

Ингредиенты

«Комбинат химико-пищевой ароматики» представляет ванильные ароматизаторы

Притягательный запах ванилина знаком каждому с детства, это один из самых распространенных ароматов в пищевой промышленности. Об особенностях и истории ванили, а также о современной коллекции ванильных ароматизаторов рассказывает читателям начальник лаборатории применения ароматизаторов ООО «Комбината химико-пищевой ароматики», кандидат технических наук Е. Н. Моисеева.



Как появилась ваниль?

Ваниль считается одной из самых ценных пряностей, её обожают кондитеры и парфюмеры. Первыми о ванили узнали ацтеки, для которых она стала практически священным растением. В честь пряности была сложена легенда о красивой, но несчастной любви. Предание гласило, что у одного царя была дочь такой удивительной красоты, что грех её было отдавать замуж за простого смертного. Путь у неё был один – стать жрицей. Однажды девушка встретила юношу и полюбила его, чем разгневала верховного жреца, который приказал убить влюблённых. Через некоторое время на месте их гибели вырос куст, а затем выходящий стебель, обнимающий его. Вскоре на стебле появились цветы, которые превратились в благоухающие стручки. Так и появилась на свет ваниль.

Прошли столетия, и в XVI веке к ацтекам пришли испанские конкистадоры, которых император Монтесума потчевал фирменным индейским напитком – шоколадом с ванилью. Божественный аромат последнего так пленил главу испанцев – Эрнана Кортеса, что он увёз с собой несколько мешков ванили. Но душистая пряность не сразу стала популярной в Европе: почти 150 лет испанцы единолично наслаждались ею. Постепенно стручки ванили распространились по всей Европе и стали излюбленной добавкой для десертных блюд, шоколада и напитков.

Ваниль считалась целебным растением – индейцы лечили ею больное горло, кашель, лихорадку, озноб и использовали в качестве противоядия при укусах. Европейцы применяли

ваниль при ревматизме и повышенной возбудимости, при этом она считалась одним из самых действенных афродизиаков. Сегодня же доказано, что запах ванили повышает настроение, помогает бороться с депрессией, способствует выработке гормонов радости.

Неизвестное об известном

Ваниль – это плоды растений рода орхидей и единственный съедобный плод семейства орхидных. Ваниль – самая трудоёмкая культура в мире. Растение начинает плодоносить только через три года после высаживания и требует много внимания и заботы. Цветок ванили распускается только на один день и в природе опыляется лишь одним видом пчёл и длинноклювыми колибри. Стручок ванили зреет 7-9 месяцев, и, прежде чем обрести чарующий аромат, подвергается ферментации в течение 3-6 месяцев.

Существует около 150 разновидностей ванили, но в продажу поступают только две из них – *Vanilla Planifolia*, произрастаю-

щая в Мексике, на Бурбонских островах, в Индонезии, на островах Тонга и *Vanilla Tahitensis* с острова Таити.

Бобы ванили *Vanilla Planifolia*, выращенные в разных частях мира, несколько различаются по оттенкам вкуса и аромата. У Мадагаскарской ванили более насыщенный густой вкус. Чистая мексиканская ваниль немного мягче и нежнее. Во вкусе бобов, выращенных на острове Реюньон, есть сладковато-острый оттенок, а бобы с Коморских островов отличаются лёгкой бальзамической нотой. Вкус бобов, выращенных на островах Тонга, отличается лёгкой кислой нотой. Ваниль *Vanilla Tahitensis* (с Таити) отличается по вкусу от ванили *Vanilla Planifolia* наличием ароматного мускусного привкуса с оттенком цветов гелиотропа. В таблице приведены обобщённые органолептические характеристики стручков ванили различного происхождения. Следует заметить, что качество может варьировать не только в зависимости от региона возделывания, но также быть неоднородным в рамках одного урожая.





В зависимости от происхождения и качества бобов, условий ферментации, экстракции и концентрирования экстракты ванили, наряду с основным богатым и сбалансированным ванильным вкусом и ароматом, могут придавать пищевым продуктам различные оттенки: сладкие, ореховые, древесно-дымные, цветочные,

сливочные, молочные, масляные, кремовые, карамельные, фруктовые, бальзамические, мускусные, ромовые и другие.

Если получение экстрактов ванили проходит в мягких условиях, то удаётся сохранить «топ-ноты», присущие исходным бобам (аромат ванильных бобов с масляными и молочными оттен-

ками). В более жёстких условиях происходят значительные изменения исходных вкусоароматических веществ, «топ-ноты» теряются, а сахар придает выраженные карамельные оттенки (аромат сладкий, карамельный, молочный).

