

Ароматизаторы в производстве термостабильных начинок и наполнителей

Фруктовая группа

Абрикос	Яркий спелый абрикос с легкой ноткой кураги	Дозировка: Без использования фруктовой части: 1,8-2,5 г/кг; с использованием не одноименной фруктовой части или малым ее количеством: 1,0-1,5 г/кг
Абрикос	Спелая мякоть абрикоса (с красителем)	
Ананас	Имеет аромат свежерезанного ананаса	
Апельсин	Аромат мякоти с нотками цедры	
Апельсин	Яркий аромат сладкого плода	
Апельсин	Яркий, с кислинкой	
Банан	Спелый насыщенный дюшесный	
Банан	Спелый яркий банан	
Брусника	Насыщенный аромат одноименной ягоды	
Виноград Изабелла	Виноград сорта "Изабелла", с характерным оттенком	Дозировка: Без использования фруктовой части: 1,0-1,5 г/кг; с использованием не одноименной фруктовой части или малым ее количеством: 0,5-1,0 г/кг
Вишня	Яркий аромат мякоти с ноткой косточки, высококонцентрированный аромат	Дозировка: Без использования фруктовой части: 1,8-2,5 г/кг; с использованием не одноименной фруктовой части или малым ее количеством: 1,0-1,5 г/кг
Вишня	Спелая вишня, мякоть	
Вишня	Аромат вишневого компота	
Гуава	Аромат одноименного тропического фрукта	
Дыня	Аромат сочной сладкой желтой дыни	
Дыня	Профиль Дыни Канталупа (мускусной дыни)	
Дюшес	Аромат груши сорта "Дюшес"	
Йошта	Ярки аромат одноименной ягоды (смесь черной смородины с крыжовником)	
Земляника	Аромат дачной земляники	

Киви	Яркий аромат спелого плода	Без использования фруктовой части: 1,8-2,5 г/кг;
Киви	Яркий насыщенный	
Клубника	Ярко выраженный аромат спелой клубники	с использованием не одноимённой фруктовой части или малым ее количеством: 1,0-1,5 г/кг
Клюква	Аромат свежей протертой ягоды	
Красная смородина	Чистый аромат красной смородины	Дозировка: Без использования фруктовой части: 1,8-2,5 г/кг; с использованием не одноимённой фруктовой части или малым ее количеством: 1,0-1,5 г/кг
Лимон	Яркий, кислый с нотками цедры	
Лимон-Лайм	Яркий лимон с нотами лайма	
Личи	Яркий аромат одноименного плода	
Лесные ягоды	Ягодный букет: брусника, черника, малина, земляника	
Малина	Свежий интенсивный ягодный	
Малина	Яркий сочный аромат спелых ягод	
Манго	Аромат спелого плода манго	
Манго	Мягкий аромат спелой мякоти манго	
Манго "Альфонсо"	Сладкий спелый манго сорта Альфонсо	
Маракуйя	Аромат тропического фрукта	
Облепиха	Яркий аромат протертой ягоды	
Персик	Аромат спелой мякоти персика	
Черная смородина	Яркий аромат смородины с древесными нотками	
Черная смородина	Насыщенный аромат смородины	
Черника-сыр	Мягкий аромат спелой ягоды с сырными нотками	
Черника	Насыщенный аромат ягоды	
Яблоко	Аромат спелого сочного яблока	
Зеленое яблоко	Яркий аромат зеленого кислого яблока	
Яблоко печеное	Аромат печеного яблока	

Молочно-ванильная группа

Ваниль	Пряная ваниль высокой термостабильности	Дозировка: Без использования молочной основы: 1,2-2,5 г/кг С внесением молочной части: 0,8-1,2 г/кг
Ваниль	Яркая холодная ваниль	
Дульче де Лече	Карамельно-сливочный аромат ("Сладкое молоко")	
Ирис	Аромат сливочного ириса с терпкой нотой	
Ирис молочный	Молочный с нотками нежной карамели "Золотой ключик"	
Ирис сливочный	Яркий аромат с нотой жженого сахара, с красителем	
Йогурт	Чистый кисломолочный аромат с небольшой ноткой сладости	
Карамель	Аромат мягкой карамели, подходит для продуктов "соленая карамель, "мягкая карамель"	
Карамель-Крем-брюле	Классический аромат европейской карамели	
Кленовый сироп	Сочетание сливочного вкуса и карамели с нотками ириса	
Крем-брюле	Топленый сливочный	
Крем-брюле	Сливочный насыщенный яркий с карамельными нотами	
Масло-Сливки	Жирный масляный с ярким сладким вкусом	
Мёд	Аромат цветочного меда	Дозировка: Без использования молочной основы: 1,2-2,5 г/кг С внесением молочной части: 0,8-1,2 г/кг
Молоко	Сладкий молочно-сливочный насыщенный	
Пломбир	Чистый аромат мороженого «Пломбир»	
Пломбир-ваниль (Сливки-ваниль)	Мягкий сливочный ванильный	
Свежее молоко	Традиционный молочный аромат	
Сгущенное вареное молоко	Аромат с полной нижней молочной нотой «вкус детства»	
Сгущенное вареное молоко	Вареная сгущенка с ярким выразительным вкусом	
Сгущенное молоко	Нежная сгущенка с легкими нотами термической обработки, аромат белой сгущенки	
Сметана	Яркий кондитерский аромат сметаны	

