初级调香师培训课程

Flavorist Training Course (Primary)

香精香料的术语、分类、历史和现状

Flavor & Fragrance Terms, Classification, History and Status

尹开云

昆明德馨香水博物馆

DELUXKING MUSEUM OF FERFUME

Apr.,2015

一个国家或一个民族的文明程度与他们人均使用香料的量成正比。

CONTENTS

Part 1 ***Basic Terms***
基本术语

Part 2 ***Basic knowledge and Classification***
基础知识和分类

Part 3 ***Flavor History***
香料发展史

Part 4 ***Flavor and Fragrance: Status***
香精香料的现状

Basic Terms

基本术语

Basic Terms
基本术语

Flavor 香料

一切有感官气味或味道的物质总称香料。

Flavoring 香精

一切有感官气味或味道的物质总称香料。

Basic Terms
基本术语

Essential Oils 精油

Fragrant, volatile, oily liquids, derived from the flowers,rinds of citrus fruits, and stems or leaves of other plants by steam, vacuum or dry distillation, or pressed or extracted with solvents; practically insoluble in water, used as a basis for perfumes and flavours.

Absolute 净油

A natural mixture of odorous substances obtained from a concrete by alcohol extraction, thus being freed from waxes, fats and other non-odorous components and so more readily dissolved in flavours and fragrance compounds (→ concrete).Example: absolute of jasmine

Basic Terms
基本术语

Distillation 蒸馏

The separation of the more volatile part of a mixture from those less volatile by vaporizing and subsequent condensation.
Special distillation methods are available for extracting essential oils (steam distillation) or for freeing extracts carefully from solvents (vacuum distillation). If the alcohol/water mixture produced by the fermentation of plant materials, e.g. fruits, herbs, spices and rinds, is distilled then the intermediate products for the spirits and liqueurs industry are obtained.

Basic Terms
基本术语

CO_2 Extraction 超萃

Extraction process carried out at high pressure using CO2 (carbon dioxide) as a solvent. The properties of CO2 in this process lie between those of a liquid and gas (super critical condition). The solvent power can be varied over a wide range between that of a non-polar and a polar solvent especially when using an entrainer such as ethanol.

Concentrate 浓缩

A product from which most of the water, has been gently removed and which will be reconstituted prior to use. Example: apple juice concentrate.

Concrete 浸膏

APerfume substance extracted from plants by means of solvents (chiefly hydrocarbons) and containing, amongst other things, large amounts of fatty acids and waxes, and which, consequently, is not readily soluble in other perfumery materials. (→ Absolute). Example: jasmine concrete.

CoE 欧洲理事会

«Council of Europe». European organization concerned with working out policies for its member states in the areas of health and industrial law. One working group is concerned with flavors and has assessed certain → carriers and → aroma chemicals (European lists the so-called blue book).

Basic Terms
基本术语

pH Value pH值

Logarithm of the hydrogen ion concentration: indicates the «strength» of an acid (pH 0 to 7) or of an alkali (pH 7 to 14).

ppb 十亿分之一

Parts per billion (one billionth - 1:1,000,000,000).

ppm 百万分之一

Parts per million (one millionth = 1:1,000,000).

Basic Terms
基本术语

Panel 评香/评吸

Selected group of people (panellists) representative of a test population. They can be specially trained or represent a specific sector of the population. << Panel tests>> is not a synonym for sensory analysis. Panellists (testers) are the instruments)) of sensory analysis.
→Sensory is a science.

Basic Terms
基本术语

Sensory Analysis 感官分析

Scientific discipline, concerned with the investigation,measurement and interpretation of sensations detected by the senses of sight, smell, taste and hearing. Also called sensory analysis or sensory evaluation. Formerly called organoleptic testing (detection via the senses). This name is outdated, since sensations are received by the senses and not the organs. In addition sensory analysis is more comprehensive, since it attempts to measure and interpret stimuli rather than just detect them.

Basic Terms
基本术语

Solvent 溶剂

MA liquid having the power to dissolve other substances. In flavour compositions mainly used for two purposes:

1. To achieve a homogeneous liquid of the various constituents.
2. To standardize the concentration of a flavour.Solvents usually make up more than 50% of a formula. The kind of solvent has an influence on the application of the flavour. Flavours with alcohol as a solvent should never be used in products that are exposed to high temperatures. Most commonly used solvents are propylene glycol, ethyl alcohol, triacetin, water, and, to a lesser extent, benzyl alcohol.

Basic Terms
基本术语

Sweeteners 甜味剂

Products used as sugar substitutes in tooth decay prevention and calorie reduced products, as well as in diabetic foodstuffs.
Saccharin, cyclamate, aspartam, acesulfarn and sucralose are high intensity sweeteners whose sweetness varies from 30 (cyclamate) to 600 (sucralose) times that of sugar, according to the product.
Sorbit, mannit, xylit, maltit, lycasine and isomalt (=palatinit) are bulk sweeteners, mostly less sweet than sugar. They are used in the same quantities as sugar and often need to be combined with high intensity sweeteners in order to give the product the required degree of sweetness.
In products with a high water content (drinks, yoghurts, etc.) sugar is replaced by high intensity sweeteners. The missing volume is compensated by water.
In confectionery, chocolate and chewing gum this is technically impossible and so bulk sweeteners are used.
The reinforcement of an observed effect by the addition of a certain substance (synergist).Example: → taste enhancers.

Basic Terms
基本术语

FAO 联合国粮农组织

Food and Agriculture Organization of the United Nations. Mostly concerned with world-wide programmes for increasing food and agricultural production, especially in developing countries.

FCC 食品化学索引

Food Chemical Codex. US register of substances used in foodstuffs. Contains regulations for minimum purity standards. Prepared by the Foodstuffs Supervisory Agency, the National Academy of Science and the National Research Council.

Basic Terms
基本术语

FDA 美国食品与药品管理局

Food and Drug Administration (US agency).

FEMA 美国香料抽提与制造商协会

Flavour and Extract Manufacturers Association (US organization).