Ограниченные ресурсы натуральной ванили, разнообразие и непостоянство её вкусоароматических характеристик, высокая цена на экстракты и натуральные ароматизаторы ванили обуславливают разработку и производство значительно более дешёвых ароматизаторов, идентичных натуральным и искусственным, имитирующих основные вкусоароматические характеристики натуральной ванили.

Помимо цены, преимущество ароматизаторов перед натуральной ванилью заключается в постоянстве аромата, лишённого зависимости от природных факторов, и возможности производить ароматы, аналогичные натуральной ванили во всём её многообразии.

Таблица 1. Характеристики стручков ванили

Вид ванили	Органолептическая характеристика
Ваниль с острова Гваделупа	Ванильный, с парфюмерно-цветочной (гелиотропа) и анисовой нотами
Ваниль из Мексики	Ванильный, чистый, мягкий, сладко-пряный, немного резкий, нежнее мадагаскарской
Ваниль из Индонезии	Ванильный, резковато-древесный, слабо дымный
Ваниль с Коморских островов	Ванильный, с лёгкой бальзамической нотой
Ваниль с острова Маврикий и Сейшельских островов	Ванильный, со слабым ароматом
Ваниль с острова Мадагаскар	Ванильный, насыщенный, густой
Ваниль с острова Реюньон (бурбонская)	Ванильный, сбалансированный, сильный, сладковато-острый, кремовый, сильно бальзамический
Ваниль с острова Таити	Ванильный, с выраженной парфюмерной, цветочной (гелиотропа) нотой, мускусным привкусом
Ваниль с острова Цейлон (Шри-Ланка)	Ванильный, близкий к бурбонской ванили
Ваниль с острова Тонга	Ванильный, с лёгкой кислой нотой

Уникальная коллекция

У ванили - один из самых сложных ароматов, который зависит от сорта, региона произрастания, времени сбора урожая и особенностей ферментации. В плодах ванили обнаружено около 250 компонентов, что обуславливает сложность воссоздания аромата ванили.

Богатый опыт и мастерство флейвористов Комбината, имеющего старейшую отечественную школу разработки ароматизаторов, позволили создать разнообразную коллекцию жидких и порошкообразных ванильных ароматизаторов (Табл.2). Они содержат композиции вкусоароматических веществ, обуславливающие не только оригинальный вкусоароматический профиль

ароматизатора, но и создающие образ натуральной ванили различного происхождения (Табл.1).

Так же как и плоды ванили, произрастающие в разных регионах, обладающие различными оттенками вкуса и аромата, каждый из ароматизаторов имеет специфический вкусоароматический профиль.

Так, наиболее выраженные *сладкие ванильные* ноты присутствуют в ароматизаторах: Ваниль 715, Ваниль-карамель 659, Ванильный 95, Ванильный 902, Ванильно-сливочный 723; *сладко-сливочные* оттенки – в ароматизаторах: Ванильно-сливочный 723, Ванильно-сливочный 95, Ванильно-сливочный 906, Бисквит 677; *молочно-кремовые* – Ванильный 741, Ванильно-сливочный 723, Ванильно-сливочный 95, Ваниль 904, Ваниль 715; *карамельные* – Ваниль-карамель 659, Бисквит 677; *ромовые* – Ванильный 501, Бисквит 677; *сладко-бальзамические* – Ванильный 577, Ванильный 528, Ванильный 903; *пряные* – Ванильно-пряный 529, Ванильно-пряный 905.

Вкусоароматический профиль ароматизаторов описан с помощью набора дескрипторов, характеризующих нюансы аромата. Органолептический анализ проведён профильным методом. Наиболее значимые ароматические ноты (дескрипторы) определены на основании обработки результатов дегустации. Для описания вкуса произведена идентификация отдельных признаков, участвующих в формировании общего впечатления, производимого продуктом, и проведена оценка интенсивности этих признаков (Табл.2).

