

Kompleksowe kształtowanie efektów sensorycznych w sokach, napojach, wodach i piwach aromatyzowanych

Gwałtownie rozwijający się od początku lat 90. ubiegłego wieku rynek producentów wszelkiego rodzaju napojów orzeźwiających i soków spowodował wzrost zainteresowania konsumentów produktami o egzotycznych smakach, kojarzącymi się ze smakami owocowymi niedostępnymi wcześniej w naszej strefie klimatycznej. Obecnie na rynku znajduje się różnorodna, bogata oferta napojów, nektarów i soków zaspokajająca najbardziej wyszukane gusta wszelkich grup konsumentów.

W tych latach producenci oferowali różnego rodzaju wody butelkowane: gazowane, niegazowane, mineralne, źródlane i wiele innych, odwołując się do tradycji spożywania wody, jej aspektów zdrowotnych, do właściwości leczniczych niektórych źródłanych wód naturalnych.

Wielu konsumentów przywiązanych do tradycji spożywania wody szuka – poza aspektami zdrowotnymi – także urozmaicenia i uatrakcyjnienia smakowego spożywanych wód. Stąd też pojawia się ostatnio moda na oferowanie konsumentom wód aromatyzowanych, nazywanych też smakowymi.

Z kolei kilka ostatnich lat obfituje w rozwój oferty napojów alkoholowych o jego niskiej zawartości, opartych głównie na bazie piwa, tzw. piw smakowych. Wyroby te trafiają w gusta konsumentów przywiązanych bardziej do napojów niż piwa. Tutaj łączy się piwo o niskiej zawartości alkoholu i smaki kojarzone najczęściej z egzotycznymi owocami (limetka, cytryna). Jednakże ostatnio znalazły się na rynku także piwa aromatyzowane o smakach typowych dla owoców występujących w naszym klimacie (np. śliwka, malina).

Ocenia się, że w najbliższych latach mogą rozwijać się następujące kierunki w produkcji napojów, wód i piw aromatyzowanych, popularnych wśród konsumentów:

- nowe profile smakowe (aromaty) i ich kombinacje, smaki egzotyczne i rzadko spotykane;
- dodatkowa funkcjonalność, skierowana do ściśle określonych grup odbiorców (grupy wiekowe, ludzie uprawiający sport, kobiety, dzieci, itp.);
- produkty wzbogacone w minerały, witaminy, probiotyki;
- napoje i wody niskosodowe;
- piwa smakowe o obniżonej kaloryczności.

W Polsce szeroko rozumiany rynek napojowy rozwija się dynamicznie, podążając za najnowszymi trendami światowymi i stanowi nie lada wyzwanie dla producentów. Prawidłowe rozpoznanie oczekiwań konsumentów, dotyczące zarówno profilu smakowego, jak i funkcjonalności wyrobu, jest kluczowym zadaniem dla specjalistów opracowujących nowe produkty.

Jak uczy wieloletnie doświadczenie, większość problemów związanych z opracowaniem nowych receptur związana jest z prawidłowym połączeniem zalet i funkcjonalności różnorodnych składników posiadających swoje unikalne cechy i właściwości. Zdarza się jednak często, że zaleta jednego składnika niweluje cechy innego lub też ich udział w jednym wyrobie wzajemnie się wyklucza.

W naszym przypadku wszystko co oferujemy klientom stanowi bogaty i spójny kompleks produktów, które są przez nas sprawdzone i gwarantują prawidłowy efekt w wyrobie finalnym.

Nasi specjaliści przeprowadzają wiele prób i testów, zarówno w skali laboratoryjnej, jak i produkcyjnych, aby służyć naszym klientom jak najlepszą pomocą technologiczną. Dodatkowo przy opracowaniu propozycji recepturowych mamy na uwadze jak najkorzystniejszą kalkulację kosztów dla klienta i posiadając pełny pakiet produktów, podchodzimy do naszych ofert kompleksowo dla dobra naszych odbiorców.



Oferta firmy Brenntag skierowana do segmentu napojów, soków, wód smakowych i piw aromatyzowanych obejmuje przede wszystkim aromaty produkowane przez wiodącego światowego producenta, szwajcarskiej firmy **Givaudan**:

- aromaty naturalne,
- aromaty identyczne z naturalnymi,
- ekstrakty roślinne (m. in. ekstrakty herbat, wyciągi ziołowe).

W ramach współpracy z firmą Givaudan, Brenntag oferuje także emulsje oraz bazy aromatyczne produkowane przez nas w Polsce. Produkty te odpowiadają potrzebom wszystkich grup klientów i trendom, zarówno światowym, jak i lokalnym.

Najnowszym dodatkiem do wód smakowych, jaki firma Brenntag wprowadza do swojej oferty, jest produkt firmy Tate&Lyle o nazwie **Rebalance**™.

Produkt ten oparty jest głównie na bardzo poszukiwanej ostatnio substancji słodzącej – sukralozie, która posiada doskonałe cechy sensoryczne i obniżoną kaloryczność. System Rebalance™ znajduje zastosowanie w wodach aromatyzowanych, tradycyjnych napojach i napojach z dodatkiem soków.

Pełna oferta Brenntag Polska dla przemysłu napojowego obejmuje następujące grupy produktów:

- ◆ aromaty,
- ◆ antyutleniacze,
- ◆ ekstrakty roślinne,
- ◆ enzymy,
- ◆ emulsje i bazy do napojów,
- ◆ dodatki słodzące naturalne i syntetyczne,
- ◆ systemy słodzące o obniżonej kaloryczności **Rebalance**™,
- ◆ kwasy spożywcze,
- ◆ sólki konserwujące,
- ◆ karmele,
- ◆ barwniki naturalne i syntetyczne,
- ◆ produkty do dezynfekcji,
- ◆ substancje pomocnicze,
- ◆ stabilizatory i środki klarujące,
- ◆ kleje.

Brenntag Polska Sp. z o. o.

Dział Koordynacji Branży Spożywczej

95-100 Zgierz, ul. Kwasowa 5

tel. +48 42 714 40 00; fax +48 42 714 40 01

www.brenntag.pl; food@brenntag.pl

Oddział w Jankowicach k. Poznania

62-080 Tarnowo Podgórne, ul. Przemysłowa 2

tel. +48 61 89 36 524; fax +48 61 89 36 512