Basic Terms
基本术语

GRAS 一般认为安全的标准

Generally Recognized As Safe.
Sign denoting single substances which have passed the controls of → FEMA, which has its own panel of experts for testing substances (→ FEXPAN:FEMA-GRAS).

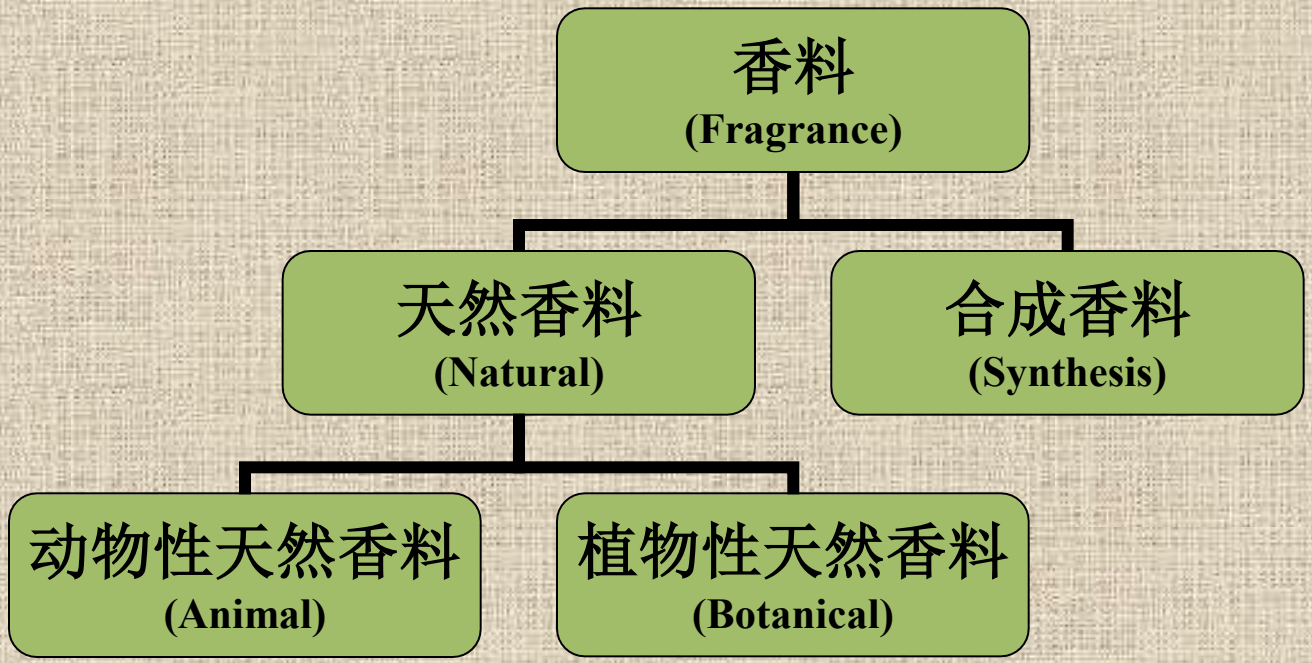
IOFI 国际香料工业组织

International Organization of the Flavour Industry. An organization of national flavour manufacturers' associations. Is concerned with legislative, toxicological and related analytical questions.

