاده قرار می‌گیرد.

پروفایل:

اسانس کره با در نظر گرفتن نیاز صنعت و نیز سلیقه مشتری در پروفایل‌های کره‌ای، خامه‌ای، پنیری و تافی تولید و عرضه می‌گردد.

ویژگی محصول:

عطر و طعم خوش اسانس کره حین پخت و در حین حرارت دادن به سرعت آشکار می‌شود. اسانس کره حاوی تأیید FDA است و در دسته‌بندی مواد ایمن GRAS قرار گرفته که به صورت مشابه طبیعی و مصنوعی عرضه می‌شوند. این دسته از اسانس‌ها در هر دو حالت مایع و پودر انکپسوله شده و به صورت محلول در آب و محلول در روغن تولید و عرضه می‌گردد.

ترکیبات موثر:

به طور کلی طعم‌دهنده کره حاوی ترکیبات اصلی از جمله دی استیل، استیل پروپیونیل، استوئین و لاکتون‌ها است که هر یک از این ترکیبات اصلی عامل ایجاد پروفایل‌های متفاوت اسانس کره هستند.

Butter

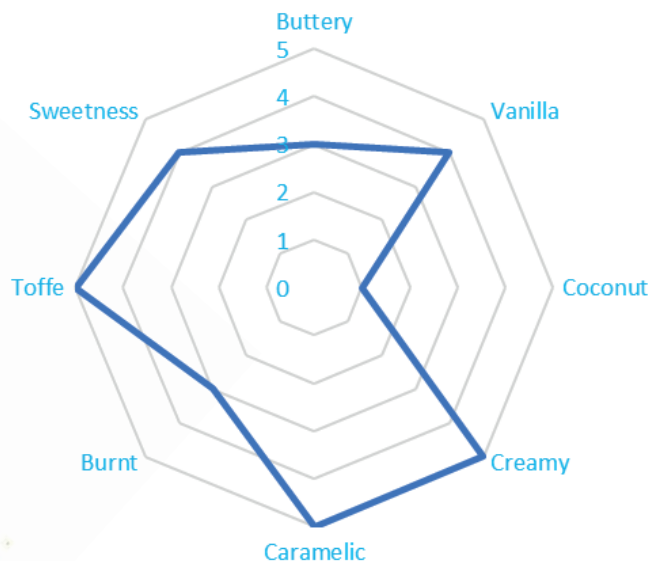
L-01079 , L-01069 , L01022

Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حلالیت	پروفایل	Product code	Biscuit	Margarine	Toffee
محلول در آب	پروفایل کره وانیلی	L-01069	0.4-0.6	0.15-0.2	0.1-0.2
محلول در روغن	پروفایل کره و پنیری	L-01022	0.4-0.6	0.12-0.15	----
محلول در روغن	پروفایل کره و پنیری	L-01079	0.2-0.4	----	≤0.1

Caramel (Brulee) Flavor Sensory Evaluation



اسانس کارامل (بروله):

کارامل محصولی است که از حرارت دهی شکر در شرایط کنترل شده به دست می آید. از آنجایی که تهیه کارامل فرآیندی زمان بر و پرهزینه می باشد، استفاده از اسانس کارامل در صنایع غذایی دارای کاربرد و اهمیت فراوان است. اسانس کارامل (بروله) در صناعی از جمله صنایع نان و شیرینی، کیک و کلوچه، دسر، بستنی، سس و صنایع نوشیدنی از جمله قهوه، نوشابه و ماء الشعیر مورد استفاده قرار می گیرد.

پروفایل:

اسانس کارامل با در نظر گرفتن نیاز صنعت و نیز سلیقه مشتری در پروفایل های وانیلی، کره ای و خامه ای تولید و عرضه می گردد.

ویژگی محصول:

این اسانس دارای تأیید FDA است و در دسته بندی مواد ایمن GRAS قرار گرفته که به صورت مشابه طبیعی و مصنوعی عرضه می شوند. این دسته از اسانس ها به صورت مایع، پودری و پودر انکپسوله شده و به صورت محلول در آب و محلول در روغن تولید و عرضه می گردد.

ترکیبات موثر:

اجزای اصلی این طعم دهنده شامل اتیل مالتول، سایکلوتن، فورفورال و مولکول های پیرازینی است. هر یک از این ترکیبات اصلی عامل ایجاد پروفایل های متفاوت این اسانس هستند.

Caramel (Brulee)

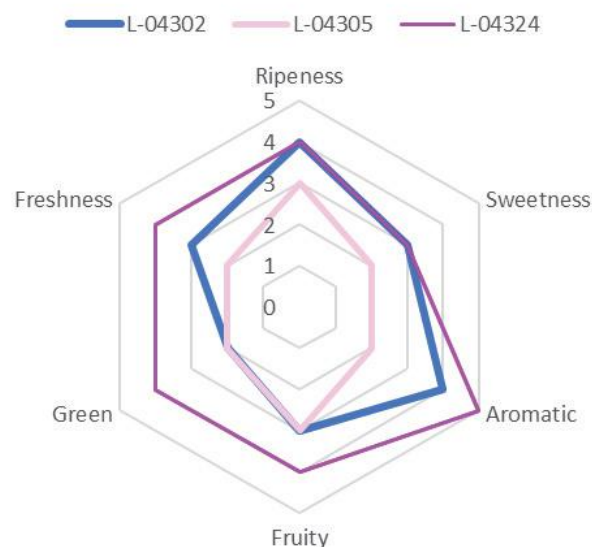
L-06602

Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حالات	پروفايل	Product code	Biscuit	Cake	Candy	Milk
محلول در آب	پروفايل كارامل تافی وانیلی	L-06602	0.1 - 0.3	0.05 - 0.1	0.2 - 0.25	<0.05

Strawberry Flavor Sensory Evaluation



اسانس توت فرنگی:

توت فرنگی یکی از پرمصرف‌ترین اسانس‌های میوه‌ای می باشد، که در صنایع مختلف از جمله صنایع غذایی مانند نان و شیرینی، کیک و کلوچه، دسر، بستنی، سس و انواع نوشیدنی و ... و نیز صنایع دارویی و آرایشی-بهداشتی دارای کاربرد است. توت فرنگی میوه‌ای نسبتاً جدید است که تا ۲۵۰-۳۰۰ سال قبل به این شکل امروزی وجود نداشت. در قرن چهاردهم در فرانسه توت فرنگی‌های وحشی از جنگل به زمین زراعتی منتقل و از آن به عنوان یک گیاه اهلی استفاده شد.

پروفایل:

اسانس توت فرنگی به طور کلی دارای رایحه‌ای شیرین و میوه‌ای است و پروفایل طعمی آن از سبز و نارس تا رسیده متغیر است. لازم به ذکر است که پروفایل مصرفی برای هر محصول متفاوت است. به عنوان مثال در کیک ها و بیسکویت‌ها بیشتر پروفایل های شیرین مورد استفاده قرار می‌گیرد و در ویفرها پروفایل‌های سبز و ترش تر طرفداران بیشتری دارد.

