

10/6(金) 開催!!

出展社プレゼンテーション

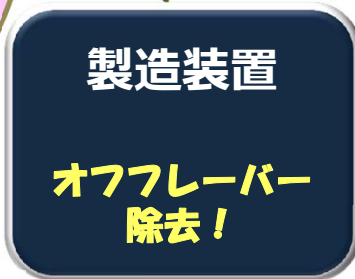
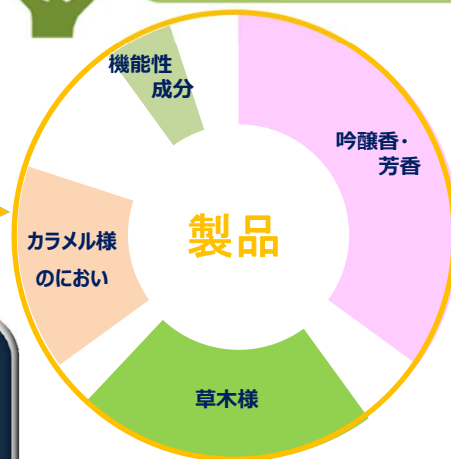
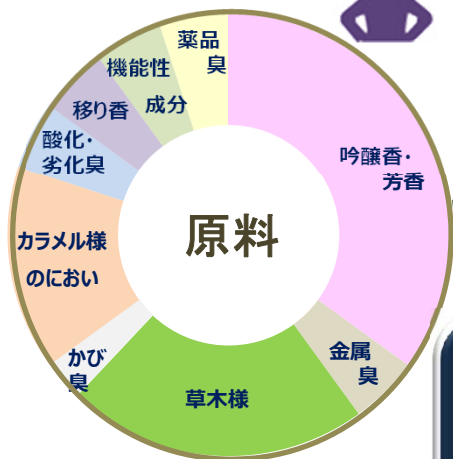
# においが変われば美味しさが変わる。 活性炭による精製技術のご紹介

例えば青汁にオフフレーバーが含まれていると。。

オフフレーバーを除去すると。。。。

- ・少量でも飲みづらい。
- ・えぐみが強い。
- ・葉物野菜の濃いにおいがする。
- ・このままでは飲めない。。。。

- ・飲みやすくなった!
- ・風味がまるやかになった。
- ・あきらかに美味しい。
- ・これなら飲める。
- ・におい、えぐみが気にならなかった。



←ご紹介!  
画期的なその方法とは!?

## プレゼンテーション内容

1. オフフレーバー除去はなぜ重要なのか?
2. 身近なオフフレーバーの選択吸着例
3. どのような飲料に適用できるのか?



## 食品開発展2017 出展社プレゼンテーション

- 開催日：2017年10月6日(金)
- 時間：14:00~14:20
- 会場：東京ビッグサイト 西-4ホール J会場
- 料金：無料
- 定員：50名
- 申込方法：事前登録は不要です。開始10分前に受付までお越しください。

※都合により講演内容などを予告なく変更する場合がございますので、ご了承ください。  
※同業他社の方のご入場はご遠慮ください。