

Стабилизированный ароматизирующий компонент, обеспечивающий кофейный аромат, который стабилизирован от потерь или ухудшения желательных ароматических или органолептических свойств аромата при хранении. Стабилизирующий агент, присутствующий с ароматизирующим компонентом в количестве, эффективном для химического взаимодействия с соединениями в ароматизирующем компоненте, чтобы: (а) получить повышенные количества желательных соединений, которые предоставляют желательные ароматические или органолептические свойства аромата, или (b) сократить содержание нежелательных соединений, которые подавляют желательные ароматические свойства или оказывают содействие образованию, или образуют нежелательные ароматические или органолептические свойства в аромате. Стабилизирующий агент присутствует с компонентом, обеспечивающим аромат кофе в количестве от 1 до 20000 ppm (миллионных частиц) до объединения стабилизированного ароматизирующего компонента с другим компонентом, выбранным из продукта, напитка, продукто- или напитокобразующего материала для образования продукта для употребления так, что этот продукт будет содержать улучшенный или усиленный аромат в сравнении с нестабилизированным ароматизирующим компонентом. Стабилизирующим агентом преимущественно является SO₂, сульфит или соединение, или вещество, содержащее или образующее сульфит, или тиол, выбранное из нуклеофилов, которые содержат одну неразделенную пару электронов. Стабилизированный ароматизирующий компонент сохраняет желательные ароматические и органолептические свойства аромата в течение периода, по крайней мере, шести месяцев.