Сгущенное вареное молоко (порошок)	Новинка, хорошо работает на "нижнюю ноту в сочетании с жидкими ароматами	Дозировка: «нижняя нота» 0,5-1,0 г/кг; основной аромат 1,0-3,0 г/кг
Сливки (порошок)	Молочно-сливочный аромат, универсален, отличное решение для всех видов продукции, в которых надо подчеркнуть молочный вкус.	
Сладкий творожный сырок	Сладкий творожный вкус с легкой кисломолочной нотой	Дозировка: Без использования молочной основы: 1,2-2,5 г/кг С внесением молочной части: 0,8-1,2 г/кг
Сыр зрелый	Яркий сырный насыщенный	
Сыр Пармезан	Выраженный аромат одноименного сыра	
Творог	Яркий вкус и аромат свежего домашнего творога	
Топленое молоко	Яркий вкус и аромат чистого топленого молока с выраженным сливочным оттенком	
Топленое молоко	Молоко с яркой топленой пряной нотой	
Тоффи	Яркие томленные тона в сочетании с карамельно-сливочно-шоколадной нотой	
Чизкейк	Сливочно-кремовый вкус и аромат с лёгким творожно-сырным оттенком	
Мята	Вкус мятный умеренно охлаждающий	1,5-2,5 г/кг
Мята (охлаждающий эффект)	Холодящий эффект	

Шоколадно-ореховая, кофейная группа

Арахис	Аромат одноименного ореха	Дозировка: без использования какао: 1,2-2,5 г/кг
Джандуя	Аромат шоколадно-ореховой пасты Нутелла	
Сникерс	Карамель-арахис-масло	
Имбирь	Пряный аромат	Дозировка: при использовании одноименного сырья: 0,3-0,8г/кг (экстракт кофе, кокосовая стружка); без его внесения:
Кофе	Яркий кофейный	
Кофе Мокко	Яркий характерный аромат свеж молотого кофе с выраженной нотой шоколада	
Кокос	Аромат мякоти кокосового ореха с ярко-выраженной ореховой нотой	
Кокос	Мякоть кокосового ореха с выраженной сливочной нотой («Рафаэлло»)	
Кокос	Аромат мякоти кокосового ореха («Рафаэлло»)	

		0,8-1,5 г/кг
Корица	Пряный аромат корицы	1,2-2,5 г/кг
Кунжут	Легкий аромат семечек кунжута	
Лесной орех	Чистый ореховый, профиль Пьемонт	
Миндаль (амаретто)	Яркий аромат миндальной косточки	
Орех	Мягкий ореховый бисквитный	
Польворон	Смесь специй: имбирь, кориандр, корица	
Попкорн	Аромат жареной кукурузы с пряными нотками	
Сладкий миндаль	Мягкий миндальный аромат	
Тирамису	Кофейные, винные, ванильные и сливочные ноты	1,2-2,5 г/кг
Туррон	Нуга с орехами – профиль испанской сладости	
Фисташка	Аромат без миндальной ноты	
Фисташка	Яркий аромат косточки фисташки	0,3-0,8 г/кг
Черный шоколад	Выраженный горький шоколад	Дозировка: без использования какао: 1,2-2,5 г/кг
Бельгийский шоколад	Яркий аромат одноименного шоколада	
Белый шоколад	Мягкий, нежный аромат	
Шоколад (порошок)	Ярко выраженный аромат шоколада	
Шоколад	Яркий аромат шоколада	
Шоколад и имбирь	С нотой острого имбиря	
Острый шоколад	Яркий острый шоколад	
Шоколадное печенье	Насыщенный аромат шоколада с нотками печенья	
Шоколад	Чистый профиль какао (с красителем)	

Дозировки являются ориентировочными. В каждом конкретном случае выбор ароматизатора и определение оптимальных дозировок должны устанавливаться с учетом особенностей рецептуры, качества сырья, технологии производства, желаемой насыщенности в готовом продукте.

Кроме позиций, представленных в таблице, можем предложить другие варианты, применяемые в производстве начинок и наполнителей