

Кондитерские изделия сегодня и завтра – актуальные вкусы в коллекции ароматизаторов Del'Ar® от ГК «СОЮЗСНАБ»

Российский кондитерский рынок по объемам производства занимает сегодня четвертое место в мире (после Великобритании, Германии и США) и продолжает активно развиваться. Ключевую роль в этом процессе играет ароматика, самые последние тенденции в которой представляет группа компаний «СОЮЗСНАБ» – один из ведущих мировых производителей ароматизаторов торговой марки Del'Ar®. Отечественным кондитерам группа компаний предлагает ассортимент ароматизаторов, отвечающий актуальным тенденциям рынка.

Натурализация. «Чистая этикетка», отсутствие ГМО, максимально понятный потребителю состав – все эти задачи приходится решать современным производителям продуктов питания, и кондитерская отрасль – не исключение. Следуя данной тенденции, ГК «СОЮЗСНАБ» предлагает производителям линейку натуральных ароматизаторов Del'Ar®, в которую входят самые востребованные вкусы фруктового и ванильного направлений.

Популярность экзотических вкусов. Возможно, этот тренд связан с увеличившимся интересом россиян к экзотическим странам или он стал частью поиска производителями инновационных решений. Так или иначе, кондитерские изделия со вкусами экзотических фруктов популярны среди потребителей, особенно в изделиях желевой группы, суфле и карамели. Для готовой продукции таких видов разработчики ГК «СОЮЗСНАБ» создали ароматизаторы Del'Ar® со вкусами цитеры, гуанабаны, манго, ананаса, каламанси, кинотто и других экзотических фруктов.

Возвращение к исконно русским ягодным вкусам. Параллельно с предыдущим трендом развивается и противоположная ему тенденция, возвратившая популярность кондитерских изделий со вкусами лесных и садовых ягод средней полосы России: брусники, клюквы, черники, ежевики, крыжовника, малины, черной смородины и т. п. Коллекция Del'Ar® включает как натуральные, так и идентичные натуральным ароматизаторы с данными профилями.

Поиск новых гастрономических ощущений стал распространенным трендом по всему миру. Учитывая это, флейвористы ГК «СОЮЗСНАБ» создали линейку 3D ароматизаторов с согревающим и охлаждающим эффектами, со вкусами «Шампанского», сливок, лимонада. Потребление кондитерских изделий с данными ароматизаторами активизирует дополнительные вкусовые рецепторы, благодаря чему наряду с восприятием вкуса и аромата возникают необычные – «объемные» вкусовые ощущения: легкое пощипывание, как от потребления шипучих напитков, согревающей эффект, как от потребления алкогольных напитков, охлаждающий («ментоловый») эффект и т. п.

К рассматриваемому тренду также можно отнести **выпуск кондитерских изделий с нехарактерными для отрасли вкусами**, например популярных газированных или алкогольных напитков, а также коктейлей. Именно для выпуска таких изделий разработаны соответствующие ароматизаторы коллекции Del'Ar® со вкусами «Коль», «Фанты», «Амаретто», коньяка, рома, «Пина-колады» и т. п. Они успешно внедрены в рецептуры мармелада и карамели, жировых начинок конфет «Ассорти» на многих предприятиях отрасли.

Использование сочетания ванильных и сливочных ароматизаторов. Данная тенденция возникла на волне выпуска низкокалорийной кондитерской продукции, в которой животные жиры заменяют растительными. В суфлейных изделиях, молочной карамели, кондитерских кремах такая замена нередко приводит к снижению насыщенности и полноты сливочного вкуса. Поэтому традиционный ванильный вкус – самый популярный при производстве кондитерских изделий – нередко дополняют сливочными ароматизаторами. Специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» разработали еще более удобное решение для выпуска таких изделий – линейку ароматизаторов Del'Ar® с комплексным сливочно-ванильным профилем. Различные оттенки вкуса – от насыщенного сливочного до легкого и

воздушного молочного в сочетании с ванилью – позволяют подобрать ароматизатор для кондитерского изделия любого вида. Особо в этой линейке следует отметить Ароматизатор Del'Ar® со вкусом сливочного пломбира, который в точности передает вкус популярного мороженого и является удачным решением для изготовления суфлейных изделий.

Выбрать ароматизатор для кондитерской продукции, ориентируясь только на его профиль, невозможно – необходимо проверять, как ингредиент «ведет себя» на том, или ином сырье, например, на пектинах или агарах разных видов. Именно поэтому одно из важнейших преимуществ ГК «СОЮЗСНАБ» – не только предоставление технологического сервиса по отработке образцов ароматизаторов непосредственно на производстве, но и комплексное обеспечение предприятий кондитерскими ингредиентами всех видов, начиная от тех же пектинов и заканчивая готовыми жировыми начинками и глазуриями.

Ассортимент ингредиентов ГК «СОЮЗСНАБ» для кондитерской отрасли насчитывает более 1000 товарных позиций, из них около 50 % – ингредиенты собственного производства, сертифицированного по стандартам международных систем качества ISO 22000 и FSSC 22000. Такой ассортимент в сочетании с мощной научно-технической базой позволяет ГК «СОЮЗСНАБ» вести за собой отечественный кондитерский рынок – определять ведущие тенденции и внедрять инновации, являющиеся неотъемлемым условием развития отрасли.



Центральный офис ГК «СОЮЗСНАБ»
 143405, Россия, Московская обл.,
 г. Красногорск, Ильинский тупик, д. 6
 тел.: (495) 937-87-37 (многоканальный)
 Факс: (495) 937-87-20
 e-mail: mail@ssnab.ru
 www.ssnab.ru