ویژگی محصول:

انواع اسانس های توت فرنگی دیارا حاوی تأیید FDA است و در دسته‌بندی مواد ایمن GRAS قرار گرفته که به صورت مشابه طبیعی و مصنوعی عرضه می‌شوند. این اسانس دارای پایداری حرارتی بالا، بوی قوی و ماندگاری طولانی می باشد و در هر دو حالت مایع و پودری انکپسوله شده به صورت محلول در آب و محلول در روغن تولید و عرضه می شوند.

ترکیبات موثر:

از ترکیبات اصلی تشکیل دهنده اسانس توت فرنگی می‌توان به فورانئول و متیل سینامیت اشاره کرد.

Strawberry

L-04302 , L-04305 , L-04324

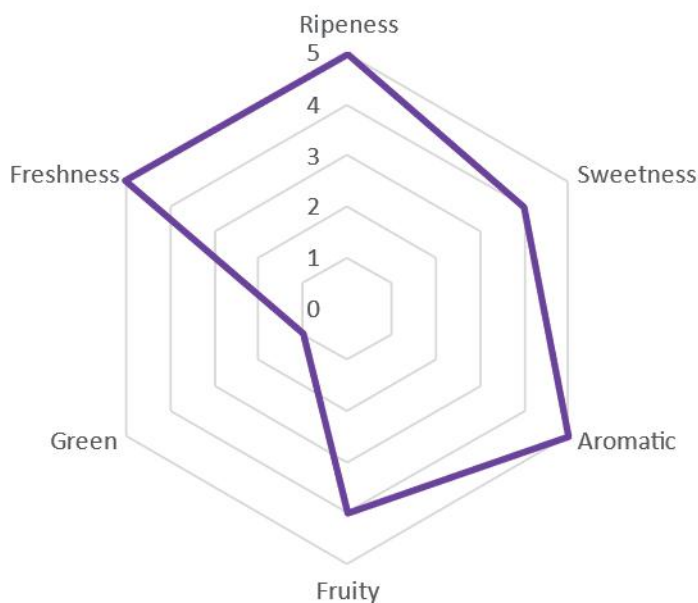
Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حالات	پروفایل	Product code	Biscuit	Cake	Wafer	Candy	Milk	Beverage
محلول در آب	مایع / رسیده / شیرین / معطر	L-04302	0.2 - 0.4	0.1 - 0.2	----	0.2 - 0.3	0.075 - 0.1	0.02 - 0.03
محلول در آب	مایع / میوه ای / ملایم / کم عطر	L-04305	0.4 - 0.6	0.1 - 0.2	----	0.4 - 0.6	0.02 - 0.03	0.02 - 0.03
محلول در روغن	مایع / شیرین / سبز / تازه / معطر	L-04324	0.2 - 0.3	0.1 - 0.15	0.2 - 0.3	----	----	----



Wild Berry Flavor Sensory Evaluation



اسانس توت وحشی:

اسانس توت وحشی یکی از اسانس های پرتعداد میوه ای می باشد که در صنایع مختلف از جمله صنایع غذایی مانند بستنی، کیک و کلوچه، نوشیدنی و نیز صنایع آرایشی و بهداشتی از قبیل صابون ها، لوسیون ها، کرم ها و دیگر محصولات مراقبت از پوست مورد استفاده قرار می گیرد. میوه توت وحشی، میوه ای بزرگتر از توت سفید و به رنگ قرمز تیره است، مزه ای ترش و شیرین دارد و درختچه آن به صورت وحشی در مناطق جنگلی معتدل می روید.

پروفایل:

اسانس توت وحشی با در نظر گرفتن نیاز صنعت و نیز سلیقه مشتری در پروفایل های رسیده، شیرین، تازه، میوه ای و معطر تولید و عرضه می گردد.

ویژگی محصول:

اسانس توت وحشی حاوی تأیید FDA است و در دسته بندی مواد ایمن GRAS قرار گرفته که به صورت مشابه طبیعی و مصنوعی عرضه می شوند.

انواع طعم دهنده های توت وحشی دیارا محلول در آب بوده و با دارا بودن رایحه قوی، پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی به شکل مایع و پودری انکپسوله شده ارائه می شوند.

ترکیبات موثر:

ترکیب اصلی اسانس توت وحشی raspberry ketone است که آروما و طعم آن را ایجاد می کند.

Wild Berry

L-06701

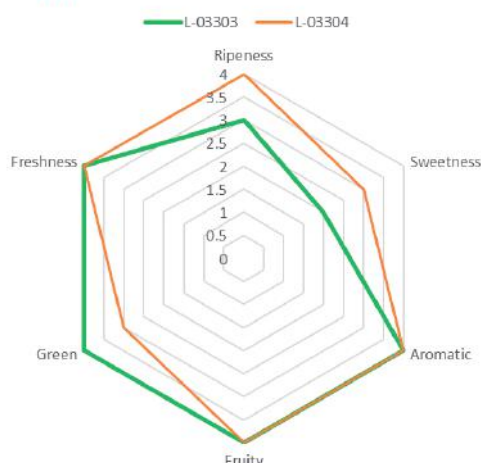
Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حلالیت	پروفایل	Product code	Biscuit	Beverage	Ice cream
محلول در آب	مایع / رسیده / شیرین / تازه / میوه ای / معطر	L-06701	0.3 - 0.5	< 0.02	0.1 - 0.15



Apple Flavor Sensory Evaluation



اسانس سیب:

سیب یکی از پرطرفدارترین و شناخته شده ترین میوه جهان است. احتمالاً منشأ آن آسیای مرکزی است و اینک در بیشتر نقاط جهان کشت می شود. سیب قرمز، زرد و سبز جزء محبوب ترین انواع سیب هستند. بیش از هفت هزار و پانصد رقم سیب شناخته شده وجود دارد، و در نتیجه طیف وسیعی از ویژگی های دلخواه به دست می آید. با توجه به این موضوع، اسانس سیب یکی از اسانس های پرطرفدار میوه ای می باشد که در صنایع مختلف از جمله صنایع غذایی مانند کیک و کلوچه، شکلات، آبنبات و تافی، دسر و بستنی، نوشیدنی و نیز صنایع آرایشی و بهداشتی از قبیل صابون ها، لوسیون ها، کرم ها و دیگر محصولات مراقبت از پوست مورد استفاده قرار می گیرد.

پروفایل:

اسانس سیب سبز دارای رایحه و طعمی ترش با پروفایل سبز و جنگلی است که بیشتر برای انواع تافی و آبنبات کاربرد دارد. همچنین از این پروفایل سیب، طی سال های اخیر برای تولید آبمیوه های دارای تخم شربتی و بعضی از ماءالشعیرها نیز استفاده شده است.

