



Aroma ürünlerinin tavsiye edilen kullanım oranları:

Sıvı ve toz aroma çeşitlerinde önerilen başlangıç kullanım oranı % 1'dir. Bu oran, elde edilmek istenen bitmiş ürün özelliklerine göre artırılıp azaltılabilir.

Kullanım miktarı, son ürün reçetesinde bulunan diğer hammaddelere ve üretim şartlarına bağlı olarak değişiklik gösterebilmektedir. En ideal kullanım oranı, yapılacak deneme üretimleri ile kullanım miktarı kademeli olarak artırılıp azaltılarak belirlenmelidir.

Kullanım oranının %3'ün üzerine çıkarılması son mamül tadının acılaşmasına sebep olabilmektedir. Bu yüzden, kullanım miktarı artışlarının kontrollü şekilde ve duysal analiz (tadım) eşliğinde yapılması tavsiyemizdir.

Aromaların ısıt işleme uygunluğu:

Aroma verici etken maddeler ısıya duyarlı hassas maddelerdir. Bu yüzden, yüksek sıcaklıklara maruziyetleri koku profillerinde değişmeye, bozulmaya, koku gücü ve etkinliğinde düşüöşlere neden olabilmektedir. Son mamül üretim yöntemlerinin mümkünlüğü dahilinde aroma ürünlerinin yüksek sıcaklıklara ve ısıt işlemlere maruz bırakılmadan kullanılması tavsiye edilmektedir. Üretim yöntemi gereğince, aromalandırılmış malzemenin pişirilmesi, kaynatılması, fırınlanması, yüksek sıcaklıkta kurutulması vb. işlemlerden kaçınılması mümkün değil ise, aroma etkinliğinde meydana gelebilecek azalma sebebiyle aroma miktarının makul düzeyde olmak şartıyla artırılması düşünülebilir.

Aroma vericinin eklenebileceği gıdalar:

Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde, Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği'nde ve dikey tebliğlerde yer alan düzenlemelere uygun olarak, izin verilen bitmiş ürünlerde, ilgili sınırlamalar dikkate alınarak kullanılır.

Yönetmelik ve tebliğlerde gerekli bilgiye ulaşılmadığında, ilgili ülkenin kanun düzenleyici kurumlarına danışılabilir.

Kullanım talimatı:

Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği'ne uygun olarak, üretilen veya üretimi planlanan bitmiş ürün ile ilgili dikey tebliğlerde yer alan; eklenebileceği gıdalar, kullanım koşulları, maksimum miktarlar ve kısıtlamalar dikkate alınarak kullanılmalıdır.

Türkiye dışındaki ülkelerde kullanım planlanıyorsa, ilgili ülkenin yasal mevzuatları göz önüne alınmalıdır.

Ürün performansı, üretim şartlarına, makine ve ekipmanların yapı ve performanslarına, mevsimsel değişkenlere ve diğer hammaddelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.

En uygun kullanım miktarı belirlenmeden önce, Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği'nde ve üretilen veya üretimi planlanan bitmiş ürün ile ilgili dikey tebliğlerde belirtilen kısıtlamalar mutlaka göz önünde bulundurularak, minimum miktarlarla (1 ml aroma/1 kg-L bitmiş ürün) denemeler yapılmalıdır.

Toz ve sıvı yapıdaki ürün seçimi için tercih kriterleri:

Bitmiş ürününüz sıvı ise sıvı aromaların kullanımı, bitmiş ürününüz toz ise toz aromaların kullanımı tercih edilmelidir.

Son üründe bulunan malzemelerin ve üretimde kullanılan ekipmanların el verdiği sürece tersi bir kullanım da uygulanabilir.

Çözünürlük tercihi:

Bitmiş ürününüzün özelliklerine göre, yağda ya da suda çözünen aromaları kullanabilirsiniz.

Uygulama yöntemleri:

Toz formulu aromalar serpiştirme, direkt hammadde karışımına ilave etme gibi yöntemler ile, sıvı formulu aromalar ise, spreyleme veya direkt hammadde karışımına ilave etme gibi yöntemler ile uygulanabilir.

Her iki yapıdaki aroma çeşidinin de reçetedeki diğer malzemelere homojen şekilde karışabilmesi ve son üründe dengeli bir koku ve tat performansı eldesi için etkin ve yeterli bir karıştırma işlemi uygulanması gerekmektedir.

Bazı aroma çeşitlerinin içerdikleri aroma verici etken maddelerin kimyasal karakterleri gereğince aroma ürünlerinin yüzeyinde yağsı damlacıklar meydana gelmesi veya özellikle soğuk havalarda dipte kristalleşmelerin görülmesi mümkün olabilmektedir. Benzer durumlar, aroma performansına etki etmeyecek faktörler olup kalite problemi olarak değerlendirilmemelidir. Bitmiş üründe etkin ve dengeli

bir aroma performansı eldesi için aroma ürünlerini her kullanımdan önce çalkalayınız.

Ürünün dibinde yoğun şekilde kristal parçacıkların görülmesi durumunda, ürünü orjinal ambalajı ile birlikte sıcak su banyosuna yatırıp 1-2 dakika bekletiğinizde kristallerin sıvı hale kolaylıkla geçmesini sağlayabilirsiniz.

Standart ve premium seri arasındaki farklar:

Premium aroma ürünlerimiz daha yüksek aroma verici etken madde konsantrasyonuna sahiptir. Dolayısıyla, bitmiş üründe daha düşük kullanım oranlarında daha yüksek koku ve tat performansı eldesi için premium serimizdeki ürünlerin tercih edilmesini tavsiye ederiz.