Таблица 2.
Характеристики ванильных ароматизаторов

Наименование ароматизатора	Вкусоароматический профиль	Вид	Статус
Ваниль 715	Ванильный, густой, сладкий, кремовый, с лёгкими масляно-сливочными, карамельными и бальзамическими нотами	Жидкий	ИН
Ваниль 634	Ванильный, с лёгкими сладковато-кремовыми нотами	Жидкий	Иск.
Ваниль 904	Ванильный, сладкий с молочно-кремовыми нотами	Порошкообразный	ИН
Ванильный 95	Ванильный, сладкий	Жидкий	Иск.
Ванильный 501	Ванильный, сладковато-ромовый	Жидкий	ИН
Ванильный 528	Ванильный, сладкий, с лёгкими бальзамическими нотами	Жидкий	ИН
Ванильный 577	Ванильный, с масляными и сладкими пряно-бальзамическими нотами	Жидкий	ИН
Ванильный 741	Ванильный, лёгкий, сладкий, кремовый, с молочно-сливочными нотами	Жидкий	ИН
Ванильный 902	Ванильный, сладкий, лёгкий	Порошкообразный	ИН
Ванильный 903	Ванильный, со сладко-бальзамическими нотами	Порошкообразный	Иск.
Ванильно-сливочный 95	Ванильный, сладкий, сливочный, с лёгкими кремово-масляными и карамельными нотами	Жидкий	ИН
Ванильно-сливочный 723	Ванильный, сладкий, сливочный, кремовый с лёгкими ореховыми нотами	Жидкий	ИН
Ванильно-сливочный 906	Ванильный, мягкий, сладко-сливочный с лёгкими пряно-карамельными нотами	Порошкообразный	ИН
Ванильно-пряный 529	Ванильный, с лёгкими, сладкими пряно-бальзамическими нотами	Жидкий	ИН
Ванильно-пряный 905	Ванильный, пряный, со сладко-бальзамическими нотами	Порошкообразный	ИН
Ваниль-карамель 659	Ванильный, карамельный, сладкий с кремовыми и лёгкими сливочными нотами	Жидкий	ИН
Бисквит 677	Ванильный, насыщенный, густой, сливочно-кремовый, карамельный, с пряно-бальзамическими и лёгкими ромовыми нотами	Жидкий	Иск.

Ароматизаторы предлагаются в жидком и порошкообразном виде. Порошкообразные ванильные ароматизаторы представляют собой смеси ванилина и других вкусоароматических веществ с носителем – мальтодекстрином, модифицированным крахмалом, лактозой и некоторыми другими. Жидкие ароматизаторы – это растворы ванилина и других вкусоароматических веществ в пропиленгликоле или триацетине.

Как порошкообразные, так и жидкие ароматизаторы значительно различаются между собой по характеру и силе аромата и могут придавать кондитерским изделиям, наряду с доминирующим ванильным ароматом, широкую гамму вкусовых и ароматических оттенков – сливок, крема, масла, молока, рома, пряностей и многих других.

Специалистами лаборатории применения «Комбината химико-

пищевой ароматики» разработаны рекомендации по ароматизации сахаристых (Табл.3) и мучных кондитерских изделий (Табл.4), позволяющие вырабатывать изделия стабильного, высокого качества с ванильным вкусом и ароматом.

Большинство из предлагаемых ароматизаторов успешно зарекомендовали себя на многих кондитерских предприятиях России, Украины, Беларуси, Казахстана и пользуются устойчивым спросом на протяжении многих лет.

Оттенки незабываемого вкуса

У каждой кондитерской фабрики свои рецепты и свои секреты, простора для фантазии и мастерства достаточно. Современные кондитеры знают множество хитростей, как получить ту восхитительную сладость, которая,

растаяв на языке, оставит после себя нежный, незабываемый вкус.

Несомненно, среди широкого спектра ванильных ароматизаторов «Комбината Химико-Пищевой Ароматики», каждый производитель найдёт для себя именно тот, который решит поставленные задачи. Как видно из представленных рекомендаций (Табл. 3 и 4), практически все ароматизаторы могут применяться для производства всех групп кондитерских изделий, тем не менее, отдельно следует отметить:

- для ароматизации шоколада, начинок пралине – Ваниль 715 – ванильный, густой, сладкий, кремовый аромат с лёгкими масляно-сливочными и карамельными нотами; Ваниль 634 – ванильный аромат с лёгкими сладковато-кремовыми нотами; Ва-

Таблица 3. Рекомендации по применению ванильных ароматизаторов в производстве сахаристых кондитерских изделий

