

## Fact Sheet

### Anisalkohol

#### *Was ist Anisalkohol und wie wird es verwendet?*

*p*-Anisalkohol (CAS-Nr. 105-13-5, FL-Nr. 02.128), auch bekannt als 4-Methoxybenzylalkohol und (4-Methoxyphenyl)methanol, ist ein Aromastoff, der in der Unionsliste der Aromastoffe im Anhang I Teil A der EG-Aromenverordnung gelistet ist.

Anisalkohol hat einen blumigen Geruch mit einem süßlich, fruchtigen Geschmack. Der Aromastoff wird gerne in Aromen der Richtung Vanille, Anis, Kirsche und vielen anderen eingesetzt. Hierbei findet dieser besonders in Backwaren, Süßwaren und Getränken Anwendung.

#### *Wo kommt Anisalkohol natürlich vor?*

Anisalkohol kommt natürlich in Anis, Sternanis, Fenchel, Vanille und Honig vor.

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

Verbrauchermagazine sowie private Handelslabore zweifeln die Natürlichkeit von Anisalkohol 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 Anisalkohol natürlich hergestellt werden?*

Anisalkohol kann als solches aus Anisöl isoliert oder aus Anisaldehyd hergestellt werden. Beispielsweise ist die biotechnologische Gewinnung von Anisalkohol mithilfe von Hefen durch Umwandlung von Anisaldehyd möglich (siehe auch Fact Sheet Anisaldehyd).

#### *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
- 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
- Nijssen, L. M., Visscher, C. A., Maarsen H. & Willemsen L. C. (1997) *Volatile Compounds in Food* Seventh Edition
- 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)

A. Long, School of Biological Science, N.I. H. E., Dublin 9, Ireland; P. James School of Chemical Sciences, N.I.H.E., Dublin 9, Ireland; O. P. Ward\* Biology Department, University of Waterloo, Waterloo, Ontario, Canada Biotechnology and Bioengineering, Vol. 33, Pp. 657-660 (1989) © 1989 John Wiley & Sons, Inc.: [Aromatic Aldehydes as Substrates for Yeast and Yeast Alcohol Dehydrogenase](#)

El-Wakeil et. al. (1986) Biochemical studies on the essential oils of some fruits of Umbellifereae family Seifen Oele Fette Wachse (112) 77-80;

Embong,et. al. (1977) Essential oils from spices grown in Alberta. Anise oil (Pimpinella anisum) Can. J. Plant Sci. (57) 681-688;

Stand: 06.06.2018

#### 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).