اسانس سیب زرد دارای رایحه و طعمی گرم و شیرین است. این اسانس به طور عمده در دسرها و بستنی ها و نیز انواع نوشیدنی نظیر آبمیوه های گازدار، ماءالشعیر و ایجاد طعم شیرین در آبمیوه های انگور یا آناناس به کار گرفته می شود. در صنایع نان، شیرینی و کیک و کلوچه نیز می توان از هر دو اسانس سیب سبز و سیب زرد نیز استفاده نمود. اسانس سیب قرمز نسبت به دو نوع دیگر کاربرد کمتری دارد. این اسانس به طور محدود در صنایع نوشیدنی و به طور ترکیبی بیشتر برای ایجاد طعم های خاص مورد استفاده قرار می گیرد.

ویژگی محصول:

اسانس سیب حاوی تأیید FDA است و در دسته بندی مواد ایمن GRAS قرار گرفته که به صورت مشابه طبیعی و مصنوعی عرضه می شوند.

انواع طعم دهنده های سیب دیارا محلول در آب و محلول در روغن بوده و با دارا بودن رایحه قوی، پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی به شکل مایع و پودری انکپسوله شده ارائه می شوند.

ترکیبات موثر:

از ترکیبات مؤثر در ایجاد عطر و طعم اسانس سیب می توان به سیس تری هگزانیل استات، هگزانیل استات و ترانس-۲- هگزانیل اشاره کرد.

Apple

L-03303 , L03304

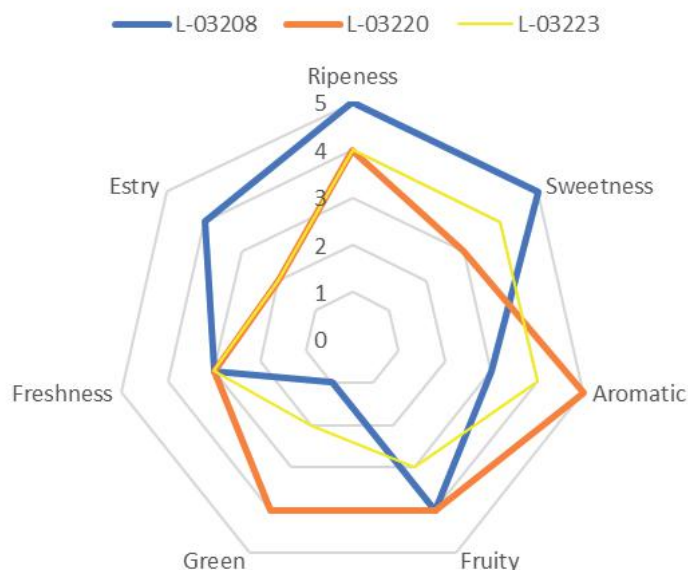
Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حالات	پروفایل	Product code	Biscuit	Cake	Candy	Beverage
محلول در آب	مایع / سبز / تازه / میوه ای / ترش	L-03303	0.2 - 0.3	0.4 - 0.6	0.1 - 0.15	0.02-0.03
محلول در آب +	مایع / شیرین / تازه / میوه ای / رسیده	L-03304	0.2 - 0.3	0.2 - 0.3	0.1 - 0.15	0.02-0.03



Banana Flavor Sensory Evaluation



اسانس موز:

موز بعد از سیب دومین میوه پرطرفدار جهان است. باتوجه به عطر و طعم خاص و گرمسیری این میوه، اسانس موز تقریباً در تمام بخش های صنایع غذایی دارای کاربرد است. این اسانس در انواع نوشیدنی، آدامس، محصولات لبنی، بستنی، آبمیوه، لواشک، ویفر، کیک، بیسکویت، شیرینی، شکلات و آب نبات و مواد غذایی دیگر مورد استفاده قرار می گیرد.

پروفایل:

اسانس موز با در نظر گرفتن نیاز صنعت و نیز سلیقه مشتری در پروفایل های رسیده، شیرین، تازه، میوه ای و معطر تولید و عرضه می گردد.

ویژگی محصول:

اسانس موز حاوی تأیید FDA است و در دسته بندی مواد ایمن GRAS قرار گرفته که به صورت مشابه طبیعی و مصنوعی عرضه می شوند.

این اسانس علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی می باشد و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

ترکیبات موثر:

ماده اصلی اسانس موز، ایزوآمیل استات است که به همراه چندین ترکیب دیگر مانند بوتیل استات و ایزوبوتیل استات از عوامل اصلی ایجاد طعم و آرومای قوی موز هستند.

Banana

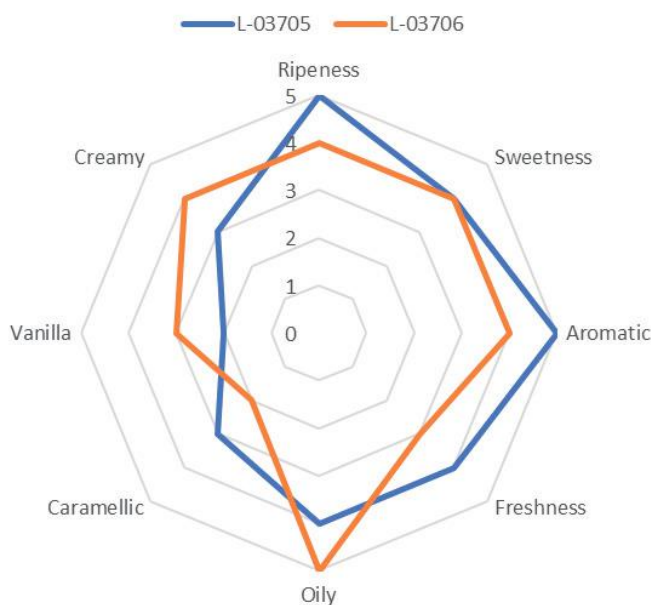
L-03208 , L03220 , L-03223

Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حلالیت	پروفایل	Product code	Biscuit	Cake	Wafer	Candy	Milk	Beverage
محلول در آب	مایع / شیرین / میوه ای / نرم / تازه / قوی	L-03208	0.3 - 0.4	0.2 - 0.5	----	0.2 - 0.3	0.075 - 0.09	0.02 - 0.03
محلول در آب	مایع / میوه ای / سبز / شیرین / معطر	L-03220	0.4 - 0.5	0.3 - 0.4	----	0.3 - 0.5	0.04 - 0.05	0.01 - 0.02
محلول در روغن	مایع / شیرین / رسیده / تازه / معطر	L-03223	0.2 - 0.4	0.15 - 0.25	0.1 - 0.2	----	----	----

Coconut Flavor Sensory Evaluation



اسانس نارگیل:

نارگیل از میوه های گرمسیری است که در مناطق آفریقایی و جنوب شرق آسیا، کشور هندوستان، فیلیپین و بویژه در اندونزی پرورش می یابد. اسانس نارگیل به دلیل رایحه گرمسیری و خاص بسیار پرتعداد بوده و در بخش های مختلف صنایع غذایی مانند کیک، کلوچه و بیسکویت، شکلات و آبنبات و انواع نوشیدنی استفاده می شود. این اسانس در محصولات آرایشی و بهداشتی از قبیل صابون ها، لوسیون ها، کرم ها و دیگر محصولات مراقبت از پوست نیز مورد استفاده قرار می گیرد.