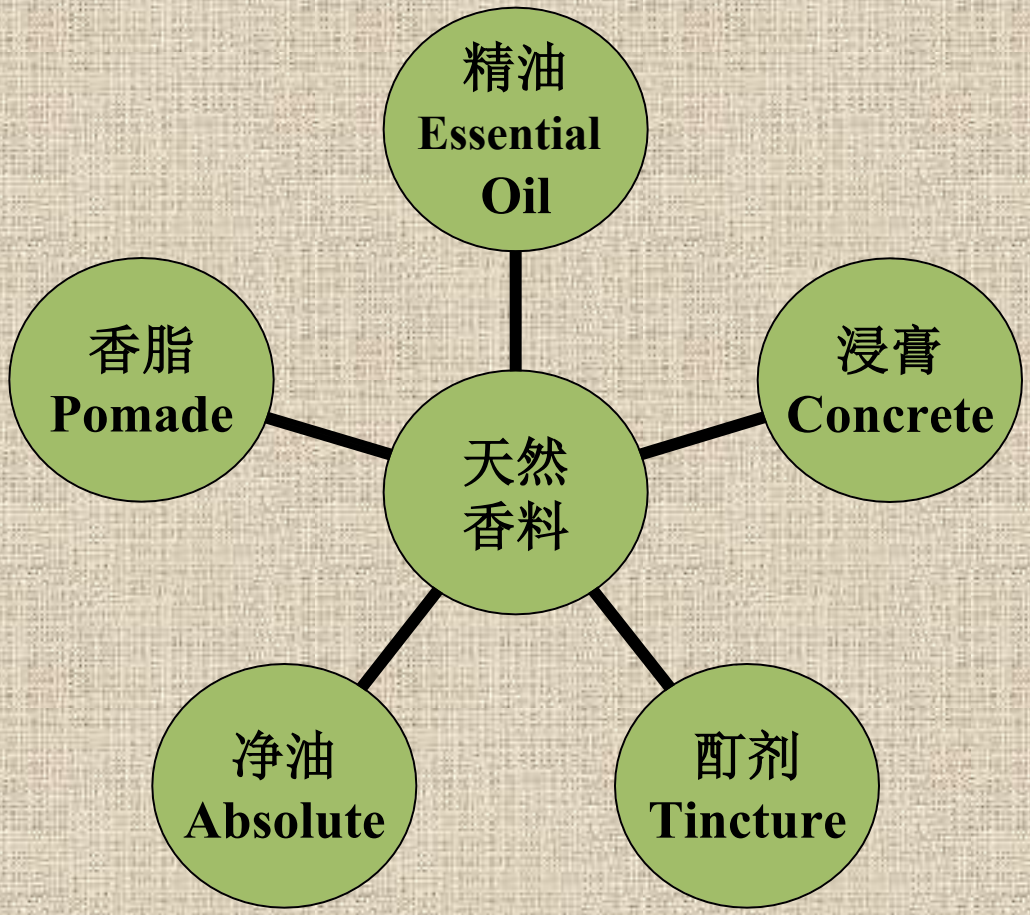
Basic Knowledge and Classification

基础知识和分类

Classification分类



Basic Knowledge
基础知识



Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料



苦艾
Absinthe



黄葵子
Ambrette Seeds



当归Angelica Roots



大茴香Anise Star

Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料



山菊
Arnica



阿魏
Asa foetida

Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料



罗勒Basil



蜂蜡
Beeswax



安息香
Benzoin



黑醋栗
Blackcurrant

Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料



苦杏仁 **Bitter Almonds**



金雀花
Broom



香柠檬
Bergamot



布枯
Bucchu

Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料



罗马洋甘菊
Chamomile Roman



香紫苏Clary Sage



丁香Clove



咖啡Coffee

Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料



印蒿Davana



莳萝Dill



接骨木花
Elderflower



榄香Elemi



桉树Eucalyptus

Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料



小茴香Fennal



葫芦巴Fenugreek



鸡蛋花Frangipani



海藻Fucus



香叶天竺葵Geranium



姜Ginger



黄龙胆
Gentian



格蓬
Galbanum

Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料



法国蜡菊
Helichrysum



蜂蜜
Honey



啤酒花
Hops



海索草
Hyssop



金银花
Honeysuckle



指甲花
Henna



石南
Heather



黑麦草
Hay

Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料



乳香Incense



茉莉
Jasmine



风信子
Jonquil Yacinth



杜松子
Juniper Berry



长寿花
Jonquil



赖百当
Labdanum



薰衣草
Lavender



柠檬
Lemon



菩提花
Linden

Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料



山苍籽
Litsea cubeba



圆叶当归
Lovage



白柠檬
Lime



乳香黄莲木
Lentisk



月桂
Laurel(Bay)



蛇鞭菊
Liatrix



柠檬草
Lemongrass



杂薰衣草
Lavandin



昆布
Laminaria

Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料



金盏花
Marigold



金合欢
Mimosa



薄荷
Mint



马黛茶
Mate



草木犀
Melillot



香桃木
Myrtle



水仙花
Nacissus



橙花Neroli
Orange Flower



肉豆蔻
Nutmeg

Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料



橄榄Olive



橙叶Orange Leaf



Opoponax
没药Myrrh



Oakmoss橡苔



鸢尾Orris



桂花Osmanthus



玫瑰草
Palmarosa



广霍香
Patchouly

Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料



椒样薄荷
Peppermint



秘鲁**Peru**



苦橙叶
Petitgrain



松针
Pine Needles



胡椒
Piper nigrum L.



