

21-2877

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



АРОМАТИЗАТОРЫ

Соколов Виталий Борисович
Роевко Татьяна Фёдоровна

21-02877

100

ВОПРОСОВ

**Соколов Виталий Борисович
Роевко Татьяна Фёдоровна**

Ароматизаторы. 100 вопросов.

**Москва
2021**

УДК 663.051
ББК 36.98
С59

С59 Соколов В. Б., Роечко Т. Ф. Ароматизаторы. 100 вопросов.
– М.: ООО «Сам Полиграфист», 2021. – 76 с., илл.

ISBN 978-5-00166-283-9

УДК 663.051
ББК 36.98

Тираж 116 экз. Заказ № 97904.

Отпечатано в типографии «OneBook.ru»
ООО «Сам Полиграфист»
129090 г. Москва, Протопоповский пер., 6
www.onebook.ru

ПРЕДИСЛОВИЕ 9

АРОМАТЫ ПРИРОДНЫЕ И СИНТЕЗИРОВАННЫЕ 10

1. Ароматизаторы – это чудеса современных технологий? 10
2. Почему ароматизаторы предпочтительней натуральных источников ароматов? 10

АРОМАТИЗАТОРЫ В ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ 12

3. Чем обусловлен аромат природных продуктов? 12
4. Можно ли сохранить природный аромат при индустриальном производстве? 12
5. Почему нельзя обойтись без ароматизаторов? 14
6. Можно ли заменить ароматизаторы натуральным сырьем? 15
7. Для чего нужны ароматизаторы? 16
8. Как влияет аромат на восприятие продукта? 17
9. Меняется ли мода на вкусы? 17
10. Каковы особенности вкусовых предпочтений российского потребителя? 18

АРОМАТИЗАТОРЫ И ЗДОРОВЬЕ 18

11. Относятся ли ароматизаторы к пищевым добавкам? 18
12. Как регламентируются показатели безопасности ароматизаторов? 19
13. Вредны ли ароматизаторы для здоровья? 19
14. Какие показатели безопасности контролируются в ароматизаторах? 20
15. Безопасны ли ароматизаторы по микробиологической чистоте? 20
16. Аллергенны ли ароматизаторы? 20

АРОМАТИЗАТОРЫ И ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ 21

17. Применяют ли ароматизаторы в продуктах для ЗОЖ?21

18. Почему продукты для ЗОЖ требуют ароматизации? 22

НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

АРОМАТИЗАТОРОВ23

19. Где изложены требования к ароматизаторам? 23

МАРКИРОВКА АРОМАТИЗИРОВАННОЙ ПРОДУКЦИИ24

20. Какие требования предъявляются к маркировке ароматизированной продукции? 24

21. Как формируется наименование пищевой продукции, содержащей ароматизатор? 24

22. Как правильно указывать ароматизатор в маркировке продукции? 25

23. Надо ли указывать придуманное название ароматизаторов в составе пищевой продукции? 25

24. Как маркировать натуральный ароматизатор и в каких случаях в названиях натуральных ароматизаторов можно использовать указание на пищевую продукцию? 25

25. Надо ли указывать в составе продукции вкусоароматические вещества, входящие в состав ароматизатора? 26

26. Надо ли указывать в маркировке состава пищевого продукта пищевые добавки, входящие в состав ароматизатора? 26

27. Какие ингредиенты в составе ароматизатора не надо выносить на упаковку продукта? 27

28. Какие требования к маркированию ароматизаторов с красителями? 27

29. Надо ли учитывать энергетическую ценность ароматизатора? 28

30. Требуется ли маркировка ароматизаторов по содержанию в них ГМО? 28

СОЗДАНИЕ И СОСТАВ АРОМАТИЗАТОРОВ28

31. Что собой представляет ароматизатор?	28
32. Что является эталоном вкуса и аромата при разработке ароматизаторов?	30
33. Каков состав ароматизаторов?	30
34. Что такое вкусоароматическое вещество?	31
35. Что такое натуральное вкусоароматическое вещество?	31
36. Что такое вкусоароматические препараты?	32
37. Что такое коптильный ароматизатор?	33
38. Что представляет собой термический технологический ароматизатор?	34
39. Что такое предшественник ароматизатора?	34
40. Кто занимается созданием ароматизаторов?	34

