**Российским ученым удалось взять под контроль реакцию Майяра**

НИЦ ППиФ «СОЮЗСНАБ» сообщает о значительных достижениях в области реакционной ароматики. Исследования, проводимые специалистами центра, направлены на разработку инновационных подходов к формированию вкусоароматических профилей в пищевых продуктах.

Специалистами изучается применение реакционных ароматизаторов, формируемых в результате реакции Майяра – сложной химической реакции между аминокислотами и сахарами. В отличие от композиционных ароматизаторов, реакционные ароматизаторы представляют собой сложные смеси, имитирующие многогранные вкусоароматические профили, образующиеся при термической обработке натуральных продуктов.

Исследования НИЦ ППиФ «СОЮЗСНАБ» показывают, что использование реакционных ароматизаторов в составе комплексных пищевых добавок (КПД) позволяет:

• Расширить спектр вкусоароматических компонентов.

• Направленно усиливать или модифицировать вкус готового продукта.

• Улучшить продолжительность послевкусия.

• Создавать уникальные вкусовые профили, отвечая заданным требованиям.

Специалисты НИЦ ППиФ «СОЮЗСНАБ» активно проводят исследования по оптимизации условий реакции Майяра и подбора исходных веществ для получения реакционных ароматизаторов с заданными параметрами. Результаты этих исследований открывают новые перспективы для пищевой промышленности, позволяя создавать продукты с улучшенными органолептическими свойствами.

НИЦ ППиФ «СОЮЗСНАБ» является лидером в области разработки инновационных пищевых ингредиентов и открыт к сотрудничеству с производителями продуктов питания.