

Ароматные миксы кондитерского рынка

Яркие идеи от флейвористов ГК «СОЮЗСНАБ»

Двойные вкусы – это всегда модная классика. Взять хотя бы ту же самую карамель «Клубника со сливками» – этот вкус десятилетия на рынке, а продолжает занимать лидирующие позиции в потребительском спросе.

Удачно подобранное вкусовое сочетание может обеспечить продукту успех на рынке в течение долгих лет.

Вопрос только в том, какое сочетание может стать удачным. Здесь производителю приходится решать сразу несколько задач: во-первых, подобрать вкусы, которые будут гармонично сочетаться, затем сохранить эту гармонию в готовом продукте, где к вкусу созданной композиции добавляется основной профиль самого изделия.

Для решения этих задач технологи ГК «СОЮЗСНАБ» разработали и предлагают производителям оригинальные коллекции ароматизаторов для выпуска кондитерских изделий с двойными вкусами.

Созданию коллекций предшествовала аналитическая работа по изучению, как традиционных предпочтений российских потребителей, так и ведущих вкусовых тенденций мирового кондитерского рынка. Композиции ароматизаторов были апробированы в производстве различных карамельных и желейных изделий.

Сладкая свежесть лета



В летний период традиционно популярностью пользуются освежающие, фруктовые и ягодные вкусы. Их сочетания и стали основой коллекции «Сладкая свежесть лета». В создании ароматических композиций нашли отражения такие современные тренды кондитерского рынка, как перенос профиля клубных коктейлей на сладкие изделия, мода на экзотику и одновременно растущая популярность исконно русских ягодных вкусов.

Сочетание	Вкусоароматический профиль
Мята Del'Ar 10.00.634 P + Лимон Del'Ar 11.02.204	Освежающий вкус коктейля «Мохито»
Апельсин Del'Ar 10.02.537 + Клюква Del'Ar 11.01.177 + Охлаждающий эффект Del'Ar 11.02.362	Бодрящий вкус коктейля «Космополитен». В композицию включён ароматизатор Охлаждающий эффект – инновационная разработка ГК «СОЮЗСНАБ». Ароматизатор не имеет своего аромата, но создаёт в продукте третье ощущение – приятного холодка. Особенно хорошо сочетается с лимонными и мятными ароматами, усиливая ноты свежести
Ананас Del'Ar 10.02.535 + Кокосовые сливки Del'Ar 11.01.181	Тропический вкус коктейля «Пина Колада» с мягкими сливочными нотами
Апельсин Del'Ar 10.02.537 + Черная смородина Del'Ar 10.01.577	Ягодный вкус с кислинкой уравнивается сладким цитрусовым ароматом
Барбарис Del'Ar 11.01.117 C + Малина Del'Ar 10.01.565	Сладкий малиновый вкус удачно оттеняют терпкие барбарисные нотки с кислинкой, делая вкус конечного продукта более лёгким и приятным
Черная смородина Del'Ar 10.01.577 + Вишня Del'Ar 10.01.544	Сочетание двух кисло-сладких ягодных вкусов рождает терпкий и освежающий профиль с лёгкой горчинкой

Сливочная гармония



Вкусовые сочетания, в которых солирует сливочный аромат – это, как говорится, классика жанра, распространенная в кондитерской отрасли. А на волне тренда выпуска низкокалорийной кондитерской продукции, в которой животные жиры заменяют растительными, такие композиции буквально обретают вторую жизнь – замена животного жира растительным приводит к снижению насыщенности и полноты сливочного вкуса, композиции же со сливочной составляющей эффективно решают эту проблему.

Сочетание	Вкусоароматический профиль
Пом Del'Ar 11.01.247	Гармоничное сочетание терпких древесных нот алкогольного напитка с мягким сливочным профилем
Кофе Del'Ar 11.01.320	Аромат кофейных зёрен и сливочное послевкусие – легендарное сочетание вне времени и моды
СЛИВКИ Del'Ar 11.01.259 + Клубника Del'Ar 10.01.555	Вкус спелой клубники и лёгких сливочных нот – классика, проверенная временем
Персик Del'Ar 10.01.571	Элегантное сочетание сладости ароматного персика и нежного сливочного вкуса
Малина Del'Ar 10.01.565	Нежный гармоничный вкус спелой малины с нотками сладких жирных сливок

Рождественское настроение



Коллекцию «Рождественское настроение» специально разрабатывали для выпуска кондитерских изделий к зимним праздникам. Созданные композиции рождают яркие ассоциации с ароматами этих весёлых дней – пряного глинтвейна, рождественской выпечки, печёных яблок и орехово-медовых сладостей.

Сочетание	Вкусоароматический профиль
Яблоко Del'Ar 10.01.580 + Бисквит Del'Ar 11.02.119 A	Создаёт аппетитный аромат рождественского яблочного пирога
Апельсин Del'Ar 10.02.537 + Амаретто Del'Ar 10.02.732	Бодрящий вкус коктейля «Горячее золото», в котором яркие нотки апельсина мягко оттеняет сладковатый ликёрный аромат
Апельсин Del'Ar 10.02.537 + Виноград Del'Ar 11.01.133 + Согревающий эффект Del'Ar 11.02.363	Сочетание передаёт вкус ароматного глинтвейна с терпкими нотами. В композицию включён ароматизатор Согревающий эффект. Он не имеет своего аромата, но создаёт в продукте третье ощущение – согревающий «спиртосодержащий» эффект без использования алкоголя
Мед Del'Ar 10.01.633 + Сливки Del'Ar 10.01.259	Композиции передают профили медовых сладостей, столь популярных в дни рождественских праздников
Лесной орех Del'Ar 11.02.201 S + Мед Del'Ar 10.01.633	

Немного фактов

Созданные специалистами ГК «СОЮЗСНАБ» ароматические коллекции – это готовые решения для выпуска кондитерских изделий с двойными вкусами. Каждую композицию отработывали в производстве изделий конкретных видов, что гарантирует сбалансированный гармоничный профиль конечной продукции.

Коллекция ароматизаторов Del'Ar® для выпуска кондитерских изделий включает более 200 наименований. На их основе под заказ клиента могут быть созданы самые различные вкусоароматические сочетания, а также разработаны совершенно новые профили для производства разнообразной продукции.

Разработкой и созданием ароматизаторов Del'Ar® занимается группа флейвористов, высокий уровень профессионализма которых подтверждён сертификатом профессионального сообщества международного уровня British Society of Flavourists.

На сегодняшний день ГК «СОЮЗСНАБ» располагает уникальными методиками в области синтеза отдельных ароматических компонентов, а также всем необходимым современным оборудованием для их производства.

В компании действует один из крупнейших в Восточной Европе специализированных Испытательно-лабораторных центров.

Исследовательская деятельность проводится с использованием самого современного оборудования, необходимого для детального анализа сырьевых ингредиентов, включая газовую хроматографию и масспектрометрию. Данное оборудование позволяет определить качественно и количественно исходные душистые вещества, создающие ароматический профиль. Для совершенствования технологии существующих производств, реализации новых разработок и получения высокотехнологичных ароматизаторов используются современное пилотное оборудование гомогенизации высокого давления, реакторы высокого давления, биореакторы и др.

Специалисты Испытательно-лабораторного центра ГК «СОЮЗСНАБ» используют свыше 2000 современных методик анализа исходного сырья, ароматизаторов и готовой продукции по российским и международным стандартам качества. Техническая компетентность и независимость Центра подтверждены Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии РОСТЕСТ.



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