پروفایل:

پروفایل های شیری، کره ای یا خامه ای، یا پروفایل رست شده، رسیده و نارس برای طبقه بندی رایحه و طعم نارگیل تعریف شده اند. پروفایل رست شده بیشتر برای محصولات آردی مانند کیک و بیسکویت، و پروفایل شیری بیشتر برای شکلات و تافی مناسب است.

ویژگی محصول:

اسانس نارگیل حاوی تأیید FDA است و در دسته بندی مواد ایمن GRAS قرار گرفته که به صورت مشابه طبیعی و مصنوعی عرضه می شوند.

این اسانس علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی می باشد و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

ترکیبات موثر:

عوامل متعددی در طعم دهنده گی اسانس نارگیل تأثیرگذار هستند. در مورد طعم شیری و یا خامه ای نارگیل می توان از لاکتون ها که در واقع استرهای حلقه ای شده هستند، نام برد.

در نارگیل ها رایحه و طعم اصلی مربوط به گاما-نونالاکتون ها است که به لاکتون نارگیل نیز معروف هستند.

Coconut

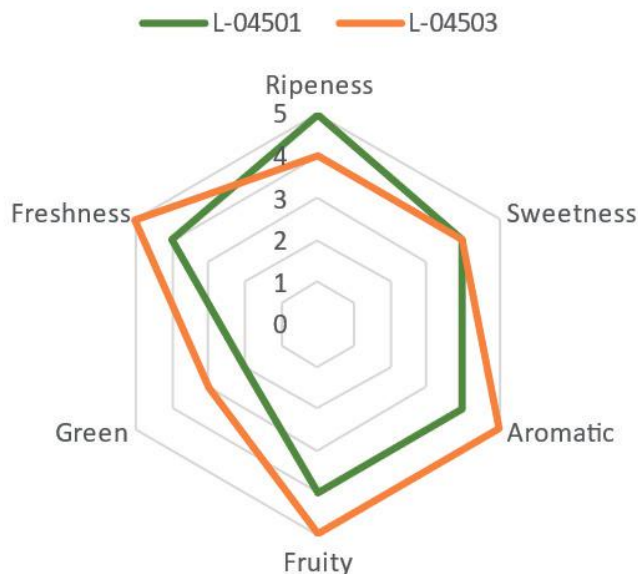
L-03705 , L-03706

Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حلالیت	پروفاایل	Product code	Biscuit	Cake	wafer	Candy	Milk	Beverage
محلول در روغن	مایع / شیرین / خامه ای / کاراملی	L-03705	0.3 - 0.45	0.1 - 0.2	0.1 - 0.15	----	----	----
محلول در روغن	مایع / وانیلی / کرمی	L-03706	0.3 - 0.45	0.1 - 0.2	0.1 - 0.15	----	----	----

Melon Flavor Sensory Evaluation



اسانس طالبی:

طالبی با بافت خوراکی نرم و شیرین، میوه ای از خانواده ی کدویان است. طالبی با طعم و رنگی که تداعی کننده تابستان است از میوه های محبوب این فصل محسوب می شود. اسانس طالبی به دلیل رایحه خنک، شیرین و خاص بسیار پرطرفدار بوده و در بخش های مختلف صنایع غذایی مانند ویفر، بیسکویت، آبنبات، دسر و بستنی و انواع نوشیدنی استفاده می شود. این اسانس با توجه به ماهیت خنک و مطبوع خود در محصولات آرایشی و بهداشتی از قبیل صابون ها، لوسیون ها، کرم ها و دیگر محصولات مراقبت از پوست نیز بسیار پرطرفدار است.

پروفایل:

تازگی، سبزی و پروفایل عطری نزدیک به اسانس خیار از جمله مشخصه های اصلی این اسانس است.

ویژگی محصول:

این اسانس علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی می باشد و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

ترکیبات موثر:

ترکیبات دی هیدرو آرومادندرين، Z-کالامین، Z-نرولیدول جزء ترکیبات اصلی ایجاد عطر و طعم طالبی می باشند.

Melon

L-04501, L-04503

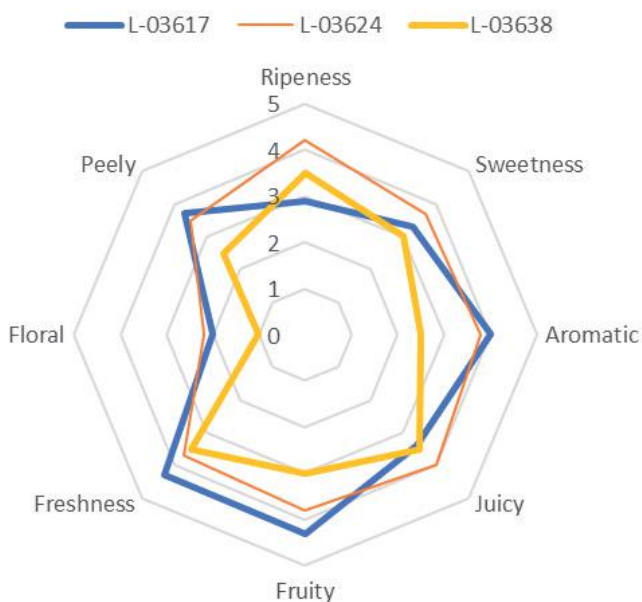
Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حلالیت	پروفاایل	Product code	wafer	Candy	Beverage	Milk
محلول در روغن	مایع / شیرین / عطری / میوه ای	L-04501	0.15 - 0.35	----	----	----
محلول در آب	مایع / شیرین / عطری / میوه ای	L-04503	----	0.15 - 0.2	0.02 - 0.03	0.075 - 0.09



Orange Flavor Sensory Evaluation



اسانس مرکبات:

مرکبات یا میوه های سیتروسی (citrus) با تولید جهانی ۱۴۹،۴۳۱ میلیون تن در سال از نظر اقتصادی مهم ترین محصول میوه در جهان هستند. طبقه بندی های مختلفی برای مرکبات اعمال شده که از مهم ترین آن ها می توان به Swingle با شناسایی تنها ۱۶ گونه و Tanaka با شناسایی ۱۶۲ گونه اشاره کرد که به گستردگی این دسته از میوه ها اشاره دارد. با توجه به بازار بزرگ مرکبات گستردگی اسانس های آن ها نیز اجتناب ناپذیر است. هزینه های بالای استخراج اسانس های طبیعی، این بازار را به سمت تولید اسانس های شبه طبیعی و مصنوعی سوق داده که قابلیت تولید انواع طعم ها و مزه های سیتروسی در این صنعت را به وجود آورده است. اسانس های شبه طبیعی مرکبات شامل انواع پرتقال، لیمو، نارنگی، گریپ فروت و ترنج است. از میان اسانس های مرکبات اسانس پرتقال یک طعم دهنده مایع مشابه طبیعی است. این اسانس قابلیت مصرف در بخش های مختلف صنعت غذا از جمله تهیه شیرینی و شکلات، کیک و بیسکویت، تافی، دراژه، دسر، بستنی و انواع نوشیدنی ها را دارد. این اسانس در محصولات آرایشی و بهداشتی از قبیل انواع شوینده ها، کرم ها و لوسیون ها و دیگر محصولات مراقبت از پوست نیز مورد استفاده قرار می گیرد.

