

УДК 664.8./9

Крепка І. – ст. гр. ХК – 51

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **СУЧАСНІ РЕАЛІЇ ВИКОРИСТАННЯ АРОМАТИЗАТОРІВ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ**

Науковий керівник: к.п.н., доцент Назарко І.С.

Запах і смак харчових продуктів при їх виробництві та зберіганні можуть втрачатись. Тому у харчовій промисловості використовують ароматизатори, які підсилюють чи відновлюють смак та аромат харчових продуктів і, відповідно, покращують їх органолептичні властивості. Ароматизатори – це харчові добавки, які застосовуються у виробництві різноманітних видів продуктів: кондитерські вироби, молочні продукти, йогурти, морозиво, хлібобулочні вироби, м'ясопродукти, майонези, соуси, продукти швидкого приготування, алкогольні і безалкогольні напої тощо. А тому виділяють ароматизатори різного напрямку: молочно-вершковий, ванільний, фруктовий-ягідний, горіховий, шоколадно-кавовий, алкогольний, безалкогольний.

Залежно від способу отримання ароматизатори поділяють на: натуральні та штучні (ідентичні натуральним). Їх загальна характеристика представлена у таблиці 1.

*Таблиця 1*

Характеристика	Натуральні	Штучні
1. Добування	1. Витяжки з матеріалів рослинного або тваринного походження	1. Одержують хімічним синтезом (є щонайменше одна штучна речовина, якої в природі не існує).
2. Агрегатний стан	2. Соки, есенції або концентрати.	2. Рідкі, порошки, пасти.
3. Переваги	3. Натуральна сировина.	3. Висока стабільність; інтенсивність; відносна дешевизна.
4. Недоліки	4. Недостатньо стабільний аромат; висока вартість сировини; обмеженість сировинних ресурсів.	4. Частину компонентів або всі одержують штучним шляхом.

Так, для виготовлення натуральних ароматизаторів використовують фрукти і овочі (ягоди, квіти, листя, коренеплоди тощо). Наприклад, сухі порошки часнику одержують видаленням води з подрібненої рослини або вичавленням соку шляхом розпиленості чи сублимації. Штучні ароматизатори за складом основних компонентів і за хімічною структурою відповідають натуральним. Наприклад, найвідомішою штучною ароматичною добавкою у кондитерській промисловості є етилванілін (замінник ванілі і ваніліну). Він повністю відповідає ваніліну, який міститься у стручках ванілі, але на ароматизацію продукту його використовують у 40 разів менше ніж дорогої натуральної ванілі. Винятком є продукти дитячого харчування, у яких не допускається використання штучних ароматизаторів.

Сучасні реалії вимагають вироблення здорових і екологічно чистих продуктів харчування. Але разом з тим надання їм покращеного вигляду, смаку і аромату; збільшення терміну зберігання; підвищення економічної ефективності виробництва. З цією метою постійно розробляються альтернативні способи додання виробам привабливих органолептичних властивостей, стабільних смакоароматичних характеристик, підвищення рівня безпеки продуктів харчування.