

### [Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)  
[.net](#)  
[Innowacje](#)  
[Nauka](#)  
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



[Strona główna](#) > [Biznes laboratoryjny](#)

## Bez aromatów żywność byłaby bardzo droga



**Bez aromatów dzisiaj nie ma żywności. Gdyby nie aromaty, żywność byłaby albo bardzo uboga w treści smakowo-zapachowe, albo bardzo droga - mówi Adam Kotowski z firmy Aromes.**

Jego zdaniem, na rynku aromatów widać coraz większą popularność naturalnych aromatów, a zatem naturalnych składników do produkcji, których ceny z kolei są nieprzewidywalne.

- Widzimy także wyraźny trend w kierunku nowych smaków egzotycznych, np. lulo, pitahaya, acai oraz dodatków funkcjonalnych, zarówno do napojów, jak i wody - mówi Adam Kotowski.

Jego zdaniem, także w tej branży liczy się innowacyjność, która daje premię pierwszeństwa. - Na przykład, z jednym z naszych sztandarowych produktów weszliśmy na rynek w 1996 roku i do dzisiaj jest to jeden z naszych liderów w sprzedaży - smak ten kojarzony jest na rynku przede wszystkim z nami, a potem dopiero z konkurentami - mówi Adam Kotowski.

Jak ocenia, w cukiernictwie liczą się przede wszystkim aromaty: maślane, śmietankowy, waniliowy, pomarańczowy. W lodziarstwie i mleczarstwie najbardziej poszukiwane są: aromat truskawkowy, malinowy, waniliowy, śmietankowy, widoczna jest także tendencja do stosowania wsadów owocowych, czyli przetworzonych owoców, wzbogaconych aromatami.

Natomiast w napojach prym wiodzie aromat coli, poza tym pomarańczy, toniku, aromaty egzotyczne i tropikalne, aromat jabłkowy, malinowy, wiśniowy oraz brzoskwiniowy.

*Źródło: Informacja prasowa*

<http://laboratoria.net/biznes-i-przetargi/16403.html>

**Informacje dnia:** [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu Świat atomów i cząsteczek Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

**Partnerzy**