

Изобретение относится к способу получения вкусовых концентратов, который предусматривает добавление смеси вкусовых предшественников, которая содержит А) пролин, орнитин или белковый гидролизат и В) рамнозу, фруктозу или фукозу, в среду на основе жира, а именно молочного жира или молочного жира, гидролизованного липазой, и нагревание смеси приблизительно до 100-140°C на протяжении приблизительно 10-120 минут. Изобретение также относится к применению указанного вкусового концентрата в производстве шоколада или шоколадной композиции, или глазури мороженого в количестве 0,01-5 масс. % в расчете на общий вес шоколада и к шоколадному изделию с модифицированными вкусовыми свойствами, который содержит указанный вкусовой концентрат.