

Fact Sheet: Allylhexanoat

Was ist Allylhexanoat und wie wird es verwendet?

Allylhexanoat (CAS-Nr: 123-68-2, FL-Nr: 09.244) ist ein Aromastoff, der in der EU in der Unionsliste der Aromastoffe Anhang I Teil A der EG-Aromenverordnung gelistet ist. Bei einer Konzentration von 10 ppm hat Allylhexanoat einen süßen, frischen, saftigen, fruchtigen Geschmack, welcher in charakteristischer Weise an Ananas erinnert. Folglich wird es in zahlreichen fruchtigen Aromen für z. B. Getränke, Backwaren, Kaugummi, Süßigkeiten etc. eingesetzt, aber auch in Fleischwaren oder Soßen findet Allylhexanoat als Aromastoff Anwendung.

Wo kommt Allylhexanoat natürlich vor?

In einer Publikation aus dem Jahre 2007 wurde Allylhexanoat in Knoblauchkäse zweifelsfrei identifiziert. Die Autoren stellten in einer Mischung aus einem Teil Knoblauch und zwei Teilen Frischkäse im Laufe von 4 Tagen bei 20 bis 30 °C Allylhexanoat fest. Des Weiteren wurde der im Handel erhältliche Knoblauchkäse BOURSIN untersucht und darin ebenfalls Allylhexanoat nachgewiesen.

Wieso wird die Natürlichkeit von Allylhexanoat angezweifelt?

Vonseiten einiger privater Handelslabore wird der natürliche Status von Allylhexanoat dennoch angezweifelt. Sie sind der Auffassung, dass Allylhexanoat nicht dem Artikel 3 (2) c) Satz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 entspricht. Dieser besagt, dass natürliche Aromastoffe Stoffe sind, "die natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen wurden".

Da Knoblauchkäse ein küchenmäßig, handwerklich oder industriell zubereitetes Erzeugnis ist, schlussfolgern die Handelslabore, dass ein darin identifizierter Aromastoff nicht als „natürlich vorkommend und in der Natur nachgewiesen“ eingestuft werden kann. Folglich könne Allylhexanoat nicht der Status eines natürlichen Aromastoffes zugesprochen werden.

Hierbei betrachten die Handelslabore die Definition eines natürlichen Aromastoffes gemäß Artikel 3 (2) c) der EG-Aromenverordnung nicht in ihrem Gesamtzusammenhang und schließen traditionell zubereitete Lebensmittel aus.

Auch der Nachweis in einem mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren aufbereiteten Lebensmittel ist geeignet, das natürliche Vorkommen eines Aromastoffes im Sinne der EG-Aromenverordnung zu belegen (siehe Stellungnahme Natürliche Aromastoffe – Stoffe, die natürlich vorkommen und in der Natur nachgewiesen wurden). Knoblauchkäse ist ein traditionelles mittels herkömmlicher Zubereitungsverfahren verarbeitetes Lebensmittel.

Folglich gilt Allylhexanoat u. E. als natürlich vorkommend und in der Natur nachgewiesen.

Knoblauchkäse:

Die Herstellung von fermentierten Milchprodukten wie Käse gehört zu den ältesten Verfahren zur Haltbarmachung von Milch. Das Mischen von Käse mit anderen aromatischen Zutaten wie Gewürze, Kräuter und auch Knoblauch besitzt eine lange Tradition in der Zubereitung von Lebensmitteln. Schon im alten Rom wurde Käse derart verfeinert. Frischkäse gemischt mit Knoblauch ist insbesondere in der mediterranen Küche ein sehr beliebtes Nahrungsmittel. Im Rahmen der Verarbeitung bilden sich naturgemäß auch Aromastoffe neu.

Wie kann Allylhexanoat natürlich hergestellt werden?

Natürliches Allylhexanoat kann beispielsweise mittels enzymatischer Veresterung aus natürlichem Allylalkohol und natürlicher Hexansäure – jeweils gewonnen aus Pflanzenöl mittels herkömmlicher Lebensmittelzubereitungsverfahren - hergestellt werden.

Literatur

Burdock, G A., Fenaroli, G (2010) Fenaroli's Handbook of Flavor Ingredients, Sixth Edition: CRC Press, Boca Raton; London; New York, NY, ISBN 9781420090772

Herbrand K, Hammerschmidt F J *et al.*:(2007) J. Agric. Food Chem., 55, 7874

Nitz S, Drawert F (1982) Chem. Mikrobiol. Technol. Lebensm., 7, 148

Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 34–50)

Rechtshinweise

Das vorliegende Dokument wurde vom Deutschen Verband der Aromenindustrie e.V. (DVAI) mit dem Ziel veröffentlicht, Antworten auf einzelne Fragestellungen zu geben. Es sollte im Zusammenhang mit der jeweils relevanten Gesetzgebung und Rechtsprechung gelesen werden und ersetzt keine Rechtsberatung im Einzelfall. Es liegt in der Verantwortung der einzelnen Aromenhäuser und Verwender des Dokuments durch geeignete Maßnahmen die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen sicher zu stellen. Alle in dieser Veröffentlichung enthaltenen Angaben und Informationen wurden vom DVAI sorgfältig recherchiert und geprüft. Diese Informationen sind ein Service des Verbandes. Für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität können weder der DVAI noch die an der Erstellung und Veröffentlichung dieses Werkes beteiligten Unternehmen die Haftung übernehmen. Mit der Benutzung der Dokumente gilt der vorgenannte Haftungsausschluss als akzeptiert. Die Inhalte dieser Veröffentlichung und/oder Verweise auf Inhalte Dritter sind urheberrechtlich geschützt. Jegliche Vervielfältigung von Informationen oder Daten, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen, Bildmaterial oder sonstigen Inhalten, bedarf der vorherigen Zustimmung durch den DVAI bzw. der Rechteinhaber (Dritte).

Stand: 16.05.2018