Conagen นำเสนอสารแลคโทนไม่ดัดแปลงพันธุกรรม 20 ชนิดใหม่ สำหรับแต่งกลิ่นรสตามธรรมชาติ

ลูกค้าเลือกแต่งกลิ่นรสได้หลากหลายมากขึ้น

Conagen บริษัทเทคโนโลยีชีวภาพจากบอสตันซึ่งมุ่งเน้นด้านการวิจัยและพัฒนา ประกาศความก้าวหน้าในการผลิตสารแต่งกลิ่นรสตามธรรมชาติ y-Decalactone ในเชิงพาณิชย์ สาร y-Decalactone พบได้ในผลไม้สุก โดยเฉพาะลูกพีช และสกัดจากธรรมชาติโดยใช้เทคโนโลยีอันเป็นกรรมสิทธิ์ของบริษัท สารประกอบสารพัดประโยชน์นี้มอบกลิ่นรสลูกพีช แอปริคอต และสตรอว์เบอร์รีอย่างชัดเจน เหมาะสำหรับนำไปใช้เชิงพาณิชย์ทั้งในอุตสาหกรรมอาหาร เครื่องดื่ม น้ำหอม โภชนาการ วัสดุทดแทน และยา

ผลิตภัณฑ์ y-Decalactone ประกอบด้วยสารแลคโทนกว่า 20 ชนิด ซึ่งส่วนใหญ่ยังไม่มีจำหน่ายเชิงพาณิชย์เนื่องจากขาดแหล่งที่เชื่อถือได้ ส่งผลให้ Conagen ขึ้นแท่นเป็นผู้นำระดับโลกในการพัฒนาสารประกอบ ดร. Oliver Yu ผู้ร่วมก่อตั้งและซีอีโอของ Conagen กล่าวว่า “การเสริมแกร่งและขยายการผลิตสารแลคโทนของ Conagen จะ

ช่วยตอบสนองผู้บริโภคที่ต้องการส่วนผสมจากธรรมชาติที่สะอาดปลอดภัย”

สารประกอบนี้เป็นส่วนหนึ่งของสารกลุ่มแลคโทนที่มีอยู่มากมาย โครงสร้างแลคโทนที่หลากหลายเป็นตัวกำหนดคุณสมบัติกลิ่นรส โดยมีกลิ่นรสผลไม้และเนยเป็นหลัก กลิ่นรสที่แตกต่างกันทำให้ผู้ผลิตมีตัวเลือกในการใช้งานที่หลากหลายมากขึ้น

ดร. Casey Lippmeier รองประธานฝ่ายวิจัยและพัฒนา กล่าวว่า “ผลิตภัณฑ์แลคโทนของ Conagen สกัดจากธรรมชาติและไม่ผ่านการดัดแปลงพันธุกรรม จึงเหมาะกับการใช้ในสินค้าอุปโภคบริโภคหลายชนิด”

Conagen ประสบความสำเร็จในการพัฒนาส่วนผสมมากมายสำหรับลูกค้าตลอด 10 ปีที่ผ่านมา

เกี่ยวกับ Conagen

Conagen เป็นผู้นำด้านวิศวกรรมชีวภาพ นักวิทยาศาสตร์และวิศวกรของบริษัทใช้เครื่องมือชีววิทยาสังเคราะห์ใหม่ล่าสุดเพื่อออกแบบวิถีเมแทบอลิซึม พัฒนาระบบการผลิต และเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการผลิต โดยเน้นผลิตส่วนผสมมูลค่าสูงสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร โภชนาการ กลิ่นและรส ยา และวัสดุทดแทน สามารถดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.conagen-inc.com

รูปภาพ – https://mma.prnewswire.com/media/959474/Conagen_Decalactone.jpg
โลโก้ – https://mma.prnewswire.com/media/959473/Conagen_Logo.jpg