

**AUFGABEN UND PROBLEME DER MODERNEN
AROMAFORSCHUNG
(ЗАВДАННЯ ТА ПРОБЛЕМИ
СУЧАСНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ АРОМАТІВ)**

Найдьон В.М., гр. ХТ-52

Науковий керівник – викл. **Король А.В.**
Харківський державний університет харчування і торгівлі

Доповідь розкриває основні задачі та проблеми сучасного вивчення ароматів. Предметом дослідження стали сучасні підходи до вивчення ароматів, їх поліпшення та змінення.

Die Aromaforschung als neues Teilgebiet der Lebensmittelchemie und Ernährungswissenschaft verdankt ihre rasche Entwicklung der Einführung von Gaschromatographie und Massenspektrometrie in die Lebensmittelanalytik sowie der Tatsache, daß die Einführung bestimmter rationeller Produktionsweisen in der Lebensmittelverarbeitung eine Aromaaufwertung zur Voraussetzung hat.

Aromastoffe entstehen bei der Verarbeitung auf enzymatischem oder thermischem Weg. Das Gesamtspektrum des Aromas ist außerordentlich komplex und umfaßt eine Vielzahl von Einzelkomponenten.

Nur in Ausnahmefällen sind Schlüsselsubstanzen des Aromas bekannt. Für eine quantitative Aromaanalyse, die allein Aussagen zur Aromaintensität und -qualität zulassen würde, fehlen meist nicht nur die technischen Voraussetzungen, sondern es mangelt auch an gesicherten Kenntnissen über Bildungswege und Aromawirksamkeit von Aromastoffen.

Eine der perspektivisch wichtigsten Aufgaben auf dem Aromagebiet ist die Suche nach leicht bestimmbareren Aroma-Indizes über die Ermittlung von Korrelationen zum sensorischen Eindruck.

Von besonderer praktischer Bedeutung erscheint eine Aromaaufwertung bei solchen Lebensmitteln, deren Verbrauch aus diätetischen oder ernährungswissenschaftlichen Gründen gefördert werden soll.

In einer gezielten Beeinflussung des Aromas im Sinne einer Angleichung an die Vorstellungen des Verbrauchers wird eine der größten Chancen zur Beeinflussung von Ernährungsgewohnheiten gesehen.