

# Комбинат химико-пищевой ароматики — производителем кондитерских изделий.

## Натуральные ароматизаторы

**Елена Моисеева, к.т.н.,**  
начальник лаборатории применения ароматизаторов ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики»

Рост производства кондитерских изделий — тенденция современного рынка, определенная большим потребительским спросом. Высокая конкуренция между производителями определяет повышение требований изготовителей продукции к качеству сырья, а потребителя — к стабильности ее качества. Важнейшие органолептические характеристики кондитерской продукции, определяющие покупательский спрос — вкус и аромат. Аромат готовых изделий сформирован сложной многокомпонентной смесью вкусоароматических веществ, состав и количество которых зависит от исходных ингредиентов, условий технологической обработки продукта, длительности хранения.

В современном многообразии изделий, в том числе кондитерских, перед потребителем встает вопрос о том, какому продукту отдать предпочтение и немаловажную роль при этом играют органолептические свойства — важнейшие показатели качества продукта, отражающие эмоциональное восприятие и определяющие потребительские предпочтения. Знакомый или понравившийся вкус и аромат изделия вызывает у потребителя положительные эмоции в отношении продукта.

Сегодня, когда для успеха изделия превосходными должны быть его вкусовые характеристики, аромат, цвет, текстура, внешний вид — все, что способны воспринимать человеческие органы чувств, актуальным становится применение ароматизаторов, подходить к выбору которых необходимо особенно внимательно. В этом помогут богатый опыт и мастерство специалистов Комбината, позволяющие быстро и гибко реагировать на изменения современного потребительского рынка.

Удовлетворяя возрастающий интерес к натуральным ароматизаторам, Комбинат расширяет ассортимент своей продукции. Помимо традиционно выпускаемых и пользующихся спросом натуральных ароматов мятного,пряного, цитрусового направлений мы рады предложить новые серии ароматизаторов для создания кон-

дитерских изделий с изысканным вкусом и ароматом ванили, сливок, крем-брюле, садовых ягод и фруктов.

На современном рынке кондитерских изделий борьба за внимание потребителя приобретает особое значение, производителю приходится использовать любые возможности, чтобы вызвать положительную реакцию покупателя на свою продукцию на фоне растущего разнообразия новых изделий. В условиях жесткой конкуренции успех зависит, в том числе, от способности быстро разрабатывать и выпускать продукты, отвечающие желаниям потребителей. Немаловажную

### Новые натуральные ароматизаторы для кондитерских изделий

Наименование	Органолептическая характеристика вкуса и аромата
Ваниль 794	Ванильный, сладкий, кремовый, с легкими бальзамическими оттенками
Ваниль 794 (02)	Ванильный, сладкий, с тонами ванильного экстракта
Ваниль 794 (03) сливочная	Ванильный, кремовый, с выраженными сливочными тонами
Кофейный 1124	Кофейные зерна арабика средней обжарки
Крем-брюле 1121	Классическое сливочное мороженое крем-брюле
Масло-ваниль 1123	Сладко-сливочное масло с ванилью
Мята сладкая 1125	Молодые свежие мятные листья
Пломбир 1122	Классическое мороженое пломбир
Сливки 1126	Свежие сливки с выраженными молочными нотами
Абрикос 1107	Спелая мякоть абрикоса с оттенком кураги
Вишня 1104	Спелая вишня со сладко-пряными тонами
Грушевый 786	Сладкая груша
Дюшес 780	Спелая груша сорта «Дюшес» со сладкими тонами
Дыня 1112	Спелая ароматная дыня
Клубника 1103	Свежая клубника с сахаром
Клюква 1101	Клюква с нотой джема
Малина 1115	Свежая садовая малина
Черная смородина 1113	Спелая мякоть черной смородины с кожицей
Шиповник 1111	Плоды шиповника в сахарном сиропе
Яблоко 1102	Свежее зеленое яблоко

роль в этом могут сыграть ароматизаторы Комбината, позволяющие улучшить вкусовые характеристики продукции. А также сделать готовые изделия не только вкусными и привлекательными, но и подчеркнуть их индивидуальность, сделав узнаваемыми и запоминающимися на фоне аналогичной продукции других производителей.



Комбинат химико-пищевой ароматики  
77 лет российскому производству пищевых ароматизаторов



## Широкий спектр ароматизаторов для

### • Кондитерских изделий

- Карамель
- Конфеты
- Ирис
- Шоколад, шоколадные изделия
- Мармелад, пастила, зефир
- Драже
- Халва, восточные сладости
- Вафли
- Печенье
- Торты, пирожные
- Кексы, рулеты

### • Хлебобулочных изделий

- Пищевых концентратов
- Спредов, маргаринов
- Майонезов, соусов

## Богатая палитра ароматов актуальных направлений

- Ваниль
- Молоко, сливки, сливочное масло
- Крем
- Орехи
- Шоколад, кофе
- Мед
- Ром, коньяк, ликеры
- Фрукты, ягоды
- Мята, травы
- Пряности
- Сыр, бекон, грибы

125027, Санкт-Петербург

ул. Партизанская, 11

(812) 326 4811

info@khpa.ru

www.khpa.ru