

Стабілізований ароматизуючий компонент, що забезпечує кавовий аромат, який стабілізований від втрат або погіршення бажаних ароматичних або органолептичних властивостей аромату при зберіганні. Стабілізуючий агент присутній з ароматизуючим компонентом у кількості, ефективній для хімічної взаємодії із сполуками в ароматизуючому компоненті, щоб: (a) одержати підвищені кількості бажаних сполук, які надають бажані ароматичні або органолептичні властивості аромату, або (b) скоротити вміст небажаних сполук, які пригнічують бажані ароматичні властивості або сприяють утворенню, або утворюють небажані ароматичні або органолептичні властивості в ароматі. Стабілізуючий агент присутній з компонентом, що забезпечує аромат кави у кількості від 1 до 20000 ppm (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. Стабілізуючий агент переважно є SO_2 , сульфітом або сполукою, або речовиною, що містить або утворює сульфід, або тіол, вибраною з нуклеофілів, які містять одну неподілену пару електронів. Стабілізований ароматизуючий компонент зберігає бажані ароматичні і органолептичні властивості аромату протягом періоду щонайменше шести місяців.