Комбинат ароматики – от классики до современности

Кондитерская отрасль во все времена как никакая другая отрасль пищевой промышленности не обходилась без ароматизаторов. Многообразие видов кондитерских изделий определяет и постоянный спрос на широкий ассортимент ароматизаторов: ваниль; молоко и молочные продукты; крем, карамель; орехи и шоколад; кофе и мёд; ром, коньяк, ликёры; фрукты и ягоды и др.

Елена Ермакова,
к.т.н., начальник отдела применения ароматизаторов в кондитерской, хлебобулочной и масложировой промышленности КХПА

Объём потребляемых ароматизаторов кондитерскими предприятиями не только Петербурга, но и России растёт ежегодно. Отчасти это связано с увеличением темпов роста производства кондитерских изделий, расширением ассортимента, а также с замещением европейских ароматизаторов на наши отечественные. И эта тенденция сохраняется уже несколько лет.

Регулярно проявляется интерес к новым вкусам. Например, популярные одно время вкусы алкогольных напитков – знаменитых ликёров, коктейлей (амаретто, бейлиз, мохито и др.), популярных десертов (тирамису, чизкейк, паннакота и др.) уступили место экзотическим вкусам – вкусам экзотических плодов (ацерола, личи, маракуйя и др.), это направление развивается уже несколько лет подряд, хотя и не носит массовый характер.

В целом российский рынок ароматизаторов достаточно консервативен. Неизменным спросом пользуются ароматизаторы ванильного, молочно-сливочного направления, широко применяемые в производстве и сахарных, и мучных кондитерских изделий, а также при выпечке сдобных булочных изделий. Не менее популярны и классические фруктовые ароматы – цитрусовые, садовые ягоды и фрукты. Поэтому Комбинат постоянно расширяет линейку, разрабатывает новые виды, например, ванильных ароматизаторов, потому что для каждого производителя интересна своя ваниль, и он хочет выбрать то, что подходит именно для его продукции и отличает её от конкурентов.

В последние годы расширяется и линейка молочно-сливочных ароматизаторов. Это связано с высокой стоимостью молочного сырья. Это один из важных ингредиентов в кондитерской отрасли при производстве кремовых начинок сахарного, сдобного печенья.

Молочный, сливочный вкус всегда любим, и если в готовой продукции ощущается его недостаточность, его приходится дополнять соответствующим ароматом.

Кроме того, для кондитерских изделий всегда актуальны фруктовые вкусы – как цитрусовых, так и садовых ягод и фруктов. Кстати, с производства экстрактов на основе дикорастущих ягод и начиналась работа комбината в 1935 году. Классика всегда остается популярной.

Сейчас ароматизаторы по статусу подразделяются на натуральные ароматизаторы и ароматизаторы. По степени безопасности они не различаются. Надо сказать, что в настоящее время не имеется научных доказательств предпочтения с точки зрения безопасности (токсикологической, гигиенической) натуральных ароматизаторов по сравнению с ароматизаторами, классифицируемыми как «ароматизаторы», да и стоимость натуральных ароматизаторов значительно выше.

По запросу производителей кондитерских изделий мы производим и те, и другие. Одно время мода на «натуральность» была особенно сильна, поэтому мы расширили линейку натуральных ароматизаторов. Но есть и производства, где их применение просто необходимо, например, в детском питании.

Мы всегда стараемся исходить из запроса потребителей, улавливать наиболее актуальные тенденции, также мы работаем по индивидуальным техническим заданиям, получаемым от ведущих производителей кондитерских изделий, разрабатываем индивидуальные ароматы. В этом нам помогает старейшая отечественная школа создания ароматизаторов и штат высококвалифицированных флейвористов.

Производство пищевых ароматизаторов считается одной из самых динамично развивающихся отраслей в мировой пищевой индустрии. Российский рынок ароматизаторов отмечается ежегодным ростом.

Десятилетиями Комбинат являлся монополистом в этой отрасли и обеспечивал все потребности пищевой промышленности Советского Союза в ароматизаторах (эссенциях). Кстати, именно Комбинатом созданы классические ароматы, проверенные временем: «Барбарис», «Дюшес», «Грушевый», «Ромовый», «Ванильный» и многие другие, до сих пор используемые в кондитерской промышленности.

В 90-е годы на Российский рынок пришли крупнейшие мировые игроки – производители ароматизаторов. Одновременно стали появляться и новые российские производители ароматизаторов.

В последнее время конкуренция между компаниями – производителями ароматизаторов становится всё более жёсткой. Тем не менее, Комбинат успешно выдерживает конкуренцию, сумев за прошедшие кризисные годы не только сохранить, но и увеличить свою прибыль. Сегодня многие виды сырья для ароматизаторов Комбинат, как и другие производители, закупает в странах Евросоюза, Китая, США, так как в своё время мощности, существовавшие в Советском Союзе, были свёрнуты. Однако Комбинат, единственный из отечественных производителей ароматизаторов, осуществляет синтез некоторых компонентов для ароматизаторов для собственных нужд, а также для создания ароматизаторов производит по своим уникальным рецептурам натуральные настои и экстракты. Комбинат, один из немногих российских производителей, имеет лицензию на производство и продажу спиртосодержащей продукции, что позволяет Комбинату успешно производить целый ряд популярных спиртосодержащих ароматизаторов.

На нашем предприятии разработана, документально оформлена, внедрена и сертифицирована система менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП) в соответствии с требованиями FSSC 22000, включающей требования ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2010 и дополнительные требования FSSC 22000.

Отдел технического контроля проводит испытания исходного сырья, упаковочных и вспомогательных материалов, промежуточной и готовой продукции в соответствии с утвержденными спецификациями и гостированными методиками контроля качества.

Для производства используется только то исходное сырье и те упаковочные и вспомогательные материалы, которые прошли входной контроль и получили разрешение отдела технического контроля на использование. В процессе производства осуществляется контроль основных параметров производства и характеристик промежуточной и готовой продукции.

На Комбинате разработаны рекомендации по ароматизации всех видов кондитерских изделий.

Неизменной популярностью пользуются ароматизаторы ванильного, сливочного и кремового направлений. Палитра ароматизаторов данных направлений постоянно расширяется, что позволяет производителям подобрать необходимый для себя аромат. Это и новые ароматизаторы **Ваниль Бурбон 1448**, **Ваниль 1426** и **Молоко сгущённое 1462**, **Варёная сгущёнка 1419**, **Дульче де лече 1394**.

Гамму ароматизаторов фруктового и ягодного направлений, позволяющих производить различные виды кондитерских изделий с гармоничным и богатым вкусом, присущим свежим фруктам и ягодам, пополнили актуальные новинки **Вишнёвый 1369**, **Лимон 1400**, **Цитрусовый 1479**. Появились оригинальные вкусы **Черри бренди 1482**, **Шампанское розовое 1480**, **Бабл гам 1507**.

Для кондитерских изделий всегда актуальны фруктовые вкусы – как цитрусовых, так и садовых ягод и фруктов

Комбинат пополнил коллекцию своей легендарной классики, создав новый **Барбарис 1468** и **Дюшес 1458**.

Широкий спектр предлагаемых ароматизаторов позволяет создавать кондитерские изделия, удовлетворяющие потребности самого взыскательного покупателя. Специалисты Комбината готовы провести консультации по применению ароматизаторов и изготовить образцы ароматизированных кондитерских изделий.

ООО «Комбинат химико-пищевой ароматики»
195027, Россия, Санкт-Петербург
ул. Партизанская, д. 11
+7 812 326 4812
info@khpa.ru
www.khpa.ru