

새로운 미각, 후각 조절 재료의 발견 및 특성 분석에 헌신하는 AXXSense는 이 분야의 적용 사례를 위한 독창적인 포트폴리오 서비스를 제공하는 Axxam S.p.A., CRO의 과학 플랫폼입니다. AXXSense는 깊은 전문 지식 및 화학적 합성과 자연에서 분리한 재료를 통해 식품, 음료, 향료, 후각 조절제, 반려동물 식품 및 화장품 업계를 최신 기술 플랫폼을 지원합니다.

## 생물학적 플랫폼



### 후각

모든 후각 수용체를 포함. 새로운 향 및 악취 대응 화합물의 식별 목적.



### 단맛

새로운 감미료 및 단맛을 조절하는 분자의 식별.



### 쓴맛

쓴맛 수용체의 완전한 세트. 식재료의 쓴맛을 줄이거나/가릴 수 있는 분자식별에 유용.



### 삼차 신경

시원하고, 저릿하고, 뜨겁고/매운 특성을 직접적으로 가지거나 조절할 수 있는 신규 화합물의 식별.



### 소금

소금 수용체의 기능을 활성화/향상할 수 있는 화합물의 식별.



### 지방산 수용체

포만감 개선 및 비만을 해결할 수 있는 화합물의 테스트.



### 깊은맛

맛을 조절하는 분자의 식별.



### 감칠맛

새로운 감칠맛 화합물 및 감칠맛 조절 분자의 식별.




## 기술

- ✓ 분석 개발
- ✓ 화합물 프로파일링
- ✓ 고 처리량 스크리닝
- ✓ 고함량 스크리닝

## 라이브러리

- 천연물 라이브러리:
  - ✓ NatPure
  - ✓ PreFrac
  - ✓ 고급 추출
  - ✓ 미생물 균주
- 합성 화합물 라이브러리

## 적용 분야

-  식품 및
-  음료 향료
-  화장품
-  동물 식품 및 건강