

Винахід належить до способу одержання смакових концентратів, що передбачає додавання суміші смакових попередників, що містить А) пролін, орнітин або білковий гідролізат і В) рамнозу, фруктозу або фукозу, у середовище на основі жиру, а саме молочного жиру або молочного жиру, гідролізованого ліпазою, і нагрівання суміші приблизно до 100-140°C протягом приблизно 10-120 хвилин. Винахід також належить до застосування вищезазначеного смакового концентрату у виробництві шоколаду або шоколадної композиції, або глазури морозива в кількості 0,01-5 мас.% у розрахунку на загальну вагу шоколаду та до шоколадного виробу з модифікованими смаковими властивостями, що містить вищезазначений смаковий концентрат.