



# バイトーイエキスN2

バイトーイとは東南アジアに広く生息しているタコノキ属の植物であり、タイでの呼び名です。料理やお菓子作りに使用される香草で、加熱すると香りが強くなるため、香り付け目的や色付けのために使用されています。和名では「ニオイアダン、ニオイタコノキ」英名では「パンダンリーフ」と呼ばれています。バイトーイエキスN2はこの植物を抽出したエキスです。

**高いマスキング効果で食品の持つ風味を活かし、異味・異臭を抑制します**

## バイトーイエキスN2の効果

1. レトルト食品等、加熱工程や保存により失われる食品本来の味や風味を保つ効果
2. 畜肉臭・魚臭の抑制効果
3. 野菜・豆類などの青臭さの抑制効果
4. 酢ナレ・塩ナレ効果
5. 機能性素材等の苦み・エグミ、高甘味度甘味料の嫌味の低減



## 使用方法

最終製品に対し0.05～2.0%  
使用する食品により添加量を調整して下さい。

## 食品への表示例

『バイトーイエキス、ニオイアダンエキス、パンダンリーフエキス』 又は 『香辛料』

\* 着香目的で使用した場合  
『香料』 又は 『パンダナ香料』

関連法規を遵守した表記を  
お願い致します。

## 荷姿及び保管上の注意

1.0kg×6本/クリーンボトル、段ボール箱入  
本品は「危険物第4類第二石油類(水溶性)」に分類されます。  
遮光した換気の良い場所に保管し、火気に近づけないこと。



鍋林株式会社 ヘルスフーズ事業部

〒380-0918 長野市アークス1番14号 TEL:026(224)5746 FAX:026(224)5748



# バイトーイエキスN2 使用例

素材・食品名	効果の概要	添加量(%)
レトルト米飯 レトルトお粥	ムレ臭の改善。米の風味UP。酸味料使用の場合は酸味・酸臭の低減。	0.1~0.3
レトルトシチュー	ムレ臭の改善。ミルクに濃厚感が増しマイルドな味にまとまる。	0.1~0.5
缶入りココア	マイルドな味に仕上がる。	0.05~0.1
モツ焼き	匂い、味ともに臭みを抑える。	1.0~2.0
魚卵	いくら等、臭みの抑制	0.5~2.0
青汁	青臭みを抑え、自然な甘味を付与する。	0.1~0.3
豆乳	豆乳の青臭みを抑え、豆乳本来の好ましい風味を付与する。	0.05~0.1
酢飲料	鼻にツンとくる酸臭を抑え、酢ナレ効果を付与する。	0.05~0.1
ソース・調味液	塩カドを抑えマイルドにまとめる効果	0.1~1.0
高甘味度甘味料	後引きを抑えスッキリさせる効果。甘味に対し厚みを付与する。	0.1~0.3



鍋林株式会社 ヘルスフーズ事業部

〒380-0918 長野市アークス1番14号 TEL:026(224)5746 FAX:026(224)5748