**Тематика рефератов**

**по дисциплине «Химия вкуса, цвета и аромата»**

1. Сложные эфиры и фруктовые запахи.

2. Цветочные запахи и эфирные масла. Важнейшие компоненты эфирных масел (бензилацетат, карвон, коричный альдегид, эвгенол, гераниол, ванилин).

3. Феромоны, химическая сигнализация или привлекающие вещества (ненасыщенные спирты, терпеноподобные соединения, тиолы и меркаптаны, изопрен).

4. Природные ароматизаторы: эфирные масла и душистые вещества и их роль в пищевой промышленности.

5. Сладкий вкус и молекулы глюкофоров (α-аминокислоты, глюкоза, фруктоза, сахароза, лактоза).

6. Кислый вкус и органические кислоты (яблочная кислота, винная, лимонная, молочная, щавелевая).

7. Горький вкус и алкалоиды (кофеин, стрихнин, никотин, хинин).

8. Горький вкус и гликозиды.

9. Вещества сладко-кислого и сладко-горького вкуса (например, салициловая кислота).

10. Химия жгучего вкуса

11.Химия ароматов фиалки

12. Химия пряного вкуса

13. Химия холодящего вкуса

14.Химия цветовой палитры

15.Химия красного цвета