

1. Стабілізований ароматизуючий компонент, що забезпечує кавовий аромат, який містить компонент, що забезпечує аромат кави у вигляді газу, рідини або порошку, і стабілізуючий агент є SO_2 , сульфітом або сполукою, або речовиною, що містить або утворює сульфід або тіол, вибраною з нуклеофілів, що містять щонайменше одну неподілену пару електронів, причому стабілізуючий агент присутній з компонентом, що забезпечує аромат, у кількості, достатній для хімічної взаємодії із сполуками у компоненті, що забезпечує аромат, щоб (а) забезпечити підвищений вміст бажаних сполук, які надають бажані ароматичні або органолептичні властивості аромату, або (б) знизити вміст небажаних сполук, які пригнічують бажані ароматичні властивості або сприяють утворенню, або утворюють небажані ароматичні або органолептичні властивості в ароматі; причому стабілізуючий агент присутній з компонентом, що забезпечує аромат, у кількості від 1 до 20000 рт (мільйонних часток) до об'єднання стабілізованого ароматизуючого компонента з іншим компонентом, вибраним з продукту, напою, продукто- або напоєутворюючого матеріалу для утворення продукту для вживання, так що цей продукт буде містити поліпшений або посилений аромат у порівнянні з нестабілізованим ароматизуючим компонентом.

2. Стабілізований ароматизуючий компонент за п. 1, що забезпечує кавовий аромат, в якому стабілізуючий агент присутній у кількості, достатній для реакції з декількома або усіма карбонільними групами, які присутні у сполуках, асоційованих з кавовим ароматом, щоб зменшити або інгібувати втрату піролу у кавовому ароматі, або зменшити або інгібувати розкладання тіолів у кавовому ароматі, зберігаючи тим самим значну частку однієї або більше бажаних ароматичних або органолептичних властивостей кавового аромату протягом щонайменше шести місяців зберігання.

3. Харчовий продукт, що містить перший компонент, вибраний з продукту, напою, продукто- або напоєутворюючого компонента, і другий компонент -

стабілізований ароматизуючий компонент, що забезпечує кавовий аромат за п. 1 або 2, об'єднаний з першим компонентом у кількості, достатній для виділення аромату, що забезпечує бажані ароматичні або органолептичні властивості харчового продукту, причому стабілізований ароматизуючий компонент зберігає бажані ароматичні або органолептичні властивості аромату при зберіганні протягом щонайменше шести місяців.

4. Харчовий продукт за п. 3, який додатково містить рідину для відновлення напою перед вживанням.

5. Харчовий продукт за п. 4 у формі розчину, суспензії, дисперсії або кашки, утворених змішуванням рідини з харчовим продуктом і стабілізованим ароматизуючим компонентом.

6. Харчовий продукт за п. 5 у формі порошку, одержаного сушінням розчину, суспензії, дисперсії або кашки, причому порошок зберігається до моменту, коли його відновлюють для вживання шляхом додавання рідини.

7. Харчовий продукт за п. 3, в якому стабілізуючий агент присутній у стабілізованому ароматизуючому компоненті у кількості, ефективній для забезпечення контрольованого виділення бажаних ароматичних або органолептичних властивостей аромату протягом періоду від 3 до 25 хвилин після приготування.

8. Харчовий продукт за п. 3, в якому стабілізований ароматизуючий компонент упакований окремо від харчового продукту або знаходиться у формі порошку, або заморожений для уповільнення виділення летких сполук, або інкапсульований, або забезпечений у формі емульсії, або сполучений з носієм.