

26-3502

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



АРОМАТИЗАТОРЫ:

ПРАКТИЧЕСКОЕ

РУКОВОДСТВО ДЛЯ ТЕХНОЛОГА

Роевко Т. Ф.

Долинян В. С.

Щеголева Ю. И.

Юсипова Н. В.



26-03502

Роенко Т. Ф., Долинян В. С.,
Щеголева Ю. И., Юсипова Н. В.

АРОМАТИЗАТОРЫ:

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ТЕХНОЛОГА

Москва
2026

УДК 655.821+004.57
ББК 42.14+36.982
А84

Роенко Т. Ф., Долинян В. С., Щеголева Ю. И., Юсипова Н. В.

А84 Ароматизаторы: практическое руководство для технолога / Роенко Т. Ф., Долинян В. С., Щеголева Ю. И., Юсипова Н. В. — М. : Издательство ООО «Сам Полиграфист», 2026. — 220 с.

978-5-00227-724-7

Возрастное ограничение

12+

УДК 633.821+664.57
ББК 42.14+36.982

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена, в какой бы то ни было форме, без письменного разрешения владельцев авторских прав.

978-5-00227-724-7

© Роенко Т. Ф., Долинян В. С.,
Щеголева Ю. И., Юсипова Н. В., 2026

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРОВ.....	7
АРОМАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	8
Что главное в еде?	8
Природные ароматы	8
Что является источником ароматов?	9
Содружество вкусов и запахов в природе	10
Как аромат влияет на восприятие продукта?	11
МОЖНО ЛИ ОБОЙТИСЬ БЕЗ АРОМАТИЗАТОРОВ?	12
Ароматизатор — что это?	12
Создание ароматизаторов.....	13
Что является эталоном при создании ароматизатора?.....	13
Индустриализация и ароматизация	15
Можно ли заменить ароматизаторы натуральным сырьем?	16
Применение ароматизаторов	19
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ АРОМАТИЗАТОРОВ	25
Законодательная и нормативная документация.....	25
Регулирование применения ароматизаторов	26
Ограничения по применению ароматизаторов	27
Показатели безопасности ароматизаторов	28
Показатели качества ароматизаторов.....	29
Регламентация безопасности ароматизаторов	30
Аргументы в пользу безопасности ароматизаторов	31
Аллергенны ли ароматизаторы?.....	32
Ароматизаторы и здоровый образ жизни.....	32

МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ С АРОМАТИЗАТОРАМИ	34
Ароматизатор в составе упакованной продукции	34
Натуральные ароматизаторы.....	35
Вкусоароматические препараты.....	36
Ингредиенты в составе ароматизатора.....	36
Наименование продукции с ароматизатором.....	37
Другие надписи в маркировке продукции.....	37
ХРАНЕНИЕ АРОМАТИЗАТОРОВ	39
Стабильность ароматизаторов при хранении	39
Подготовка ароматизаторов к запуску в производство.....	40
Срок годности ароматизаторов	40
ЧТО НАДО УЧИТЫВАТЬ ПРИ ВЫБОРЕ АРОМАТИЗАТОРА?	42
Статус происхождения ароматизатора	42
Формы и виды ароматизаторов.....	43
Растворимость.....	52
Носитель	52
Вкусоароматический профиль.....	54
Стабильность.....	57
Дозировка.....	59
Экономическая эффективность	63
Техническое задание на ароматизатор	64
ВЫБОР ПОСТАВЩИКА АРОМАТИЗАТОРА	67
ТЕСТИРОВАНИЕ АРОМАТИЗАТОРОВ	68
Идентификация ароматизатора	68
Способы оценки ароматизаторов.....	68
Температура пробы при тестировании	69
Ошибки при тестировании ароматизаторов	69

ПРОЯВЛЕНИЕ АРОМАТИЗАТОРА В ПРОДУКТЕ	72
Что влияет на проявление ароматизаторов в продукте.....	72
Влияние матрицы продукта на проявление ароматизатора .	73
Влияние технологической обработки на ароматизатор	86
Изменения ароматизатора при хранении	87
Подготовка продукта и температура его употребления.....	88
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ АРОМАТИЗАТОРОВ	90
ОСОБЕННОСТИ АРОМАТИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	92
ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ.....	92
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	99
СНЕКИ.....	102
ЭКСТРУДИРОВАННЫЕ ИЗДЕЛИЯ.....	106
ПОПКОРН.....	111
ОРЕХИ.....	114
КЕТЧУПЫ И ТОМАТНЫЕ СОУСЫ.....	121
МАСЛОЖИРОВЫЕ ПРОДУКТЫ	124
МАЙОНЕЗЫ И МАЙОНЕЗНЫЕ СОУСЫ.....	125
РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА	127
МАРГАРИНЫ И СПРЕДЫ	130
ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА	133
СЫРЫ	134
СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ	136
МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ	139
МОРОЖЕНОЕ.....	144
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	153
КАРАМЕЛЬ	155
МАРМЕЛАД.....	158

ПАСТИЛЬНЫЕ И СБИВНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	159
ШОКОЛАДНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И ГЛАЗУРИ.....	162
ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА	165
МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	168
КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ	174
ЧАЙ И ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ.....	178
НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ	185
НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ	193
АРОМАТЫ БУДУЩЕГО	199
ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ	202
ПОСЛЕСЛОВИЕ	208
WorldMarket — ВЕДУЩИЙ ФЛЕЙВОР ХАУС В РОССИИ.....	209
ПРИЛОЖЕНИЕ	210

ОТ АВТОРОВ

В настоящее время ни одна отрасль пищевой промышленности не может обойтись без ароматизаторов. Ароматизаторы являются эффективным инструментом в создании вкусных аппетитных продуктов. Они незаменимы в производстве продуктов для «здорового питания».

В книге представлены требования к безопасности и качеству ароматизаторов; рекомендации по испытанию, применению и хранению ароматизаторов; особое внимание уделено видам ароматизаторов и их свойствам; приведена информация о факторах, влияющих на проявление ароматизаторов.

Большой раздел книги посвящен руководству по выбору ароматизаторов и их применению в различных пищевых продуктах и напитках, в нем детально изложены вопросы, важные для технологов: законодательные и нормативные требования к ароматизаторам для различных групп пищевых продуктов и напитков; рекомендации по выбору ароматизаторов с учетом особенностей продукта; проанализированы способы ароматизации продуктов; описано, как матрица продукта и технологический процесс влияют на ароматизатор; приведены базовые дозировки ароматизаторов и показано, от чего они зависят, и т. п.

Специалистам, применяющим ароматизаторы в своих продуктах, будет интересно и полезно узнать, почему ароматизатор может по-разному проявляться не только в различных продуктах, но даже в одном продукте при изменении его рецептуры.

Книга предназначена для разработчиков пищевых продуктов, технологов пищевых предприятий, поставщиков пищевых ингредиентов и других специалистов пищевой отрасли.