Наименование ароматизатора	Рекомендуемый расход на 1 т готового изделия или полуфабриката, кг							
	Карамель	Начинки, корпуса для конфет					Зефир	Шоколад
		Помадные	Пралине	На основе жиров	Кремовые	Сбивные		
Ваниль 715	0,6-1,0	0,2-0,6	0,8-1,2	1,0-2,0	0,8-1,2	0,4-0,8	0,4-0,8	0,5-1,2
Ваниль 634	0,6-1,0	0,2-0,6	0,8-1,5	1,0-2,0	0,8-1,5	0,4-0,8	0,3-0,5	0,5-1,5
Ваниль 904	-	0,3-0,5	0,5-1,0	0,8-1,5	0,5-1,0	0,4-0,8	0,3-0,5	0,5-1,0
Ванильный 95	0,8-1,2	0,5-0,8	0,8-1,2	1,0-1,5	0,8-1,2	0,5-0,8	0,5-0,8	0,8-1,2
Ванильный 501	1,0-1,5	0,5-1,0	1,0-1,5	1,2-2,0	1,0-1,5	0,5-1,0	0,5-1,0	1,0-1,5
Ванильный 528	1,0-1,5	0,5-0,8	1,0-2,0	1,2-2,5	1,0-2,0	0,5-0,8	0,5-0,8	0,8-1,8
Ванильный 577	0,6-1,0	0,2-0,6	0,5-1,0	0,5-1,5	0,5-1,0	0,3-0,8	0,3-0,8	0,5-1,0
Ванильный 741	1,5-2,0	0,5-1,0	1,2-1,8	1,8-3,0	1,2-1,8	0,8-1,5	0,8-1,5	1,2-1,8
Ванильный 902	-	0,3-0,5	0,5-1,0	0,8-1,5	0,5-1,0	0,4-0,8	0,4-0,8	0,5-1,0
Ванильный 903	-	0,2-0,5	0,5-1,0	0,8-1,5	0,5-1,0	0,3-0,8	0,3-0,8	0,5-1,0
Ванильно-сливочный 95	0,8-1,5	0,5-0,8	1,0-1,5	1,0-2,5	1,0-1,5	0,5-0,8	0,5-0,8	0,8-1,5
Ванильно-сливочный 723	0,8-1,2	0,3-0,8	1,0-1,5	1,0-2,5	1,0-1,5	0,5-0,8	0,5-0,8	0,8-1,5
Ванильно-сливочный 906	-	0,8-1,0	0,8-1,2	0,8-1,5	0,8-1,2	0,8-1,2	0,8-1,0	0,8-1,2
Ванильно-пряный 529	0,8-1,5	0,4-0,8	0,5-1,0	0,5-1,2	0,5-1,0	0,4-0,8	0,4-0,8	0,5-1,0
Ванильно-пряный 905	-	0,5-0,8	0,5-1,2	0,8-1,5	0,5-1,2	0,4-0,8	0,4-0,8	0,5-1,2
Ваниль-карфель 659	1,0-1,5	0,4-1,0	0,8-1,5	1,0-1,5	0,8-1,5	0,6-0,8	0,6-0,8	0,8-1,5
Бисквит 677	0,5-1,0	0,05-0,2	0,2-0,5	0,2-0,7	0,2-0,5	0,1-0,3	0,1-0,4	0,2-0,5

нильный 95 и Ванильный 528 – сладкие ванильные ароматы, а также Ванильно-сливочный 723;

- для производства сбивных начинок, зефира, суфле – Ванильный 741, отличающийся лёгким, ванильным, кремовым ароматом с молочно-сливочными нотами; Ванильный 501 – ванильный со сладко-ромовыми нотами; Ванильно-сливочный 723 – ванильный, сладкий, сливочный, кремовый аромат;
- для помадных, жировых начинок – порошкообразные ароматизаторы – Ваниль 904 – сладкий ванильный аромат с молочно-кремовыми нотами; Ванильный 902 – сладкий, лёгкий, ванильный; Ванильный 903 – ванильный с лёгкими сладко-бальзамическими нотами;



Таблица 4. Рекомендации по применению ванильных ароматизаторов в производстве мучных кондитерских изделий