众香**Pimento**



法国玫瑰
Rose French



迷迭香
Rosemary

Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料



大马士革玫瑰
Rose Bulgaria



藏红花
Saffron



檀香
Sandalwood



留兰香薄荷
Spearmint



苏合香
Styrax



香薄荷
Savory



万寿菊
Tagete



龙蒿
Taragon

Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料



茶
Tea



茶树
Tea tree



百里香
Thyme



吐鲁
Tolu



黑香豆
Tonka Beans



晚香玉
Tuberose



树苔TreeMoss



香荚兰
Vanilla



马鞭草
Verbena



岩兰草
Vetyver

Basic Knowledge
基础知识——认识天然香料

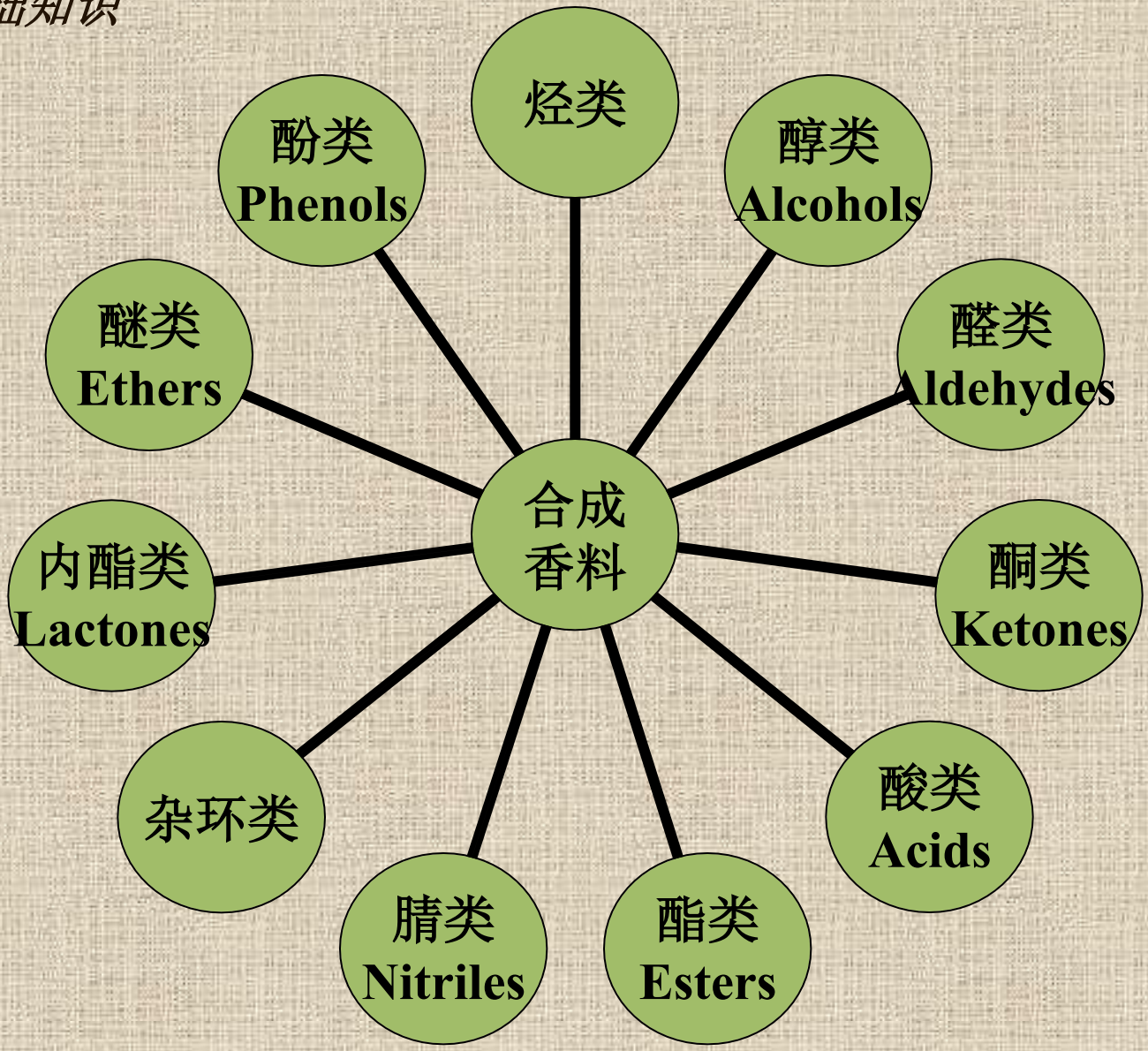


紫罗兰
Violet



依兰
Ylang

Basic Knowledge
基础知识



天然香料提取方法

蒸馏法/Distillation	**精油**
萃取法/Infused Oils	**浸膏、酊剂、油树脂、净油**
压榨法/Expression	**精油**
脂吸法/Enfleurage	**净油、香脂**

香气分类方法

Lucta分类法

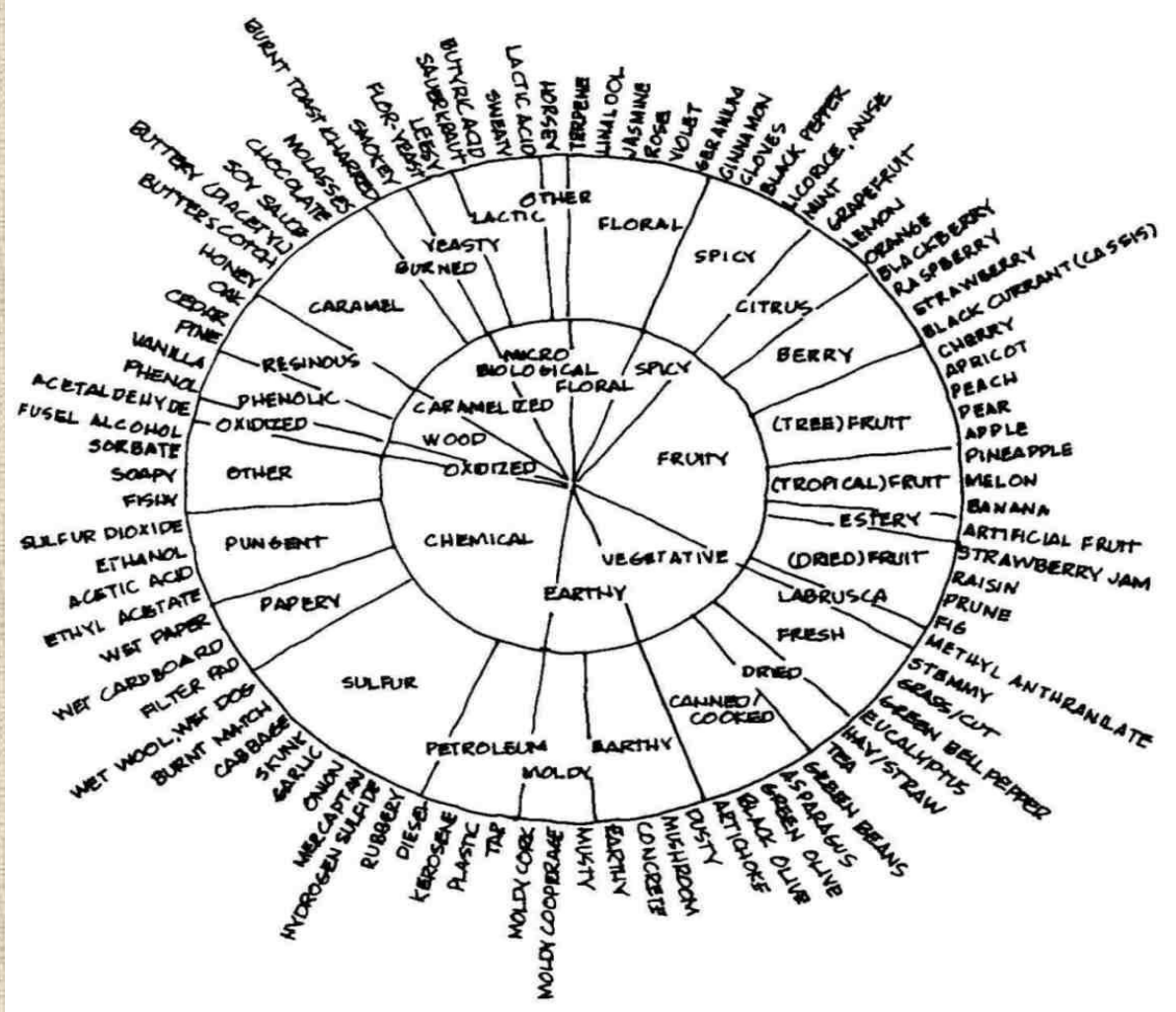
水果香（fruity） 柑橘香(critrus) 香草香(vanilla) 奶香(dairy)辛香(spicy) 野草香(wild-horbaceous) 大茴香(anisic) 薄荷香(mircty) 烤香(roasted) 葱蒜香(alliaceous) 烟熏香(smoke) 青香(green) 芳香(aromatic) 药香(medicinal) 蜜糖香(honey-suger) 香菌-壤香(fungal-earthy) 醛香(aldehydic) 具松果香(coniferous) 海产品香(marine) 橙花香(orange flower) 动物香(animal) 木香(woody) 花香(floral) 烟草香(tobacco)香茅-马鞭草香(citronclla-vervain)

