

## **Aromatyzowanie wody mineralnej**

Popularność i zwiększająca się sprzedaż napojów bezalkoholowych zależy w znacznym stopniu od użytej w nich wody oraz od aromatów.

Z tego powodu firmy produkujące napoje powinny poświęcać odpowiednią ilość czasu na odpowiednie dobranie i dostrojenie do siebie tych składników, zanim produkt zostanie ostatecznie wypuszczony na rynek.

Poniższy tekst opisuje czynniki krytyczne i oddziaływania, jakie występują między aromatami i wodą mineralną oraz ukazuje możliwe rozwiązania.

Na całym świecie najlepiej sprzedającymi się napojami bezalkoholowymi są napoje produkowane na bazie owoców cytrusowych. Wysokiej jakości olejki eteryczne nadają tym napojom ich pomarańczowy, cytrynowy, limetkowy, grejpfrutowy lub mandarynkowy aromat.

Inne aromaty, takie jak np. aromat dzikich jagód, wiśniowy, jabłkowy czy melonowy, cieszą się rosnącą popularnością, dzięki czemu wzrasta też sprzedaż odpowiednich napojów z tymi aromatami. Wprowadzenie nowego aromatu dla tych profili smakowych wymaga analizy sensorycznej i instrumentalnej stosowanych substancji naturalnych przy użyciu wyspecjalizowanego oprzyrządowania. Mamy do czynienia z wielką ilością aromatów, przy czym przez cały czas powstają ich nowe odmiany.

Niektóre kwiaty oraz zioła również są używane w produkcji napojów; aby zachować charakterystyczne właściwości aromatyczne materiału roślinnego stosuje się do otrzymywania ekstraktów specjalne techniki ekstrakcji. Stosowanie takich ekstraktów do produkcji aromatów jest w centralnej Europie bardzo popularne. W tym miejscu można również przypomnieć niezwykle popularne na całym świecie napoje typu cola, które swój wyróżniający smak zyskały dzięki połączeniu ekstraktów roślinnych z olejkami eterycznymi i innymi substancjami aromatyzującymi.

### Woda ze smakiem

Wody mineralne zazwyczaj pochodzą ze specjalnych źródeł, które przede wszystkim nie są zanieczyszczone. Te wody źródłane zawierają składniki mineralne, posiadające dobre charakterystyki odżywcze i fizjologiczne. Ze względu na swoje właściwości lecznicze są one stosowane zarówno w medycynie tradycyjnej jak i ludowej.

Ogólnoświatowy wzrost spożycia wody mineralnej oraz wzrost zapotrzebowania na aromatyzowaną wodę mineralną spowodowały rozwój nowych technik aromatyzacji. Ponieważ w zasadzie każda woda mineralna ma inny skład, najtrudniejszym zadaniem jest dopasowanie aromatu do składu konkretnej wody. Lekko gorzki smak pochodzi przede wszystkim od siarczanu magnezu. Wody mineralne zawierające żelazo, jodynę, fluorki, a zwłaszcza te, które zawierają siarkę, mogą mieć swój własny wyróżniający posmak, trudny do skorygowania przy pomocy substancji aromatyzujących. Łatwe rozwiązania mają tę wadę, że składniki mineralne mogą powodować bardzo szybką dekompozycję aromatu. Dlatego należy podkreślić, że tylko intensywne prace w laboratorium producenta aromatów może zapewnić właściwe dopasowanie aromatu do składu chemicznego konkretnej wody mineralnej. W dodatku potrzebne są długotrwałe testy trwałości aromatu oraz stopnia jego dekompozycji.

Ponadto, składniki wody nie tylko powodują dekompozycję aromatu, ale również mogą powodować powstawanie niepożądanych posmaków. Skorygowanie takich posmaków, wynikających z dekompozycji aromatu jest zadaniem niezwykle trudnym. Prostym, lecz nie zawsze wystarczającym, rozwiązaniem problemu może być dodanie kwasu cytrynowego, który wprowadzi "tangy note". Ponieważ jednak sole inne niż węglany nie reagują z kwasem cytrynowym, w takich przypadkach powyższe działanie nie wystarczy. Substancje wrażliwe, takie jak aromaty cytrusowe, które dodatkowo są niestabilne względem światła i temperatury, podlegają całkowitej i nieodwracalnej dekompozycji w wodzie mineralnej zawierającej siarkę. W rezultacie aromat znika całkowicie.

### Nasza wiedza - Wasz sukces

Naturalne barwniki i aromaty podlegają zewnętrznym wpływom natury chemicznej i fizycznej w dużo większym stopniu niż substancje syntetyczne i identyczne z naturalnymi. Ten fakt powoduje ograniczenie zakresu możliwych aromatów i ich zastosowanie w konkretnej wodzie mineralnej. Dopasowanie właściwego aromatu do konkretnej wody mineralnej wymaga głębokiego zrozumienia wszystkich istotnych ważnych czynników mających wpływ na końcowy rezultat. Nasi aromaciarze poświęcili dużo czasu na opracowanie odpowiednich aromatów dla różnych rodzajów wody mineralnej. AKRAS / Austria od 60 lat opracowuje aromaty i ekstrakty aromatyczne oraz odpowiednie technologie dla napojów bezalkoholowych. Nasi eksperci techniczni z przyjemnością zajmą się opracowaniem bezpiecznych i efektywnych rozwiązań dla Państwa i pomogą w uruchomieniu produkcji.

[Dobopack Trading](#)