ВЫБОР АРОМАТИЗАТОРА34

Формы и виды ароматизаторов.....34

41. Что собой представляют жидкие ароматизаторы?	35
42. Что такое эмульсионные ароматизаторы?	35
43. Где применяют эмульсионные ароматизаторы?	35
44. Что такое замутнители?	36
45. Что представляют собой сухие ароматизаторы?	36
46. Где применяют сухие ароматизаторы?	36
47. Какие ароматизаторы применяют для снеков?	37
48. Что представляют собой ароматизаторы для снеков?	37
49. Какие требования предъявляют к снековым ароматизаторам?	37
50. Что такое инкапсулированные ароматизаторы?	39
51. Какие виды инкапсулированных ароматизаторов производятся?	39
52. В каких продуктах применяют водорастворимые инкапсуляты?	40
Статус ароматизатора	41
53. Как классифицируются ароматизаторы по статусу?	41

54. Какой ароматизатор можно называть натуральным?	41
55. Из чего получают натуральные ароматизаторы?	41
56. Приемлемы ли натуральные ароматизаторы для «Чистой этикетки»?	42
57. Связано ли качество ароматизатора с его статусом?	42
58. Чем объясняется возрастающий спрос на натуральные ароматизаторы?	43
59. Чем руководствоваться при выборе статуса ароматизатора?	43
Растворимость ароматизатора	44
60. Что нужно учитывать при выборе жидких ароматизаторов?	44
61. Можно ли обойтись в ароматизаторах без носителей?	44
62. Что важно учитывать при выборе носителя?	45
Профиль ароматизатора	46
63. Что такое профиль аромата?	46
64. На что обратить внимание при выборе профиля ароматизатора?	46
Стабильность ароматизатора	47
65. Что такое стабильность ароматизатора?	47
66. Где требуется термостабильность ароматизатора?	47
67. Как повышают стабильность жидких ароматизаторов?	48
68. Какие требования к стабильности сухих ароматизаторов?	48
Дозировка ароматизатора	48
69. Есть ли ограничения по дозировке и области применения ароматизатора?	48
70. Кто устанавливает ограничения по дозировке и области применения ароматизатора?	49
71. В каких дозировках применяют ароматизаторы?	49
72. Как определяются дозировки ароматизаторов?	50
73. Чем опасно превышение рекомендуемой дозировки?	50
74. Зависит ли дозировка ароматизатора от вида продукта?	50
75. Влияет ли на дозировку ароматизатора рецептура продукта?	50

76. Можно ли повысить привлекательность продукта, увеличив дозировку ароматизатора?	51
77. Оправдано ли применение высококонцентрированных ароматизаторов?	51
Стоимость ароматизации	52
78. Можно ли по цене ароматизатора судить о его экономичности?	52
79. Выгодно ли экономически применение ароматизаторов?	52
Выбор поставщика	52
80. Каковы требования к поставщикам ароматизаторов ?	52

ЭФИРНЫЕ МАСЛА И ЭКСТРАКТЫ 53

81. Чем обусловлен повышенный спрос на экстракты и эфирные масла?	53
82. В чем преимущества вкусоароматических препаратов?	55
83. Где применяются экстракты и эфирные масла?	55
84. Устойчивы ли эфирные масла в хранении?	56
85. Как маркируется продукция с вкусоароматическими препаратами?	56

ПРИМЕНЕНИЕ АРОМАТИЗАТОРОВ В ПРОДУКТАХ..... 57

86. Существуют ли общие правила внесения ароматизаторов в продукт?	57
87. Есть ли особенности работы с высококонцентрированными ароматизаторами?	58
88. Можно ли повысить стабильность ароматизатора в технологическом процессе?	58
89. Почему в разных продуктах ароматизаторы проявляются по-разному?	59

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ПРИМЕНЕНИЯ АРОМАТИЗАТОРОВ..... 59

90. Что влияет на стабильность ароматизатора в хранении?	59
91. Как поступать с ароматизаторами со склада перед запуском в производство?	60

92. Надо ли взбалтывать ароматизаторы перед применением?	61
93. Каков срок годности ароматизаторов?	61
94. Что происходит с ароматизатором после окончания срока годности?	61
95. К какому классу опасности воздействия на организм относятся ароматизаторы?	61

ТЕСТИРОВАНИЕ АРОМАТИЗАТОРОВ..... 63

96. Как правильно проводить оценку ароматизатора?	63
97. Можно ли оценивать ароматизатор непосредственно из пробника?	63
98. Можно ли тестировать ароматизаторы на воде?	64
99. Можно ли оценивать ароматизаторы по запаху, не пробуя на вкус?	65

БУДУЩЕЕ АРОМАТИЗАТОРОВ..... 65

100. Какие прогнозы в отношении будущего ароматизаторов?	65
--	----

ПОСЛЕСЛОВИЕ.....71

ПРИЛОЖЕНИЕ 72