## **Россия откажется от целого ряда импортных вкусоароматических компонентов класса сопряженных альдегидов**

Ученые НИЦ ППиФ на базе крупнейшего в России пищевого холдинга «СОЮЗСНАБ» открыли способ синтеза природного вещества: транс-2-Додеценаля, обладающего цитрусовым профилем. Технология позволит отказаться от целого ряда импортных компонентов того же класса, которые используются в производстве 90% ароматизаторов гастрономической группы.

Транс-2-Додеценаль — основное составляющее масла кинзы. На протяжении трех лет химики-синтетики исследовали оптимальный способ его синтеза. Изначально была признана рабочей цепочка получения готового по реакции Виттига с использованием илидов фосфора. В процессе их получения выявилось множество проблем, начиная от стабильности промежуточных соединений, невысокой селективности процесса, образования трудно поддающихся утилизации побочных продуктов до трудоемкой процедуры очистки. В итоге рассмотрена и реализована усовершенствованная концепция на базе реакции Принса с использованием виниловых эфиров. В результате себестоимость транс-2-Додеценаля в 3 раза меньше импортного.

В дальнейшем планируется применять технологию на серию других вкусоароматических веществ этого же класса, например транс-2-Гексеналя. Это сделает доступным синтез личи меркаптана и тропического оксатиана полностью из отечественного сырья.