Наименование ароматизатора	Рекомендуемый расход на 1 т готового изделия или полуфабриката, кг				
	Печенье	Пряники	Кексы	Жировая начинка для вафель	Крем для отделки тортов и пирожных
Ваниль 715	1,0-2,0	1,0-1,5	1,2-2,0	1,0-2,0	0,4-0,8
Ваниль 634	1,0-2,0	1,0-1,5	1,5-2,0	1,0-2,0	0,3-0,8
Ваниль 904	0,8-1,5	0,8-1,5	1,0-1,5	0,8-1,5	0,3-0,8
Ванильный 95	1,0-2,0	1,0-1,5	1,5-2,0	1,0-1,5	0,5-0,8
Ванильный 501	1,5-2,5	1,5-2,0	1,5-2,5	1,2-2,0	0,5-1,0
Ванильный 528	1,2-2,5	1,5-2,0	2,0-2,5	1,2-2,5	0,5-0,8
Ванильный 577	1,0-2,0	1,0-1,5	1,0-1,5	0,5-1,5	0,3-0,8
Ванильный 741	2,0-3,0	2,0-3,0	2,5-3,0	1,8-3,0	0,6-1,5
Ванильный 902	1,0-2,0	1,0-1,5	1,0-2,0	0,8-1,5	0,3-0,8
Ванильный 903	1,0-2,0	1,0-1,5	1,0-2,0	0,8-1,5	0,3-0,8
Ванильно-сливочный 95	1,2-2,5	1,0-2,0	1,5-2,5	1,0-2,5	0,5-0,8
Ванильно-сливочный 723	1,2-2,5	1,0-2,0	1,5-2,0	1,0-2,5	0,5-0,8
Ванильно-сливочный 906	1,0-2,0	1,0-2,0	1,5-2,0	0,8-1,5	0,5-1,0
Ванильно-пряный 529	1,2-2,0	1,0-2,0	1,2-2,0	0,5-1,2	0,5-0,8
Ванильно-пряный 905	1,5-2,0	1,5-2,0	1,5-2,0	0,8-1,5	0,5-0,8
Ваниль-карамель 659	1,0-2,0	1,5-2,0	1,5-2,0	1,0-1,5	0,5-1,0
Бисквит 677	0,5-1,0	0,5-1,0	0,5-1,0	0,2-0,7	0,1-0,4

Визитная карточка

ООО «Комбинат

химико-пищевой ароматики»

Комбинат являлся единственным в Советском Союзе поставщиком пищевых эссенций для всех отраслей пищевой промышленности и в первую очередь — для кондитерской вплоть до 1991 г. В настоящее время Комбинат — крупнейший отечественный производитель ароматизаторов для пищевой промышленности, имеет дочернее предприятие в Республике Казахстан, а также дилеров и представителей в крупнейших городах России, странах СНГ и Прибалтики. Компания представляет собой научно-производственное объединение, осуществляющее полный цикл создания ароматизаторов от разработки до промышленного производства. Выпускаемые Комбинатом ароматизаторы по показателям безопасности отвечают требованиям Директивы Европейского совета 88 / 388 / ЕЕС, система менеджмента качества соответствует требованиям международного стандарта ИСО 9001–2000. Внедрение системы международного стандарта качества и ее успешное функционирование, а также сохранение традиций и стремление к инновациям обеспечивает высокое качество предлагаемых ароматизаторов. Качество продукции отмечено на многочисленных выставках, профессиональных конкурсах и дегустациях.

Контакты

195 027, Санкт-Петербург,
ул. Партизанская, д. 11
Тел.: (812) 326-48-11
Факс: (812) 224-26-17
www.khpa.ru



Ванильно-сливочный 906 – мягкий, ванильный, сладко-сливочный аромат с лёгкими карамельными нотами;

- для сахарного, затяжного печенья, кексов – ароматизаторы с повышенной термостойкостью за счёт содержания большой доли термостабильных вкусоароматических веществ – Бисквит 677 – насыщенный, густой ванильный, сливочно-кремовый аромат с карамельными, бальзамическими и лёгкими ромовыми нотами; Ванильный 577 – ванильный

рах: Ванильно-пряный 529 – ванильный аромат с лёгкими пряно-бальзамическими нотами и Ванильно-пряный 905 – изысканный аромат, обусловленный наличием в составе ароматизатора ванилина с натуральными пряностями: корица, мускатный орех, имбирь, кардамон.

Все созданные на предприятии ароматизаторы ванильного направления содержат сбалансированную композицию вкусоароматических веществ, присутствующих в натуральной ванили.

ПРИРОДА СОЗДАЛА УНИКАЛЬНЫЙ АРОМАТ, А СПЕЦИАЛИСТЫ «КОМБИНАТА ХИМИКО-ПИЩЕВОЙ АРОМАТИКИ» ВСЕГО ЛИШЬ ПОВТОРИЛИ ЕГО В СВОИХ АРОМАТИЗАТОРАХ

аромат с масляными и лёгкими сладко-бальзамическими нотами; Ваниль-карамель 659 – ванильный, сладкий, карамельный с лёгкими сливочными нотами, а также Ваниль 715 и Ваниль 634;

- для пряников подойдут интересные сочетания ванильных и пряных нот в ароматизато-

Природа создала уникальный аромат, а специалисты «Комбината Химико-Пищевой Ароматики» всего лишь повторили его в своих ароматизаторах, воссоздав лучшие оттенки натуральной ванили, чтобы помочь кондитерам создать изделия, удовлетворяющие потребности самого взыскательного покупателя.