پروفایل:

دسترسی به طیف وسیعی از پروفایل انواع پرتقال ها از تازه و گوشتی تا پوستی و ترش با استفاده از اسانس های پرتقال دیارا امکان پذیر است.

ویژگی محصول:

این اسانس علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی می باشد و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

ترکیبات موثر:

اکثر اسانس های پرتقال تولید شده در شرکت دیارا دارای مقادیر بالایی از روغن طبیعی پرتقال می باشند که پروفایل آن ها با استفاده از ترکیباتی مانند لیمونن و لینالول بهبود یافته است.

Orange

L-03617 , L-03624 , L-03638

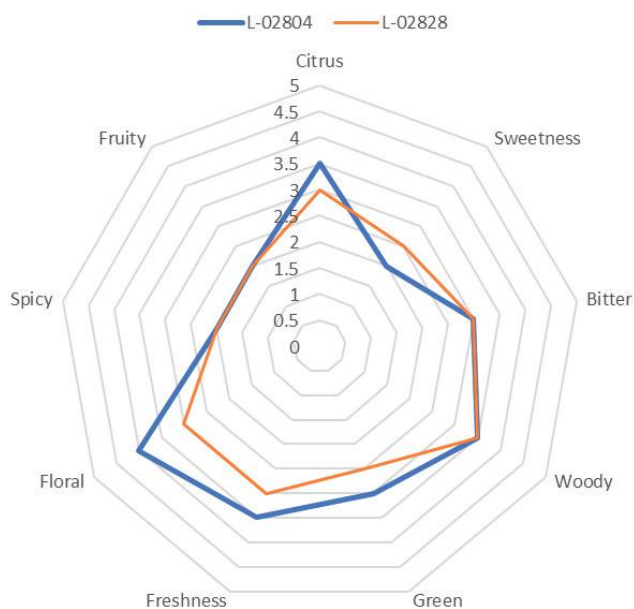
Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حالات	Product code	Biscuit	Cake	Wafer	Candy	Beverage	Toffee
محلول در روغن	3617	0.4 - 0.6	0.2 - 0.4	0.3 - 0.4	----	----	0.1 - 0.2
محلول در روغن	3624	0.2 - 0.4	0.2 - 0.4	0.3 - 0.4	----	----	0.1 - 0.2
محلول در آب	3638	0.2 - 0.4	0.2 - 0.4	----	0.4 - 0.5	0.02 - 0.03	----



Bergamot Flavor Sensory Evaluation



اسانس برگاموت:

یکی از انواع پرتقال ها برگاموت است که اسانس آن از پوست این میوه استخراج می شود. اسانس برگاموت یک طعم دهنده مایع مشابه طبیعی است. این اسانس با دارا بودن طیف های مختلف عطر و طعم (لیمویی، تلخ، گلی و ...) قابلیت مصرف در بخش های مختلف صنعت غذا از جمله چای، نوشیدنی، دارو، محصولات آرایشی و بهداشتی را دارد.

پروفایل:

این اسانس دارای طیف های مختلفی از رایحه لیمویی، سبز و علفی، گلی و تلخ می باشند و بسته به نیاز صنعت و سلیقه مشتری قابل تغییر هستند.

ویژگی محصول:

این اسانس علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی می باشد و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

ترکیبات موثر:

لیمونن، لینالیل استات و لینالول ترکیبات اصلی در این اسانس هستند.

Bergamot

L-02804 , L-02828

Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حالات

محلول در روغن

محلول در روغن

Product code

2804

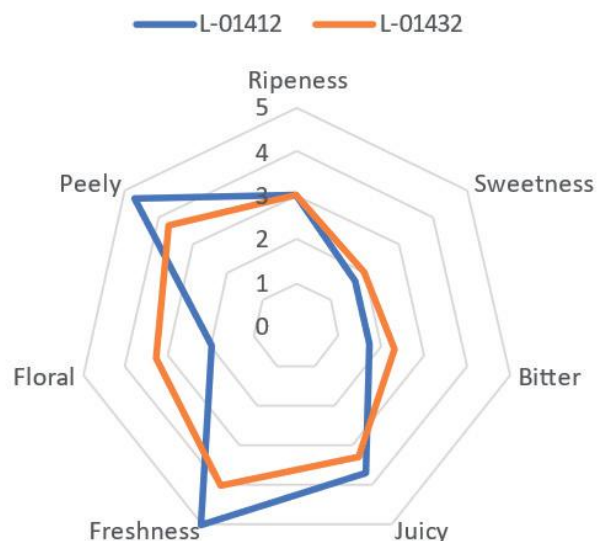
2828

Tea

0.6 - 1.2

0.6 - 1.2

Lemon Flavor Sensory Evaluation



اسانس لیمو:

اسانس لیمو با داشتن رایحه تازه و ترش و ایجاد حس طراوت و تازگی یکی از اسانس های پرتعداد است. این اسانس قابلیت مصرف در بخش های مختلف صنعت غذا از جمله صنعت کلوچه و کیک، شیرینی، شکلات، دسر و بستنی و انواع نوشیدنی ها را دارد. همچنین به دلیل ایجاد حس تازگی و خنکی این اسانس در طیف وسیعی از محصولات آرایشی-بهداشتی مانند انواع شوینده ها و کرم ها و لوسیون ها مورد استفاده قرار می گیرد.

پروفایل:

این اسانس دارای طیف های مختلفی از رایحه لیمویی، خنک، سبز و علفی، گلی و پوستی می باشند و بسته به نیاز صنعت و سلیقه مشتری قابل تغییر هستند.

ویژگی محصول:

این اسانس علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی می باشد و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

ترکیبات موثر:

لیمونن، سیترال و لینالول ترکیبات اصلی در این اسانس هستند.

