

АРОМАТИКА: КЛАССИКА И СОВРЕМЕННОСТЬ

А. Чуруксаева



Елена Николаевна Моисеева – кандидат технических наук, начальник лаборатории применения ароматизаторов КХПА, знает, как аромат может выгодно подчеркнуть изделие и выделить его из ряда подобных, что сейчас весьма актуально на рынке. Елена Моисеева поделилась с нашими читателями информацией о последних новинках.

– Елена Николаевна, какие вкусовые направления сейчас самые востребованные?

– Современный рынок ароматизаторов характе-

ризуется активным расширением ассортимента и стремлением к разнообразию, в том числе, ароматизаторов, наполняющих изделия вкусом и ароматом традиционных молочных продуктов (молоко, сливки, масло, сметана и др.); популярных десертов, домашних пирогов (например, паннакота, панеттоне и уже привычные нам тирамису, чиз-кейк и т.п.); ароматизаторов, придающих изделиям аромат экзотических плодов, цветов (гуава, ацерола, лаванда и др.), ароматизаторов, сочетающих в себе новые необычные композиции вкусов (апельсин-розма-

Производство пищевых ароматизаторов в России одного возраста с предприятием, которое долгие годы обеспечивало все потребности пищевой промышленности Советского Союза. Комбинат химико-пищевой ароматики (КХПА) разрабатывает и производит ароматизаторы с 1935 года и даже с приходом на российский рынок крупных зарубежных компаний, успешно составляет им конкуренцию, имеет развитую сеть дилеров и торговых представителей в странах СНГ и Прибалтики. Комбинат был основан на базе производственно-кооперативного предприятия, выпускавшего экстракты из дикорастущих ягод – клюквы и брусники. Так что натуральность – нынешний тренд – в его продукции заложена изначально.

рин, киви-карамель и др.); ароматизаторов с охлаждающим эффектом (без оттенков ментола или мяты) и, напротив, с согревающим эффектом.

– Что относится к нестарейшей классике ароматов?

– Безусловно, это ароматы ванильного направления, широко применяемые в производстве и сахарных, и мучных кондитерских изделий, при выпечке сдобных хлебобулочных изделий. Комбинат предлагает коллекцию из 24 жидких и порошковых продуктов (молоко, сливки, масло, сметана и др.); популярных десертов, домашних пирогов (например, паннакота, панеттоне и уже привычные нам тирамису, чиз-кейк и т.п.); ароматизаторов, придающих изделиям аромат экзотических плодов, цветов (гуава, ацерола, лаванда и др.), ароматизаторов, сочетающих в себе новые необычные композиции вкусов (апельсин-розма-

из ароматизаторов имеет оригинальный вкусоароматический профиль. Не менее популярны и фруктовые ароматы – цитрусовые, садовые ягоды и фрукты. Кстати, именно в лаборатории КХПА созданы классические ароматы, проверенные временем: «Барбарис», «Дюшес», «Лимонад», «Крем-сода» и многие другие, до сих пор используемые в кондитерской промышленности и производстве безалкогольных напитков.

– Что предлагает комбинат сейчас?

– Поскольку у покупателей большой интерес к натуральным ароматизаторам мы постоянно расширяем ассортимент своей продукции. Помимо традиционно выпускаемых и пользующихся спросом натуральных ароматов мятного, пряного, цитрусового направлений мы рады предложить новые серии натуральных ароматизаторов для создания кондитерских изделий

с изысканным вкусом и ароматом ванили, сливок, пломбира, крем-брюле, садовых ягод и фруктов. Мы можем подчеркнуть любую ноту, любой оттенок. У нас есть «Абрикос 1107», передающий вкус и аромат спелой мякоти абрикоса с оттенком кураги, и ароматизатор «Кофейный 1124», создающий в изделиях аромат кофейных зерен «арабика» средней обжарки, и новый ароматизатор «Мята сладкая 1125», освежающий изделие наполненным ароматом молодых мятных листьев.

– Насколько я знаю, вы предлагаете и сложные композиции из двух и более ароматизаторов?

– Да, при возникновении заинтересованности со стороны предприятия-изготовителя быстро и с минимальными затратами освоить и предложить покупателю новый вид продукта. Особенностями использования таких сочетаний ароматизаторов являются удобство их применения и возможность разработки индивидуальной композиции, что позволит придать продукции предприятия только ей присущие уникальные вкус и аромат.

– Елена Николаевна, можно сделать аромат на заказ?

– Ароматизатор на заказ – да. Создание ароматизатора согласно требованиям заказчика – одно из направлений нашей работы и одно из наших преимуществ. Производство ароматизатора – процедура недолгая, а вот разработка, как процесс творческий, может занимать и более продол-

жительное время, однако богатый опыт и мастерство флейвористов нашего комбината помогают справиться с любой задачей.

– Какие интересные ароматизаторы вы разрабатывали по индивидуальным заказам?

– Их много, в качестве примера можно вспомнить ароматизаторы карамель-крем, масло-ваниль, яблоко-корица, ром-изюм, черемуха.

– Каждый из флейвористов творит по отдельности или же создание ароматизаторов – командная работа?

– Ароматизатор – это авторская работа. Каждый флейворист творит самостоятельно, но не изолированно. Флейвористы постоянно оценивают работу друг друга, обмениваются мнениями.

– Важный вопрос для современных потребителей: как обеспечивается качество продукции на вашем комбинате?

– На предприятии действует система менеджмента качества, сертифицированная на соответствие требованиям международного стандарта ISO 9001:2008 фирмой TUV (Германия). Этот стандарт устанавливает жесткие требования к входному контролю сырья и к обеспечению прослеживаемости сырьевых компонентов. Ароматизаторы нашего комбината имеют сертификаты «Халляль» и «Кашрут», в прошлом году КХПА вошел в реестр поставщиков сырья для производства пищевой продукции (FDI) на американский рынок. Сейчас наше предприятие проводит мероприятия по внедрению системы качества ХАССП. Компоненты, используемые в составе ароматизаторов, соответствуют техническому регламенту таможенного союза (ТР ТС 029/2012) «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», гармонизированному с Европейским законодательством.

– Предоставляет ли ваш комбинат услуги технологического сервиса?

– Специалистами лаборатории применения комбината подготовлены рекомендации по ароматизации сахаристых и мучных кондитерских изделий, позволяющие создавать оригинальную вкусовую палитру продукции и выработать конкурентоспособные изделия стабильного, высокого качества с наполненным вкусом и ароматом. Мы разрабатываем рекомендации по ароматизации изделий для производства эксклюзивных видов продукции с учетом специфики ассортимента отдельных производителей, а также проводим консультации по применению ароматизаторов и изготавливаем образцы ароматизированных кондитерских изделий, знакомим клиентов с новинками кондитерского рынка.

– Какой ваш любимый аромат?

– Аромат сладкой ванили и сочного апельсина.