Uygun saklama koşulları:

Ürünleri, ağzı sıkıca kapalı orijinal ambalajlarında, kuru ve serin bir ortamda, direkt güneş ışığı maruziyetinden sakınarak depolayınız.

Çekince:

Ürünlerin kullanım amacına uygun olduğunu kullanmadan önce kontrol edilmesi kullanıcının sorumluluğundadır.

Kullanıcılar ayrıca, ürünlerin kullanımı için tüm yasal gerekliliklere uyulmasını sağlamakla yükümlüdürler, bu aynı zamanda ürünün kullanımının yasallığını da içerir.

Ürün Listesi:

Müşterilerimizden aldığımız talepler doğrultusunda halihazırda mevcut olmayan yeni aroma çeşitleri arge laboratuvarımızda çalışılmakta ve en kısa sürede satışa sunulabilmektedir. Talep üzerine sınırsız sayıda meyve karışımı, tatlı ve içecek çeşitleri aromaları tasarlanabilmektedir.

Aroma vericilerimiz, bitmiş ürüne verdikleri tat ve kokuya göre aşağıdaki gibi gruplanmıştır.

Baharat Aromaları

Acı Biber
Agave
Ardıç
Biberiye
Çam Sakızı
Damla Sakızı
Fesleğen
Fransız Vanilyası
Hibiskus
Kakule
Karabiber
Karanfil
Kekik
Ketçap
Kimyon
Kırmızı Biber
Mahlep
Meyan Kökü
Naço
Nane
Susam
Tarçın
Vanilya
Zencefil
Zeytinyağı

Çiçek Aromaları

Akçaağaç
Ayçiçek
Çimen
Ginseng
Gül
Lavanta
Mentol
Okaliptus
Vişneli Mentol
Yasemin

Çikolata & Karamel Aromaları

Beyaz Çikolata
Çikolata
Çikolata Fındık
Kakao
Karamel
Nane Karamel Çikolata
Naneli Çikolata
Sıcak Çikolata

Et, Tavuk, Balık Aromaları

Baharatlı Tavuk
Balık
Biftek
Et
Izgara
Izgara Tavuk
Kalamar
Karides
Kızarmış Et
Kızarmış Tavuk
Sucuk-Salam
Tavuk
Tavuk Ciğeri
Tütsü
Yengeç

İçecek Aromaları

Ahududulu Mocha
Chai Tea
Çikolatalı Fındıklı Kahve
Damla Sakızlı Türk Kahvesi
Earl Grey
Espresso
Fransız Vanilyası
Hindistan Cevizli Kapuçino
İrlanda Kreması
Kahve
Kapuçino
Karamelli Kahve
Kola
Latte
Limonlu Earl Grey
Mocha
Salep
Sıcak Çikolata
Siyah Çay
Şeftalili Buzlu Çay
Türk Kahvesi
Vanilyalı Kahve
Yeşil Çay

Kuruyemiş Aromaları

Acıbadem
Antep Fıstığı
Ceviz
Fındık
Kavrulmuş Fındık
Kavrulmuş Kuruyemiş
Tatlı Badem
Yer Fıstığı
Ahududu
Ananas

Meyve Aromaları

Armut
Avokado
Ayva
Bergamot
Böğürtlen
Çarkifelek
Çilek
Dağ Çileği
Dut
Ejder Meyvesi
Frenk Üzümlü
Goji Berry
Greyfurt
Hindistan Cevizi
Hurma
İncir
Karadut
Karpuz
Kavun
Kayısı
Kestane
Kiraz
Kırmızı Elma
Kivi
Kızılık
Kuş Üzümlü
Kuşburnu
Limon
Mandalina
Mango
Misket Limonu
Muz
Nar
Olgun Çilek
Papaya
Portakal
Şeftali
Siyah Üzüm

Turunc
Üzüm
Vişne
Yaban Mersini
Yeşil Elma
Yeşil Erik
Yeşil Limon
Yeşil Muz
Zeytin

Sebze Aromaları

Balkabağı
Beyaz Trüf Mantarı
Dereotu
Domates
Salatalık
Sarımsak
Siyah Trüf Mantarı
Soğan
Süt Mısırı
Şeker ve Sakız
Bubble Gum
Çam Sakızı
Damla Sakızı
Karpuzlu Sakız
Şeftalili Sakız
Şeker Kamışı
Üzümlü Sakız

Süt Ürünleri Aromaları

Ayran
Ballı Süt
Çedar Peyniri
Çilekli Yoğurt
Karamelli Tereyağı
Kaymak
Keçi Sütü

Koyun Sütü
Krema
Kremalı Karamel
Labne
Parmesan Peyniri
Süt
Tereyağı
Trüf Peyniri
Yoğurt

Tatlı Aromaları

Bal
Banana Split
Cheesecake
Kremalı Vanilya
Muzlu Puding
Pamuk Şekeri
Sütlac
Waffle

Unlu Mamül Aromaları

Çilekli Kek
Ekmek
Ekşi Maya
Elmalı Turta
Kızarmış Ekmek
Muzlu Kek
Yaban Mersinli Muffin

Bisküvi & Kurabiye Aromaları

Acıbademli Bisküvi
Bisküvi
Bol Kremalı Bisküvi
Çikolata Kremalı Bisküvi
Çilek Kremalı Bisküvi
Fındık Kremalı Bisküvi
Kakao Kremalı Bisküvi
Karamelli Bisküvi
Kremalı Bisküvi
Kurabiye
Naneli Kurabiye
Petibör
Portakal Kremalı Bisküvi
Tereyağlı Kurabiye
Zencefilli Bisküvi