Basic Knowledge

基础知识

香气分类方法

香味轮法

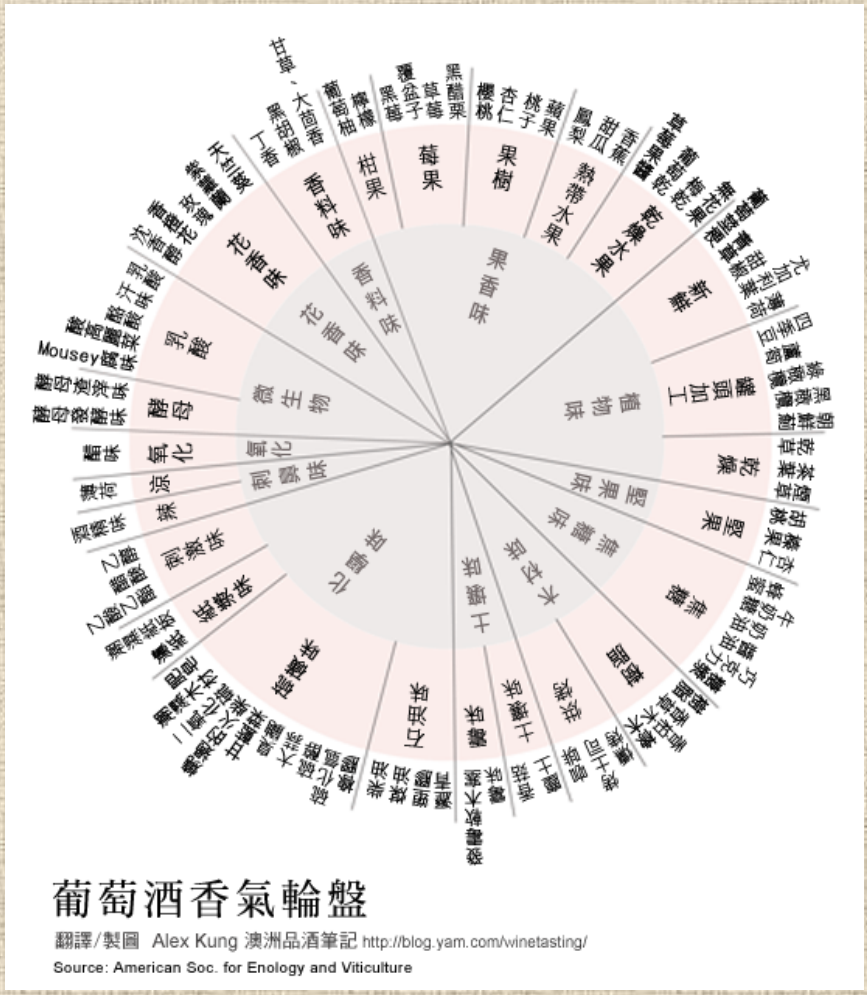


Basic Knowledge

基础知识

[香气分类方法]

香味轮法



香韵分段

头香（Top Note）

对香精辨嗅或品尝时的第一香味印象，主要是香精中挥发性强的香料产生。

体香（Body Note or Middle Note）

香精的主体香味，是在头香之后立即被感觉到的香味特征。体香主要是香精中中等挥发性的香料产生的。

底香（Bottom Note）

底香是继头香和底香之后，最后留下的香味，底香主要是由香精中挥发性差的香料和某些定香剂产生的。

香精的成分

1. 溶剂
常用的溶剂有：水、乙醇、异丙醇、丙二醇、乙酸、苯甲酸、二乙二醇单乙醚、食用油、乙酸乙酯、甘油、单乙酸甘油酯、双乙酸甘油酯、三乙酸甘油酯等。
2. 载体
常用的载体有：变性淀粉、糊精、环状糊精、麦芽糊精、明胶、阿拉伯胶、乳糖、蔗糖、木糖醇、卵磷脂、蜂蜡、cmc钠、果胶、食盐乙基纤维素、碳酸钙、碳酸镁、硅酸钙
3. 抗氧剂
常用的抗氧剂有：生育酚、抗坏血酸、异抗坏血酸、抗坏血酸钠、异抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、柠棕酸抗坏血酸酯、叔丁基羟基茴香醚（bha）、叔丁基羟基甲苯（bht）等。
4. 螯合剂
常用的螯合剂有：柠檬酸、乙二胺四乙酸（edta）、乙二胺四乙酸单钠盐、乙二胺四乙酸二钠盐、六偏磷酸钠、酒石酸等。
5. 防腐剂
常用的防腐剂有：苯甲酸、苯甲酸钠、苯甲酸钾、苯甲酸钙、对羟基苯甲酸甲酯、山梨酸、山梨酸钾、山梨酸钠、山梨酸钙、肉桂醛、邻苯基苯酚等。
6. 乳化剂
7. 增重剂
常用的增重剂有二苯甲酸丙二醇酯、氢化松香等。
8. 抗结剂
常用的抗结剂有：caco3、mg co3、mgso4、磷酸钙、硬脂酸钙等。

The Fifth Taste

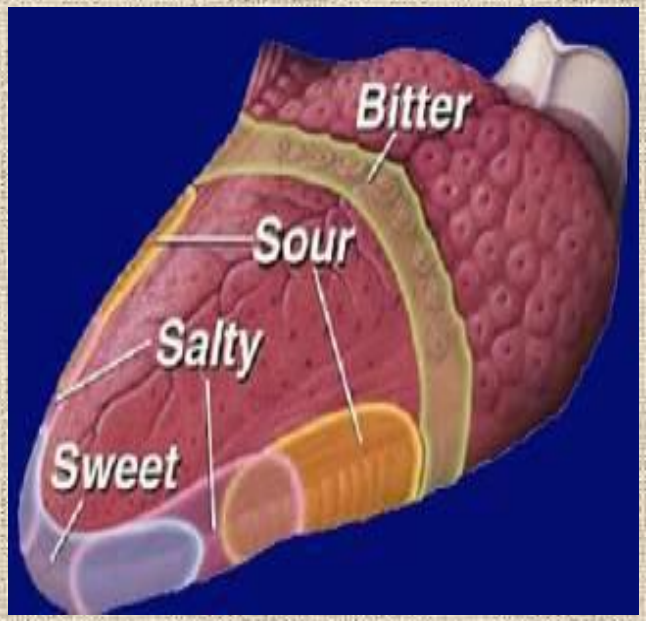
Until 1999-2000 only 4 taste sensations were generally recognized:

Sweet – e.g. Sucrose, Aspartame

Sour – e.g. Citric acid, Phosphoric acid (H^+ ions)

Bitter – e.g. Quinine

Salty – Sodium Chloride



A 5th taste sensation called “Umami” (aka Umani鲜味) is now accepted. Most common example is MSG (Monosodium glutamate) which enhances meat & savory flavors.