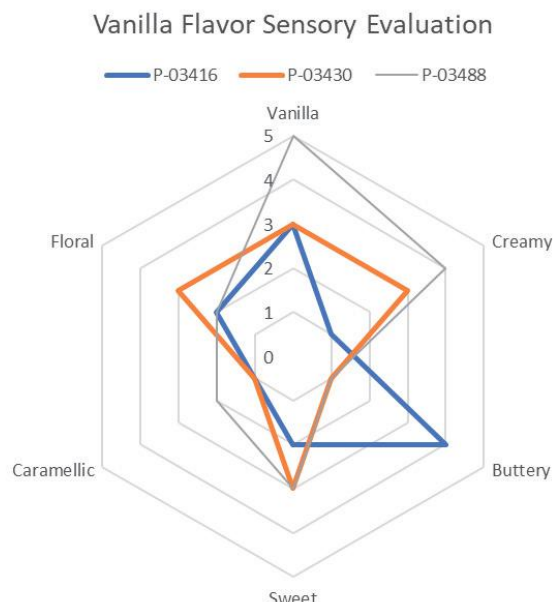
Lemon

L-01412 , L-01432

Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حالات	Product code	Biscuit	Cake	wafer	candy	beverage
محلول در روغن	1412	0.2 - 0.4	0.1 - 0.15	0.1 - 0.15	----	----
محلول در آب و محلول در روغن	1432	0.2 - 0.4	0.15 - 0.35	----	0.15 - 0.2	0.03 - 0.04



اسانس وانیل:

دانه های وانیل از مکزیک و برخی از کشورهای آمریکای مرکزی از قبیل کاستاریکا و هندوراس منشأ می گیرند. با این وجود، امروزه دانه های وانیل در سراسر جهان نظیر ماداگاسکار، اندونزی، چین، تونگا، کومو، ترکیه و گوادلوپ کشت می شوند. سه گونه اصلی وانیل که به صورت تجاری تولید می شوند عبارتند از وانیل پلانیفولیا، وانیل تاهیتینسیس و وانیل پومپونا؛ که هر گونه دارای ویژگی های منحصربه فردی است. گونه planifolia در اکثر نقاط جهان، از هاوایی تا مکزیک و ماداگاسکار رشد می کند و بیش ترین تولید را داراست. Vanilla tahitensis که معمولاً به عنوان "وانیل تاهیتی" شناخته می شود، معمولاً عطر و طعم گلی بیشتری داشته و حاوی وانیلین کم تری هستند که اغلب در عطرها استفاده می شوند. وانیل به عنوان طعم اصلی در بستنی، کیک، بیسکویت، کاسترد، کرم بروله و... یا به عنوان تقویت کننده طعم های شکلات، قهوه، مغزها و میوه ها در نوشیدنی ها و سس ها به کار رود. همچنین به دلیل دارا بودن رایحه ملایم و مطبوع و گرم از این اسانس در بسیاری از محصولات آرایشی-بهداشتی مانند شوینده ها، کرم ها و لوسیون ها استفاده می شود.

پروفایل:

اسانس های وانیلی دیارا طیف های متنوع عطر و طعم (وانیل، خامه ای، کره ای، شیرین، آروماتیک و کاراملی) را در برمی گیرد، که بسته به نیاز صنعت و سلیقه مشتری تولید و عرضه می گیرد. وانیل زمانی که با اسانس های دیگر استفاده می شود، درک طعم شیرین را افزایش و درک تلخی را کاهش می دهد.

ویژگی محصول:

این اسانس علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی می باشد و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در فرم های مایع، پودری و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

ترکیبات موثر:

مؤلفه اصلی وانیل، وانیلین (۴-هیدروکسی-۳-بنزآلدئید) است؛ که با استفاده از سه روش سنتز شیمیایی، سنتز زیستی گیاهی و روش های زیست فناوری قابل تولید است.

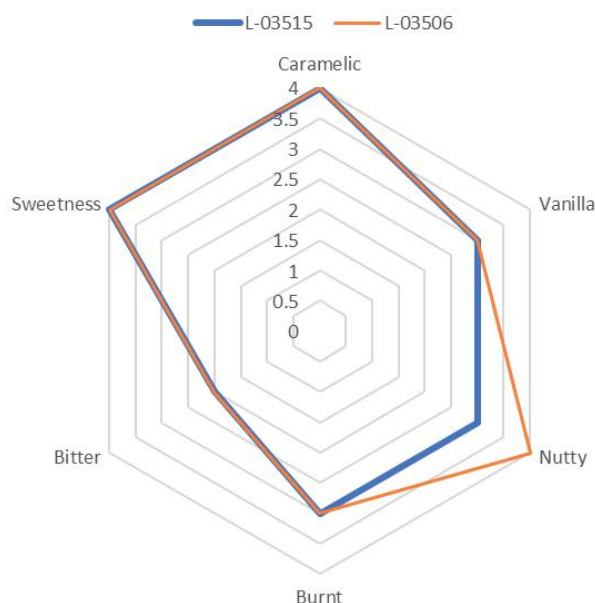
Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حالات	پروفايل	Product code	Biscuit	Cake	Toffee	confectionery cream
محلول در آب	کره ای، وانیلی، آروماتیک، کاراملی و خامه ای نوع: پودری	P-03416	0.2 - 0.4	0.4-0.6		----
محلول در آب	وانیلی، خامه ای، آروماتیک (گلی)، شیرین، کاراملی و کره ای نوع: پودری	P-03430	0.2 - 0.4	0.2-0.4		0.02-0.03
محلول در آب	وانیلی، خامه ای، شیرین، کاراملی، آروماتیک (گلی) و کره ای نوع: پودری	P-03488	0.2 - 0.4	0.2-0.4		0.02-0.03



Chocolate Flavor Sensory Evaluation



اسانس شکلات:

شکلات از دانه های گرمسیری درخت کاکائو Theobroma تهیه می شود و از زمان قدیم به سبب طعم بی نظیر، غنی و شیرین، به یک محصول غذایی محبوب تبدیل شده است. اسانس شکلات به دلیل رایحه دلپذیر به عنوان خوشبوکننده در بسیاری از اماکن و حتی در منازل مورد استفاده قرار می گیرد. عطر شکلات باعث افزایش هوشیاری و شادابی بدن نیز می شود. اسانس شکلات دیارا قابلیت استفاده در کیک، بیسکوئیت، شیر، بستنی، تافی و بسیاری از محصولات را داراست و علاوه بر طعم دلچسب، عطر شکلاتی مطلوب شما را تأمین می کند. همچنین به دلیل دارا بودن رایحه خاص و مطبوع و شادی بخش از این اسانس در بسیاری از محصولات آرایشی-بهداشتی مانند شوینده ها، کرم ها و لوسیون ها استفاده می شود.

پرفایل:

این اسانس دارای نت های مغزی، کاکائویی، شیرینی، کاراملی و وانیلی است و اجزای مورد استفاده در آن می توانند باعث تشدید رایحه شوند. وانیل زمانی که با اسانس های دیگر استفاده می شود، درک طعم شیرین را افزایش و درک تلخی را کاهش می دهد.

ویژگی محصول:

این اسانس علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی می باشد و به صورت محلول در آب و محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

ترکیبات موثر:

از ترکیبات اصلی در فرمولاسیون اسانس شکلات می توان به ترکیبات پیرازینی مثل تری متیل پیرازین، وانیلین و مالتول اشاره کرد.

