



*Dlouhá tradice od roku 1829  
Nová produktová značka*

**AROMEX**

*Sortiment výrobků pro ochucování,  
kořenění a barvení potravin*

**LIHOVINOVÁ AROMATA AROMEX  
PRO AROMATIZACI NEBO OCHUCOVÁNÍ  
LIHOVIN, VÍN, CUKROVINEK A OSTATNÍCH  
POTRAVINÁŘSKÝCH VÝROBKŮ**

- Vyrábí se destilací, digerací a macerací aromatických látek z bylin, koření, přírodních silic a sušeného ovoce

**KONZERVÁRENSKÉ VÝTAŽKY AROMEX  
PRO NAKLÁDÁNÍ OKUREK, STERILOVANÉ  
ZELENINY APOD.**

- Vyrábí se rozpouštěním přírodních silic nebo extraktů koření v jemném rafinovaném lihu

**SYPKÉ KOŘENICÍ PŘÍPRAVKY AROMEX  
PRO MASNÉ, PEKAŘSKÉ A JINÉ  
POTRAVINÁŘSKÉ VÝROBKŮ**

- Vyrábí se nanesením extraktů přírodního koření na sypký nosič (mouka, sůl, maltodextrin), a to jako kořenicí přípravky jednosložkové (obsahují jeden druh koření) nebo vícesložkové (směs koření)

**EMULZNÍ KOŘENICÍ PŘÍPRAVKY AROMEX  
PRO MASNÉ A KONZERVÁRENSKÉ VÝROBY**

- Vyrábí se emulgací extraktů koření ve vhodné tekutině

**KARAMELOVÁ BARVIVA AROMEX  
PRO BARVENÍ LIHOVIN, OCTA, MASNÝCH  
A PEKAŘSKÝCH VÝROBKŮ**

- Vyrábí se řízeným zahříváním cukru za přídavku alkálií

**AROMKA**

JSME DRŽITELI CERTIFIKÁTŮ ISO 9001:2000 a ISO 14001:2004

[www.aromka.cz](http://www.aromka.cz)

## Koření a jeho průmyslové alternativy

**S**polečnost Aromka Brno se na našem trhu vyskytuje sice v uvozovkách pouze sedmáct let, avšak díky spojení s minulostí, přímé návaznosti na n. p. Fruta Brno a na další firmy založené v dobách první republiky a díky kořenům sahajícím až do roku 1829 není třeba ji nějak dlouze představovat.

Společnost si své více než 180leté tradice velmi váží, přesto plně chápe, že je nutné neustále sledovat moderní trendy a požadavky zákazníků a trhu, a proto se stále vyvíjí. Současným trendem v celém potravinářském odvětví je snaha o produkci kvalitních potravin vysoké jakosti a dlouhodobé udržitelnosti. Důležitým krokem k tomuto cíli je nalezení kompromisu mezi použitím přídatných látek a přírodních surovin. Aromka Brno s. r. o. se zaměřuje hlavně na vývoj, výrobu a prodej polotovary přírodního charakteru, jejímž představitelem v portfoliu společnosti jsou výrobky typu saromex, jenž představují alternativu ke klasickému mletému koření.

Koření představuje velmi rozmanitou skupinu přírodních látek vyznačující se výraznou a příjemnou chutí a vůní. Způsob používání koření a bylin se za posledních tisíc let příliš nezměnil. Kvalitativní normy, moderní způsoby výroby a náročné hygienické požadavky však ukázaly na nedokonalosti tradičního mletého koření.

Základním nedostatkem koření je jeho kvalitativní nestálost. Páchnutí a aromatická mohutnost se různí podle zeměpisného původu, klimatických podmínek i způsobu zpracování. Kromě toho se kvalita liší také sklizeň od sklizně. Další nevýhodou je poměrně vysoké mikrobiologické znečištění. Podmínky pěstování, sklizně, sušení a dopravy mnohdy neodpovídají hygienickým požadavkům zdravotní nezávadnosti. Omezením klasického koření může také být nežádoucí přítomnost zbytků rostlin v hotových výrobcích nebo obsah enzymů a dalších látek negativně ovlivňujících konečné vlastnosti výrobku.

Z těchto důvodů řeší průmyslová výroba obměnu této formy ochucování za jinou, která tyto nedostatky eliminuje. Možností je použití extraktů koření ve formě silic a oleorezinů. Obě tyto formy se získávají z rozmělněného přírodního koření destilací, respektive extrakcí, a mají svoje výhody i nedostatky. Oproti klasickému mletému koření jsou oba tyto extrakty prosté kontaminantů a neobsahují enzymy. Velkou výhodou lze spatřovat v několikanásobně nižším dávkování, což usnadňuje skladování a přepravu. Z pohledu technologického se však tato výhoda jeví obráceně. Vysoká koncentrace vyžaduje přesnost a znemožňuje snadné dávkování. Současně může docházet v důsledku nedostatečné dispergace ke vzniku tzv. „horkých míst“.