Flavor History

香料发展史

Part 2 Flavor History ——Flavor in East
香料发展史——东方香料发展史

——起源于25000年前的石器时代

——5000年前正式应用于宗教和医疗

——夏、商、周用艾叶和菖蒲祭神敬天，驱疫灭害

——春秋《国语》“入芝兰之室，久而不觉其香”，《左传》“兰有国香”，《离骚》“蕙肴蒸兮兰籍，奠桂酒兮椒浆”

Part 2 Flavor History ——Flavor in East
香料发展史——东方香料发展史

——汉《汉官典礼》有官服薰香

——唐有龙脑、郁金香入墨、金箔、蜜蜡

——五代有茉莉、桂花油

——后周有昆明国进贡蔷薇水

——宋有《香品》、《香事》、《香法》

——南宋《诸蕃志》中记录47种贸易品中有23种香料

——清后普遍使用

Part 2 Flavor History——Flavor in West
香料发展史——西方香料发展史

——“PERFUME”拉丁语源自“PERFUMUM通过烟雾”，即薰香

——前3500年埃及皇帝墓有用香料，前1350年，埃及大量使用香料制木乃伊

——前1000年，巴比伦香料作为商品已很发达，出现蒸馏法提玫瑰油和玫瑰水

——十字军东征，东方香料技术传入欧洲

Part 2 Flavor History——Flavor in West
香料发展史——西方香料发展史

——1370年，出现乙醇香水——匈牙利水

——1420年出现蛇形冷凝器，香料进入液体香料时代，调香成为可能

——17世纪，开始使用天然动物香料调香

——1710年，古龙香水（EAU DE COLOGNE）问世法国

——1824年后，人工合成香料出现，调香由“自然派”进入“真实派”

——1902年，法国ROGER & GALLET公司推出VERA VIOLETTE香水，成功使用了合成紫罗兰酮

——一战后，“印象派”转为“表现派”

Part 2 Flavor History——Flavor in West
香料发展史——西方香料发展史



为了获取香科，无数人不惜冒着生命的危险，前往茫茫人海之中，寻求传说中的香料群岛。正因如此，一条古老的商贸之路被开拓出来。在这条商路的滋润，阿拉伯人和意大利人获取暴利，而欧洲的贵族们则不得不付出一袋又一袋黄金。整个中世纪，这条香料之路几乎就是世界贸易之路的全部

Part 2 Flavor History——Flavor in West
香料发展史——西方香料发展史

香料发展年表

1802年	以松节油与氯化氢合成樟脑般物质（氯化龙脑）
1818年	测定出萜类碳氢的组成为C5H8
1825年	分离出香豆素
1830年	世界性香料公司 Schimmel 公司创立（德国）
1834年	人工合成了硝基苯并进入市场
1835年	利用溶剂萃取法萃取香成分
1843年	合成水杨酸甲酯
1863年	合成苯甲醛
1864年	测定精油的物理常数
1868年	合成香豆素
1869年	以胡椒碱合成洋茉莉醛
1874年	确定香兰素的分子结构及合成
1875年	使橡胶基质聚合合成二聚戊烯
1876年	以愈创木酚合成香兰素
1878年	洋茉莉醛开始工业化生产
1882年	沉香油萜醇单离；薄荷酮单离
1884年	开始萜类化学的系统研究
1885年	从α--蒎烯合成松节油萜醇；从樟脑油萜合成龙脑
1888年	开始合成人造麝香
1891年	从胡薄荷酮合成薄荷脑
1893年	从雄刈油醛合成紫罗兰酮
1896年	开始销售合成肉桂醛
1901年	发明冷浸法提取精油

Part 2 Flavor History——Flavor in West

香料发展史——西方香料发展史

香料发展年表

1903年	合成樟脑
1904年	以木质素合成香兰素
1906年	发现天然麝香的香成分麝香酮
1907年	羟基雄刈油醛应市
1909年	因研究萜类化学而获得诺贝尔奖
1910年	Schering 公司合成樟脑上市
1915年	发现灵猫香的香成分灵猫酮；樟脑油精馏塔试车成功
1917年	发表香气的三棱角学说
1919年	合成沉香油萜醇；从辣薄荷油酮制造合成薄荷、麝香草酚
1920年	提出香气的 Osmoceptor 学说
1926年	确定麝香酮、灵猫酮的分子结构
1927年	以黄樟油素用臭氧化法合成香兰素
1928年	合成大环状内酯
1933年	确定素馨酮的分子结构
1934年	合成 dl-麝香酮
1935年	分离甲基紫罗兰酮异构体；从绿茶中发现β，γ-己烯酮
1936年	发现松覃的主成分 matchutakeol
1938年	工业上开始用木质素合成香兰素
1941年	发明气相色谱分析法；并用于天然香料的分析
1942年	合成灵猫酮
1948年	合成麝香酮、灵猫酮；提出香气幅射说
1949年	提出四位数香气表现法
1952年	提出嗅觉的立体化学学说
1953年	开始用乙炔、丙酮合成甲基庚烯酮
1957年	确定菊花主香成分 chrysanthenone 的分子结构
1961年	确定氧化玫瑰的分子结构
1967年	开发α —蒎烯转换β —蒎烯的技术
1972年	世界首座利用石油化学的合成薄荷脑工厂竣工
1973年	利用橡胶基质的萜类合成香料工厂竣工