Chocolate

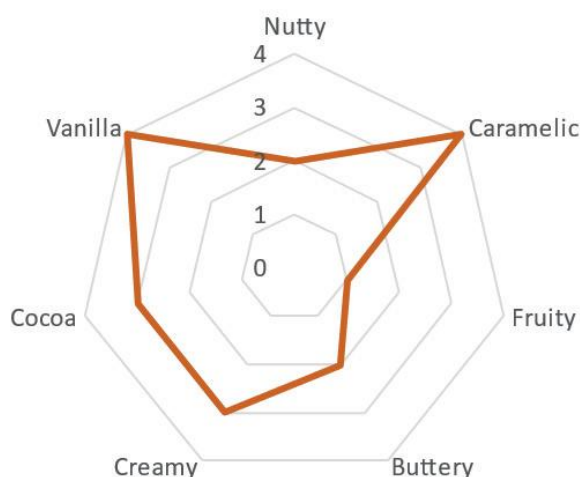
L-03515 , L-03506

Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حلالیت	پروفایل	Product code	Biscuit	Cake	wafer	candy
محلول در آب نوع: مایع	کاراملی، مغزی، وانیلی، تلخ و شیرین	L-03515	0.35-0.5	0.2-0.6	----	0.15-0.25
محلول در آب و روغن نوع: مایع	کاراملی، مغزی، وانیلی، تلخ و شیرین	L-03506	0.35-0.5	0.2-0.6	0.3-0.4	0.15-0.2

Biscuit Flavor Sensory Evaluation



اسانس بیسکوئیت:

بیسکوئیت از کلمه لاتین Biscuits به معنی نان دوبار پخته شده گرفته شده و خوراکی خوشمزه ایست که تنوع بسیار زیادی دارد. پخت یکی از مراحل بسیار مهم در کیفیت نهایی فرآورده های بیسکوئیت است که بخش عمده ای از تولید طعم نهایی در این مرحله توسط فرایندهای مایلارد رخ می دهد. وجود روغن در پوشش ها و مغزی ها هنگام جویدن بیسکوئیت در دهان باعث آزاد شدن مواد طعم دهنده شده و احساس مطلوبی ایجاد می کند. بیسکوئیت ها در طعم ها و اندازه های مختلف تهیه می شوند. پتی بور، پتی مانتر، بیسکاتی، لیدی فینگر، چاکلت چیپ، ماکارون و بسیاری دیگر از انواع بیسکوئیت ها هستند. اسانس بیسکوئیت می تواند به تنهایی و یا ترکیب با اسانس های دیگر در محصولات زیادی مثل شیرهای طعم دار، بستنی، شکلات صبحانه و موارد دیگر، طعم مطلوب مورد نظر شما را تأمین نماید.

پروفایل:

طعم بیسکوئیت جز طعم های به یاد ماندنی و محبوب است که دارای نت های وانیل، خامه، کره، کارامل، شیرینی و کاکائویی است.

ویژگی محصول:

این اسانس علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی می باشد و به صورت محلول در آب، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

ترکیبات موثر:

از ترکیبات اصلی در فرمولاسیون اسانس بیسکوئیت می توان به ترکیبات لاکتونی مثل دکالاکتون، وانیلین، مالتول و ترکیبات پیرازینی اشاره کرد.

Biscuit

L-07901

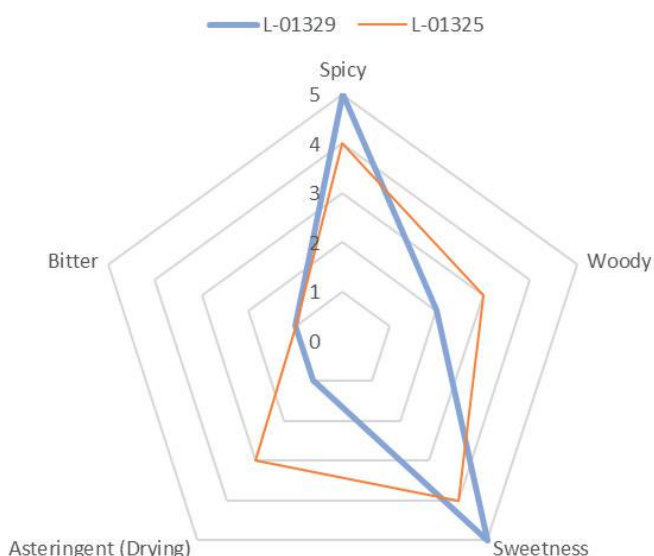
Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حالات	پروفایل	Product code	Biscuit	Milk
محلول در آب نوع: مایع	وانیلی، خامه ای، کاراملی	L-07901	0.2-0.3	0.035-0.05



Cinnamon Flavor Sensory Evaluation



اسانس دارچین:

دارچین نوعی ادویه خوشبو است که در بعضی از غذاها می ریزند. از داروهای گیاهی خوشبو نیز محسوب می شود. درخت دارچین که بیشتر در هندوستان و چین می روید، جزو رده دولپه ای های جداگله برگ می باشد و همیشه سبز است. بومی سریلانکا است و بهترین آن دارچین سیلانی است. گل های منظم و سفید مایل به زرد دارد، پوست آن را هم که قهوه ای رنگ است دارچین می گویند. در گذشته آن را به سبب عطر، طعم گرم و چوبی و رایحه شیرینش، چوب شیرین می نامیدند. دارچین، به طور عمده جهت افزودن طعم به غذا مصرف می شود. علاوه بر این، در خوراک های مرغ و گوشت خاورمیانه نیز کاربرد دارد. اسانس دارچین در بخش های مختلف صنایع غذایی مانند کیک ها، کوکی ها و دسر ها و نوشیدنی ها و نیز فرآورده های گوشتی دارای کاربرد است. همچنین به دلیل دارا بودن رایحه ملایم و مطبوع و گرم از این اسانس در بسیاری از محصولات آرایشی-بهداشتی مانند شوینده ها، کرم ها و لوسیون ها استفاده می شود.

پروفایل:

پروفایل متنوع این اسانس طیف وسیعی از رایحه ها از شیرین، تند، گس، چوبی و تلخ تا چوبی را در برمی گیرد و بسته به نیاز صنعت و سلیقه مشتری قابل تغییر است. عطر و طعم شیرین-تند دارچین مزه سبزیجات و میوه ها را تقویت می کند. همچنین، دارچین یک همراه عالی برای شکلات است.

ویژگی محصول:

این اسانس علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی می باشد و به صورت محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

ترکیبات موثر:

سینامیک آلدئید روغن اصلی دارچین است که به آن تند و ویژه ای می بخشد.

