

Комбинат химико-пищевой ароматики – производителям кондитерских изделий

НАТУРАЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ

Е.Н.Моисеева, к.т.н., начальник лаборатории применения ароматизаторов,
ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики»

Важная тенденция современного рынка, определенная большим потребительским спросом – рост производства кондитерских изделий. Высокая конкуренция между производителями определяют повышение требований изготовителей продукции к качеству сырья, а потребителя – к стабильности ее качества. Важнейшие органолептические характеристики кондитерской продукции, определяющие покупательский спрос – вкус и аромат. Аромат готовых изделий сформирован сложной многокомпонентной смесью вкусоароматических веществ, состав и количество которых зависит от исходных ингредиентов, условий технологической обработки продукта, длительности хранения.

В современном многообразии изделий, в том числе кондитерских, перед потребителем встает вопрос о том, какому продукту отдать предпочтение и немаловажную роль при этом играют органолептические свойства – важнейшие показатели качества продукта, отражающие эмоциональное восприятие и определяющие потребительские предпочтения. Знакомый или понравившийся вкус и аромат изделия вызывает у потребителя положительные эмоции в отношении продукта.

Сегодня, когда для успеха изделия превосходными должны быть его вкусовые характеристики, аромат, цвет, текстура, внешний вид – все, что способны воспринимать человеческие органы чувств, актуальным становится применение ароматизаторов, подходить к выбору которых необходимо особенно внимательно. В этом помогут богатый опыт и мастерство специалистов Комбината, позволяющие быстро и гибко реагировать на изменения современного потребительского рынка.

Удовлетворяя возрастающий интерес к натуральным ароматизаторам, Комбинат расширяет ассортимент своей продукции. Помимо традиционно выпускаемых и пользую-

ющихся спросом натуральных ароматов мятного,пряного, цитрусового направлений, мы рады предложить новые серии ароматизаторов для создания кондитерских изделий с изысканным вкусом и ароматом ванили, садовых ягод и фруктов (см. табл.).

На современном рынке борьба за внимание потребителя приобретает широкий размах, производителю приходится использовать любые возможности, чтобы вызвать положительную реакцию покупателя на свою продукцию на фоне растущего разнообразия новых изделий. В условиях жесткой конкуренции успех зависит, в том числе, от способности быстро разрабатывать и выпускать продукты, отвечающие желаниям потребителей. Немаловажную роль в этом могут сыграть ароматизаторы Комбината, позволяющие улучшить вкусовые характеристики продукции. А также сделать готовые изделия не только вкусными и привлекательными, но и подчеркнуть их индивидуальность, сделав узнаваемыми и запоминающимися на фоне аналогичной продукции других производителей.

Таблица.
Новые натуральные ароматизаторы для кондитерских изделий

Наименование	Органолептическая характеристика вкуса и аромата
Ваниль 794	Ванильный, сладкий, кремовый, с легкими бальзамическими оттенками
Ваниль 794 (02)	Ванильный, сладкий, с тонами ванильного экстракта
Ваниль 794 (03)сливочная	Ванильный, кремовый, с выраженными сливочными тонами
Вишня 1104	Спелая вишня со сладко-пряными тонами
Дюшес 780	Спелая груша сорта «Дюшес» со сладкими тонами
Дыня 1112	Сладкая мякоть спелой дыни
Клубника 1103	Свежая клубника с сахаром
Клюква 1101	Клюква с нотой джема
Малина 1115	Свежая садовая малина
Черная смородина 1113	Спелая мякоть черной смородины с кожей
Яблоко 1102	Свежее зеленое яблоко