Part 2 Flavor History ——*Flavor in Recent 50 Years*
香料发展史——近50年香料发展史

Major Advances in Instrumentation

1952	First publication on gas chromatography (James & Martin)
1952	Bloch and Purcell awarded the Nobel Prize for NMR
1952	Varian sells first NMR to Humble Oil
1954	E.J. Corey solves first structure problem with NMR
1955	Perkin-Elmer - first commercial GC
1956	First demonstration of GC/MS (Bendix Corporation)
1958	M. Golay develops capillary columns
1959	Flame ionization detector introduced
1976	HP introduces world's first benchtop GC/MS
1977	Wozniak & Jobs introduce the Apple II computer
1978	NBS releases 25,000 MS spectra
1981	The IBM Personal computer & Bill Gates
1984	HP introduces the 5890, the best-selling GC in history
1988	NIST MS database
1991	Wiley MS database
1994	HP introduces the ChemStation software
1996	NIST releases AMDIS deconvolution program

Flavor & Fragrance Status

香精香料的现状

Flavor and Fragrance: Status
香精香料的现状

奇华顿罗亚有限公司---Givaudan-roure Limited
国际香料香精公司---International Flavors & Fragrances
德威龙集团---Dragoco
哈门莱梅公司---Haarmann&Reimer GmbH
奎斯特国际公司---Quest International
长谷川香料株式会社---T-Hasegawa
贝尔香精香料公司---Bell flavors & fragrances
芬美意公司---Firmenich
罗地亚公司---Rhodia
罗氏公司---Roche
高砂香料工业株式会社---Takasago
拜耳公司---Bayer
丹尼斯克科特公司---Danisco
汉高集团---Henkel Polarome

Flavor and Fragrance: Status

香精香料的现状

奇华顿公司

http://www.givaudan.com

瑞士奇华顿公司在2006年底开始进行对于全球第五大香精香料公司奎斯特收购,于2007年第二季度,完成收购并接受反垄断调查后,名列世界第一.它是充满活力且经验非常丰富的传统公司。

公司总部位于瑞士日内瓦，并在全球40多个国家设有分支机构。

1999年，奇华顿的年销售额达到22亿瑞士法郎，

2000年上半年已完成12亿瑞士法郎的销售额。

奇华顿公司在全球拥有5000名员工，其产品85%内销，15%销往国外市场。

公司能生产超过300种的香原料，

芬美意香料公司

http://www.firmenich.com/

总部位于瑞士日内瓦的Firmenich公司是一家具有100多年历史的国际化的私营公司，亦是全球最大的从事香精原料研究和生产的公司，无论是技术力量还是销售额（28亿瑞士法郎）均在世界同行业中名列前茅。自1895年我们公司创建以来，我们坚信高质量、创造和革新是我们生产经营之本。为此，我们每年投入大量资金（每年10%的销售额）用于研究和开发, 其中一项科研成果曾获诺贝尔化学奖。

Firmenich的食用香精覆盖整个食品行业所可能使用和必要使用的各类香精，产品分成三大系列：甜味食品、饮料和咸味食品。目前，芬美意是世界最大的粉末香精供应商。Firmenich日化香精部为日用品行业调制许多新型的香精，产品分成四大系列：香水、个人洗护产品、家居洗护产品和单体原料。目前，芬美意在在中国的年销售额超过十亿人民币。

Flavor and Fragrance: Status
香精香料的现状

德之馨有限公司Symrise

http://www.symrise.com/

德国德之馨集团是生产芳香剂与香料添加剂的全球供应商，并且为香水、化妆品与食品行业提供基础与活性原料。2006年，德之馨集团以12.3亿欧元的销售额晋升香料与香水行业全球四强。

2006 年12月11日，德之馨集团在基希霍夫指导下成功上市。14亿欧元的发行量也成为2006年最大的上市案。

日本高砂香料株式会社

http://www.takasago-i.co.jp/

日本高砂工业株式会社是日本最大的香料生产厂家之一，创建于1920年，现已发展成为一个跨国性的香料集团，除了生产日化香精、食品香精、合成香料以外，产品集合覆盖了与其相关的所有精细化工业，并在世界20个国家与地区设有36个从事香料香精生产、研究、销售的分支机构，其规模与业绩名列世界前茅。日本高砂香料株式会社2008年销售额为11.12亿美元，占全球份额的5.6%。

日本有100多家香精香料企业，其中高砂香料公司和长谷川香料株式会社均在世界十大香料公司行列之内。最大的企业是高砂香料公司，该公司创建于1920年，公司本部在东京，分支机构和销售网点遍布五大洲。日本香精香料公司以生产合成香料为主，天然香料仅占1%，每年需要从国外进口大量的天然香料。

Flavor and Fragrance: Status

香精香料的现状

日本长谷川香料株式会社

http://www.t-hasegawa.co.jp/

日本长谷川香料株式会社成立于1903年，是一家拥有百年历史的食用、日化香精制造商，在日本拥有两处生产基地，并在美国建造了工厂。公司销售额在全球香料香精行业位于前十之列。日本长谷川香料株式会2008年销售额为4.48亿美元，占全球份额的2.3%。

长谷川香料株式会社于2001年进驻上海，苏州公司于2006年注册成立，注册资本为1550万美元，总投资额为4650万美元。2007年11月29日奠基建设的新工厂为公司新的食品用香精生产基地，将于2009年正式投入生产，生产产品包括粉末香料、乳化香料、调配香料和天然香料等。长谷川香料（上海）有限公司是日本长谷川香料株式会社全额投资的独立法人。该公司引进有近百年历史的长谷川香料株式会社的基础研究、分析、产品开发、生产、品质管理等先进技术和国际化的管理理念，开发、生产日用品、化妆品、食品、洗涤、香皂、烟草及其他众多领域用的香料香精产品。工厂建在浦东新区金桥路2365号，注册资金1400万美元。