Cinnamon

L-01329 , L-01325

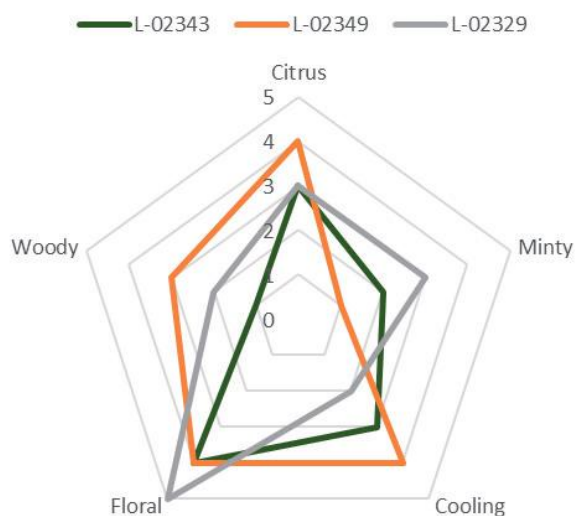
Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حالات	پروفايل	Product code	Biscuit	Cake	Tea	candy
محلول در روغن نوع: مایع	شیرین، تند، گس، چوبی و تلخ	L-01325	0.1-0.2	0.15-0.2	0.6-1.2	0.15-0.25
محلول در روغن نوع: مایع	شیرین، تند، چوبی، گس و تلخ	L-01329	0.1-0.15	0.1-0.15	0.6-1.2	0.15-0.2



Cardamom Flavor Sensory Evaluation



اسانس هل:

هل میوه ای کوچک با دانه های بسیار معطر از خانواده زنجبیل است. هل انواع گوناگونی از قبیل هل سبز، هل سیاه و هل سفید دارد. هل با عطری شیرین و بسیار خوشبو و نسبتاً تند؛ بعد از زعفران و وانیل سومین ادویه گران و پرتعداد محسوب می شود. هل به دلیل عطر و طعم فوق العاده و منحصر به فرد از دیرباز جایگاه ویژه ای داشته و در محصولات غذایی مختلفی کاربرد دارد. اسانس های هل دیارا با دارا بودن آرومای مطبوع خود می تواند در محصولاتی نظیر چای، بیسکویت، آبنبات و... مورد استفاده قرار گیرد.

پروفایل:

اسانس هل دارای نت های گلی، نعنائی، چوبی، خنکی و سیتروسی است که بر اساس نیاز مشتری در هر کد، نوت خاصی غالب است.

ویژگی محصول:

این اسانس علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی می باشد و به صورت محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

ترکیبات موثر:

از ترکیبات اصلی موجود در فرمولاسیون هل می توان به پینن ها (آلفا و بتا پینن)، اکالیپتور، سابینن و لینالول اشاره داشت.

Cardamom

L-02343 , L-02349 , L-02329

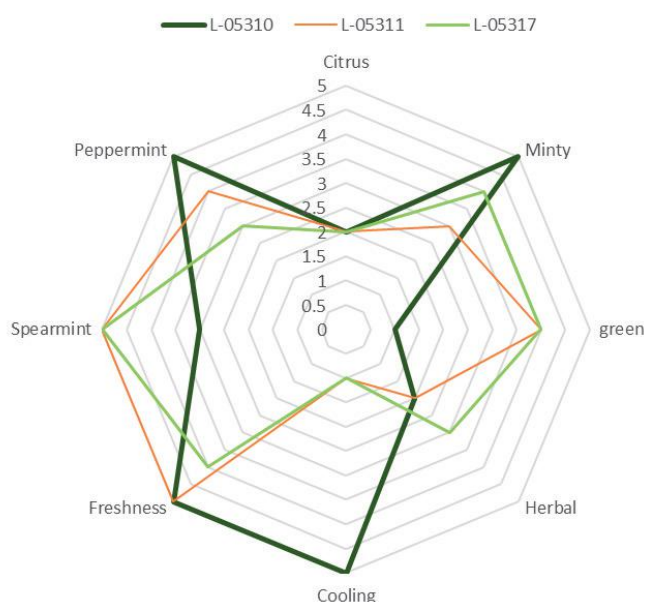
Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حلالیت	پروفایل	Product code	Biscuit	Cake	Tea
محلول در روغن نوع: مایع	گلی، نعنائی، سیتروسی و چوبی	L-02329	0.15-0.45	0.1-0.2	0.6-1.2
محلول در روغن نوع: مایع	گلی، نعنائی، سیتروسی و چوبی	L-02343	0.15-0.3	0.1-0.2	0.6-1.2
محلول در روغن نوع: مایع	گلی، نعنائی، سیتروسی و چوبی	L-02349	0.07-0.15	0.1-0.2	0.6-1.2



Mint Flavor Sensory Evaluation



اسانس نعنا:

نعنا از گیاهان خوراکی پرمصرف در صنایع دارویی و غذایی است. گیاه نعناع دارای سی گونه مختلف در جهان است که در ایران بیش از ده نوع آن در شهرهای مختلف جنوبی، شرقی و شمالی یافت می شود. یونانی ها بیش از هر فرهنگ دیگری نعناع را در پخت و پز و ادویه ها جای داده اند و مطمئناً غذاهایی خوشمزه ای با پنیر، ماست و حتی سس های گوجه فرنگی و غذاهای گوشتی پیدا می کنید که از این گیاه در آن استفاده می شود. اسانس نعنا با ارائه طعم نعنائی مطلوب می تواند آرومای مورد نظر مصرف کنندگان را در محصولاتی مثل دوغ، آبنبات، آدامس، شکلات و غیره تأمین نماید.

پروفایل:

اسانس نعنا دارای نوت های نعنائی، خنکی، سیتروسی و گیاهی است و به دو دسته نعناع و نعناع فلفلی تقسیم بندی می شود. نعناع در مقایسه با نعناع فلفلی بسیار خوش طعم با مزه ای شیرین است. نعناع فلفلی در واقع ترکیبی از نعناع تند و نعناع است و به دلیل وجود مقدار بیشتری از منتول بسیار تیزتر و تندتر می باشد.

ویژگی محصول:

این اسانس علاوه بر داشتن رایحه قوی دارای پایداری حرارتی بالا و ماندگاری طولانی می باشد و به صورت محلول در روغن، در دو حالت مایع و پودر انکپسوله تولید و عرضه می شود.

ترکیبات موثر:

منتول و اکالیپتوس از اجزای اصلی تشکیل دهنده این اسانس ها هستند.

Mint

L-05310 , L-05311 , L-05317

Recommended Dosage

دوز توصیه شده برای مصرف

حالات	پروفايل	Product code	Tea	Dough
محلول در روغن نوع: مایع	نعنای، گیاهی، سیتروسی و خنکی	L-05317	0.6-1.2	0.05-0.15
محلول در روغن نوع: مایع	نعنای، گیاهی، سیتروسی و خنکی	L-05311	0.6-1.2	0.05-0.15
محلول در روغن نوع: مایع	نعنای، گیاهی، سیتروسی و خنکی	L-05310	0.6-1.2	0.05-0.15