

## Fact Sheet

### Anisaldehyd

#### *Was ist Anisaldehyd und wie wird es verwendet*

Anisaldehyd (CAS-Nr: 123-11-5, FL-Nr: 05.015), auch bekannt als 4-Methoxybenzaldehyd, *p*-Methoxybenzaldehyd und *p*-Anisaldehyd ist ein Aromastoff der in der EU in der Unionsliste der Aromastoffe Anhang I Teil A der EG-Aromenverordnung gelistet ist. Anisaldehyd hat einen Weißdorn-Geruch mit einem typischen anisartigen Aroma. Der Aromastoff wird gerne in Aromen der Richtung Vanille, Karamell, Nuss, Kakao, Gewürze, Früchte und vielen anderen eingesetzt.

#### *Wo kommt Anisaldehyd natürlich vor?*

Anisaldehyd kommt natürlich in Anis, Sternanis, Ingwergewächsen, und Vanille vor.

#### *Wieso wird die Natürlichkeit von Anisaldehyd angezweifelt?*

Verbrauchermagazine sowie private Handelslabore zweifeln die Natürlichkeit von Anisaldehyd an, da sie keine entsprechenden Quellen im Rahmen ihrer Patent- und Literaturrecherche für einen natürlichen Herstellungsprozess gemäß Artikel 3 (2) c Satz 1 der EG-Aromenverordnung finden.

Die zulässigen Verfahren für die Herstellung von natürlichen Aromastoffen sind in der EG-Aromenverordnung geregelt. Diese werden bei der Bewertung natürlicher Aromen durch die deutsche Lebensmittelüberwachung kontrolliert. Hierbei muss der Hersteller des natürlichen Aromastoffes gegenüber der zuständigen Lebensmittelüberwachung im Bedarfsfall alle notwendigen Daten zum Herstellungsverfahren und Bezugsquellen zur Verfügung stellen, um eine Beurteilung zu ermöglichen. Detaillierte Herstellungsprozesse von natürlichen Aromastoffen stellen Geschäftsgeheimnisse der Unternehmen dar und müssen folglich im Detail nicht gegenüber Dritten offengelegt werden.

#### *Wie kann Anisaldehyd natürlich hergestellt werden?*

Anisaldehyd kann aus Anisöl und Sternanisöl hergestellt werden, zum einen durch direkte Isolierung von Anisaldehyd zum anderen durch die biotechnologische Umwandlung aus Anethol.

#### *Literatur*

- Arslan et al. (2004) Variation in Essential Oil Content and Composition in Turkish Anise (*Pimpinella anisum* L.) Populations, *Turk J Agric For* (28), (2004) 173-177
- Berger (2009) Biotechnology of flavours—the next generation *Biotechnol Lett* (31), 1651–1659
- Burdock, G A., Fenaroli, G (2010) *Fenaroli's Handbook of Flavor Ingredients*, Sixth Edition: CRC Press, Boca Raton; London; New York, NY, ISBN 9781420090772
- Lee et al. (2014) Optimization of Ultrasonic-Assisted Extraction of Active Compounds from the Fruit of Star Anise by Using Response Surface Methodology *Food Anal. Methods* 7), 1661–1670
- VCF Volatile Compounds in Food : database / Nijssen, L.M.; Ingen-Visscher, C.A. van; Donders, J.J.H. [eds]. – Version 16.5 – Zeist (The Netherlands): Triskelion B.V., 1963-2018

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)

Xu, Hua & Ma (2007) Microbial transformation of propenylbenzenes for natural flavour production, Trends Biotech (25), 571-576

Stand: 02.05.2018

#### 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).