Flavor and Fragrance: Status
香精香料的现状

英国花臣FRUTAROM
http://www.FRUTAROM.com

Frutarom Ltd. FRUTAROM 集团创建于1933年，她是以色列最大且富有创意的香精，香料生产商之一，也是世界同行中的先驱。1996年在纽约交易所上市，由美国国际化工ICC控股。FRUTAROM集团一直保持强劲的发展势头，于2000年收购英国CPL香料公司食用香精部，2001年收购美国环球公司烟用香精部。至今已在十多个国家和地区建立工厂或办事处。

美国国际香料公司(IFF)
http://www.iff.com

美国国际香料公司（IFF）是全球香精香料行业产品的先行者和最主要的制造商。2001年在上海成为大中华区的总部，并成立了大中华区研究中心和消费者感官测试中心。全球资源共享。除了拥有多位经验丰富的外籍调香师，为了提供更适合中国消费者的产品，还拥有更了解本土口味的中国和香港调香师。是生产"海飞丝，潘婷，飘柔，玉兰油，舒肤佳，汰渍"等驰名商标的宝洁（P&G）公司以及生产"力士，夏士莲，奥妙"等商标的联合利华（Unilever）最大的香精供应商。同时在中国拥有汕头拉芳、惠州兆婷（澳宝）、中山美日洁宝(樱雪，花世界，滋采）中山嘉丹婷（澳雪,雪完美），立白，丝宝，蓝月亮，家化等国内大客户。IFF总部设在美国纽约，在全球34个国家和地区都设销售、制造及调香等分支机构。2003年投入约1.6亿美金用于研究和开发味觉和嗅觉项目。拥有世界上最大的独立研究香气和味觉的研发中心。IFF公司每年投入新产品及技术的研究开发费用约占年销售额的8.4%。

Flavor and Fragrance: Status
香精香料的现状

法国ROBERTET

http://www.ROBERTET.com/

法国Robertet香精香料公司是当今世界上最大、最具影响力的香精香料公司之一。在全球10大香精香料公司中位居第7，在日化香精行业位居第9。Robertet公司在全球拥有4个种植园及天然原料生产基地，在14个国家设立了生产中心，在50多个国家设有代表处或总代理。

Roberfet全球拥有超过l000名的员工。精湛的技艺、丰富的创造力和不断的革新精神始终贯穿着Roberfet公司l50年的发展历史。今天，又凭借它在天然原料提取方面的不断探索与创新，Robertet已成为名副其实的天然芳香产品的领导者。

法国曼氏香精香料公司

http://www.mane.com/

法国曼氏是世界十大香精香料供应商之一。我们为全世界有能力、有热情、具有专业技能并能溶入曼氏文化氛围的人才提供各种机会。除了才干和技能，法国曼氏的雇员必须拥有出色的个人业绩，具备优秀的个人品质，在提高产品质量和客户服务等方面以高标准要求自己。

总部位于法国Bar Sur Loup，曼氏全球的雇员超过1,700名。公司成立于19世纪末，在香精香料工业中历史悠久。作为一个不断前进的香精香料公司，法国曼氏始终坚持自主的原则。我们致力于开发生产最好的香精香料，并不断发展新的材料和技术。

Flavor and Fragrance: Status
香精香料的现状

国际精油和香料贸易联合会（英国）
International Federation of Essential oil and Aroma Trades(IFEAT)

地址：6 Catheringe Street, London, WC2B 5JJ, UK
电话：+44-20-78362460
传真：+44-20-78360580
电子邮箱：julie.young@fdf.org.uk
网址：http://www.ifeat.org/

协会简介:

国际精油和香料贸易联合会（IFEAT）成立于1977年，此联合会的会员遍及世界各地，涉足的领域包括精油生产、萃取、销售，经纪人业务、信息提供及精油使用。IFEAT主要负责改善精油贸易的世界大环境，在过去15年中，它已成功举办了不止11个大型会议，主持了有关影响本行业问题的论谈,IFEAT的会员享有年会登记费打折的优惠。IEFAT这个组织也负责培训，教育及开办国际远程学习课程，授予IFEAT香料学文凭。

职能简介：

更新有关世界精油及合成香料的商业观点；
鼓励精油生产及与国际协会合作；
组织国际级会议及促进香料香精原材料的生产商，交易商及用户间实效性的对话。

Flavor and Fragrance: Status
香精香料的现状

法国香料生产企业协会(PRODAROM)
National Association of Fragrance Manufacturers

地址：valla margherte 48,avenue riou blanquet-bp 21017 06131 grass cedex
电话：+33-4-92423490
电挂：+33-4-92423495
电子邮箱：asfo@prodarom.fr
协会简介：
法国香料业的优秀业绩是全球著名的，并与世界上许多国家有业务往来。PROVAROM，法国香料生产企业协会，竭诚为其会员提供市场推广及企业海外权益保护的服务。
协会培训中心简介：
ASFO-GRASSE是在法国香料生产企业协会倡导下，于1972年建立起来的一个专业培训中心。其专注于精细化工和香精香料领域，协会的董事会由众多企业的代表组成，并为其会员提供各个领域的培训课程。

Flavor and Fragrance: Status
香精香料的现状

国际日用香精香料协会（瑞士）
The International Fragrance Association

地址： 8, rue Charles-Humbert，CH-1205 Geneva
电话： ++41-22/321-3548
传真： ++41-22/781-1860
电子邮箱：ifra@dial.eunet.ch
网址： www.ifraorg.org

协会简介：
国际日用香精香料协会在几内瓦建立于1973年，代表全世界香精香料业的利益。其成员主要来自美国、欧洲和澳大利亚等国家的协会。个体企业经各地方协会加入该组织。国际日用香精香料协会的主要宗旨是促进全世界香精香料行业的发展。
职能简介：
以一整套公认的科学原则为基础,以保护消费者利益为目的，统一香精香料安全生产和使用的标准。制定有关保护成员的知识产权的条例。促进与国际或国内政府机关和有关医药科学团体及其他股东的合作与联系。

The Future is Upon us.

未来在我们手中