

1. Спосіб приготування ароматовмісного компонента, який являє собою речовину або сполуку, який додають до інших харчових компонентів для одержання кінцевого, готового до вживання харчового продукту або напою, такого, що виділяє аромат, який має підвищені кількості бажаних ароматичних або органолептичних властивостей, що передбачає обробку ароматовмісного продукту агентом, що поліпшує аромат, - нуклеофілом, який містить щонайменше один атом, що має щонайменше одну неподілену пару електронів, і хімічно взаємодіє із сполуками, асоційованими з ароматовмісним компонентом для утворення поліпшеного аромату, який містить (а) підвищені кількості сполук, що забезпечують або поліпшують бажані ароматичні або органолептичні властивості аромату або (б) зменшені кількості сполук, які приглушують бажані ароматичні властивості або які сприяють утворенню, або які утворюють небажані властивості; причому вказану обробку проводять до або під час ароматизації кінцевого харчового продукту або напою.
2. Спосіб за п. 1, в якому агент, що поліпшує аромат, є нуклеофілом, який містить щонайменше один атом сірки, азоту, кисню або вуглецю і містить або утворює тіолі і реагує із сполуками, асоційованими з ароматовмісним компонентом, для утворення бажаних сполук або видалення небажаних активних сполук.
3. Спосіб за п. 1, в якому агент, що поліпшує аромат, є SO_2 , сульфітом або речовиною, яка містить або утворює сульфід, тіол, амін або амінокислоту.
4. Спосіб за п. 1, в якому агент, що поліпшує аромат містить цистеїн або глутатіон або одну з їх солей.
5. Спосіб за п. 1, в якому агент, що поліпшує аромат додають до ароматовмісного компонента, який потім обробляють для одержання поліпшеного аромату.
6. Спосіб за п. 1, в якому ароматовмісний продукт є кавовими зернами, які оброблені до обсмажування шляхом занурення зерен у розчин агента, що поліпшує аромат, шляхом змішування порошку агента, що поліпшує аромат, із зернами або шляхом введення зерен у газоподібне середовище, що містить агент, що поліпшує аромат, і подальшого одержання поліпшеного аромату обсмажуванням оброблених кавових зерен.
7. Спосіб за п. 1, в якому ароматовмісний продукт є кавовими зернами, які обсмажені для утворення аромату, при цьому спосіб передбачає контактування аромату з агентом, що поліпшує аромат, для утворення поліпшеного аромату, причому аромат вводять у контакт з газоподібним середовищем, яке містить агент, що поліпшує аромат, з розчином агента, що поліпшує аромат або з твердою формою агента, що поліпшує аромат, можливо, що знаходиться на носії.
8. Спосіб за п. 1, в якому ароматовмісний продукт є обсмаженими кавовими зернами, при цьому спосіб передбачає швидке охолодження обсмажених зерен розчином агента, що поліпшує аромат, а потім розмелювання охолоджених зерен для утворення поліпшеного аромату.
9. Спосіб за п. 1, що додатково передбачає обсмажування зерен і розмелювання обсмажених зерен для одержання поліпшеного аромату, причому агент, що поліпшує аромат, додають до зерен на стадії розмелювання.
10. Спосіб за п. 1, в якому ароматовмісний продукт є кавовими зернами Робуста, а агент, що поліпшує аромат, зменшує грубі, гумові, землісті нотки і посилює м'якість аромату.
11. Спосіб за п. 1, в якому ароматовмісний продукт є низькоякісними кавовими зернами Арабіка, а агент, що поліпшує аромат, знижує нотки бродіння, мішковини, дерев'янистості, землістості або злакову нотку і посилює нотку обсмаженості.
12. Спосіб за п. 1, в якому ароматовмісний продукт є частинками обсмаженої і меленої кави, а агент, що поліпшує аромат, додають перед видачею кавового напою, який приготовано шляхом змішування води з частинками.
13. Спосіб за п. 1, що додатково передбачає екстракцію частинок ароматовмісного продукту водою для утворення розчину, відгін летких сполук з розчину парою і конденсацію відігнаних летких сполук для одержання концентрату аромату, причому агент, що поліпшує аромат, додають до екстракційної води, пари для відгону або до концентрату аромату для одержання поліпшеного аромату.
14. Ароматовмісний продукт, який оброблено нуклеофілом, який містить щонайменше один атом, що має щонайменше одну неподілену пару електронів, для виділення поліпшеного аромату у порівнянні з необробленим ароматовмісним продуктом, у якого аромат має підвищені кількості бажаних ароматичних і органолептичних властивостей або знижені небажані ароматичні або органолептичні властивості, або те і інше, причому оброблений ароматовмісний продукт зберігається до його контакту з іншим компонентом, який вибраний з продукту, напою, продукто- або напоєутворюючого матеріалу і, можливо, з рідиною для утворення продукту для вживання, так що цей продукт буде містити поліпшений або посилений аромат у порівнянні з необробленим ароматовмісним продуктом.
15. Компонент за п. 14, в якому аромат має одну або більше наступних властивостей у порівнянні з необробленими компонентами: підвищені кількості тіолів; або така ж або знижена кількість карбонільних, альдегідних або дикетонів груп, так що поліпшений аромат включає більш відчутні нотки обсмаженості, сірчистості, свіжості, горіхові нотки, і загальних бажаних смакових ноток із зменшенням гумових, мішковинних, грубих, дерев'яних, землістих, перероблених, сливових, патокових, окиснених або бродильних ноток.
16. Компонент за п. 15, в якому ароматовмісний продукт є утворюючим кавовий аромат матеріалом, який оброблений для одержання кавового аромату.
17. Компонент за п. 16, в якому кавовий аромат одержаний з кавових зерен Робуста або низькоякісних кавових зерен Арабіка, в якому органолептичні властивості аромату виділяються у меншій кількості, але протягом більш тривалого часу у порівнянні з необробленим компонентом.
18. Компонент за п. 15, в якому при приготуванні продукту або напою, що містить ароматовмісний компонент спочатку виділяється 65-90% органолептичних властивостей, а інша кількість виділяється протягом періоду приблизно від 3 до 25 хвилин.