

1. Спосіб одержання смакових концентратів, що включає додавання суміші смакових попередників із вмістом:

А) проліну, орнітину або білкового гідролізату та

В) рамнози, фруктози або фукози у середовище на основі жиру, а саме молочного жиру або молочного жиру, гідролізованого ліпазою, і нагрівання суміші приблизно до 100-140°С протягом приблизно 10-120 хвилин.

2. Спосіб за п. 1, у якому суміш нагрівають приблизно до 125°С щонайменше протягом 30 хвилин.

3. Спосіб за пп. 1 або 2, у якому середовище на основі жиру нагрівають і смакові попередники диспергують у нагрітому середовищі на основі жиру, і вони взаємодіють при кип'ятінні зі зворотним холодильником при 125°С.

4. Спосіб за пп. 1 або 2, у якому смакові попередники розчиняють в 1,5 % лужному водному розчині або буфері при рН 5,0-8,0 або в 5-50 мас. % розчині карбонату калію з метою одержання розчину або суспензії смакового попередника.

5. Спосіб за п. 4, у якому розчин або суспензію смакових попередників додають у кількості, меншій 1,5 % у нагріте середовище на основі жиру, і вони взаємодіють при кип'ятінні зі зворотним холодильником при 125°С.

6. Спосіб за п. 4, у якому розчин або суспензію смакових попередників додають у кількості від 1,5 до 5 мас. % у нагріте середовище на основі жиру, реакційну суміш нагрівають протягом 10-20 хвилин від 100 до 125°С, і вони взаємодіють при кип'ятінні зі зворотним холодильником при 125°С.

7. Спосіб за пп. 5 або 6, у якому значення рН суміші до взаємодії становить 8,0.

8. Спосіб за будь-яким з пп. 1-7, у якому використовують рамнозу і пролін.

9. Спосіб за п. 1, у якому рамнозу і пролін розчиняють у 5 % буфері і розчин додають у нагріте середовище на основі жиру, що нагрівають протягом щонайменше 10 хвилин від 100 до 125°С і потім проводять взаємодію при кип'ятінні зі зворотним холодильником при 125°С протягом щонайменше 10 хвилин.

10. Застосування смакового концентрату за будь-яким з пп. 1-9 у виробництві шоколаду або шоколадної композиції, або глазури морозива в кількості 0,01-5 мас. % у розрахунку на загальну вагу шоколаду.

11. Застосування за п. 10, у якому смаковий концентрат вводять безпосередньо до шоколаду або шоколадної композиції.

12. Застосування за пп. 10 або 11, у якому смаковий концентрат додають у поєднанні з іншими смаковими добавками.

13. Шоколадний виріб з модифікованими смаковими властивостями, що містить смаковий концентрат, одержаний способом за будь-яким з пп. 1-9.

14. Шоколадний виріб за п. 13, який є молочним шоколадом, темним шоколадом, білим шоколадом, компаундованою глазур'ю або глазур'ю морозива.