Ve snaze odstranit nedostatky klasického koření a jeho koncentrovaných extraktů se začalo používat dispergovaných extraktů na pevném nosiči, které dovolují zachování plné chuti a vůně odpovídající přírodnímu koření nebo bylin, při jednoduché manipulaci a vysoké mikrobiologické čistotě. Tyto výrobky se vyrábějí s obsahem aromatických látek v takovém množství, aby jejich dávkování odpovídalo mletému koření

v poměru jedna ku jedné. Nevýhodu lze spatřovat v nutnosti přítomnosti nosiče a ztrátě těkavých látek zejména při dlouhodobém skladování.

Další alternativou v oblasti ochucování potravinářských produktů je použití kořenících emulzí. Emulze koření představují aromatické a chuťové komponenty přírodního charakteru, jejichž chuťová síla a kvalita je standardizována,

**Tabulka č. 1 Mikrobiologické limity pro výskyt mikroorganismů v koření platné v zemích EU**

Mikroorganismus	Přípustná hodnota	Výstražný limit
Salmonella v 25 g	–	neg. v 25 g
Staphylococcus aureus	10 <sup>3</sup> KTJ/g	10 <sup>3</sup> KTJ/g
Bacillus cereus	10 <sup>4</sup> KTJ/g	10 <sup>5</sup> KTJ/g
Escherichia coli	10 <sup>4</sup> KTJ/g	–
Plísňe	10 <sup>5</sup> KTJ/g	10 <sup>6</sup> KTJ/g

**Tabulka č. 2 Počet mikroorganismů v sypkých kořenících směsí**

Mikroorganismus	Hodnota
CPM	<10 <sup>3</sup> KTJ/g
Koliformní bakterie	<10 <sup>1</sup> KTJ/g
Staphylococcus aureus	<10 <sup>1</sup> KTJ/g
Bacillus cereus	<5.10 <sup>1</sup> KTJ/g
plísňe	<10 <sup>1</sup> KTJ/g
kvasinky	<10 <sup>1</sup> KTJ/g
Salmonella v 25 g	negativní

**Tabulka č. 3 Výhody a nevýhody použití dispergovaných extraktů koření a emulzí**

Dispergované extrakty koření		Kořenící emulze	
Výhody	Nevýhody	Výhody	Nevýhody
standardizace chuti a vůně	nutná přítomnost nosiče	dlouhodobá stálost chuti a vůně	nezbytný obsah konzervantů
nízký počet mikroorganismů	ztráta těkavých látek při skladování	snadná aplikace do výrobku	přítomnost škrobu jako nosiče
nepřítomnost lypolytických enzymů		dobrá rozpustnost	
snadná manipulace a dávkování		nižší dávkování	
bezproblémová dispergace ve výrobku		vyšší trvanlivost	
nízký obsah vody		skladovatelnost za normálních podmínek	
nevytváří se „horká místa“		snadná manipulace a bezprašnost	

**Tabulka č. 4 Porovnání kořenících alternativ**

	Mleté koření	Silice	Oleoreziny	Disperg. extrakt	Kořenící emulze
Standardnost a kvalita	++	+++	+++	+++	+++
Plnost a vyrovnanost chuti	+++	+	++	++	++
Mikrobiologická čistota	+	+++	+++	+++	+++
Trvanlivost a skladování	+	++	++	++	+++
Snadnost použití	++	+	+	+++	+++
Obsah přídatných látek	–	–	–	–	+

a je možno je podle požadavku odběratelů i několikanásobně koncentrovat. Tyto výrobky se vyznačují značnou mikrobiální a senzoricou stabilitou a chuťovou vyrovnaností. Výrazná odlišnost od mletého nebo dispergovaného koření spočívá ve snadném rozptýlení a difundaci v celé směsi potraviny. Vyšší trvanlivost tohoto typu výrobku je však dosažena díky přidávku nezbytného množství konzervantu. Negativně může rovněž působit přítomnost škrobu.

Na výrobu dvou posledně jmenovaných alternativ se společnost Aromka Brno zaměřuje. Kromě základní řady jednodruhových kořenících sypkých směsí, jako jsou například Kmín, Pepř, Paprika nebo Česnek, je v sortimentu také možno nalézt směsi dvou a více druhů koření, obsahující určitou kombinaci extraktů koření vhodnou pro každý jednotlivý produkt, určené k ochucování klasických českých výrobků, jako je Deko, Halali, Harissa či všechny druhy hořčice nebo kečupů. Samozřejmostí je možnost odborné spolupráce vývojového centra Aromky Brno, ať už z hlediska technologického, nebo při vývoji nových výrobků.

Příkladem sledování moderních trendů může být vývoj v oblasti ochucujících směsí pro výrobce pochutin typu snack. V této oblasti jsme v letošním roce uvedli na trh několik nových výrobků. Z široké škály můžeme uvést několik příkladů směsí – Aromex česnek a bylinky, Aromex syrové aroma a Aromex rajský protlak.

Moderní technologie, neustále se zvyšující požadavky na kvalitu a stále přísnější legislativní normy vytváří tlak na výrobce i dodavatele potravinářského průmyslu. Produkty společnosti Aromka Brno s. r. o. tyto nároky dokáží splňovat. Jejich používání je zárukou stability a vysoké kvality finálních výrobků a současně šetří čas a energii při výrobě.