

Aromatisierung vs. Rearomatisierung

- Aromen werden Lebensmitteln zugesetzt, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen oder diese zu verändern. Folglich ändert sich durch den Zusatz von Aromen nicht nur das sensorische Aromaprofil, sondern auch das analytisch messbare Aromastoffprofil eines Lebensmittels.
- Der Vergleich der analytisch ermittelbaren Aromaprofile von Ausgangsmaterialien (z. B. Frucht) mit dem jeweiligen aromatisierten Endprodukt (z. B. einem Fruchtojoghurt) hat keinen Mehrwert. Nur der Zusatz eines Aromas, gemäß Deklaration in der Zutatenliste wird dadurch bestätigt.

Aromen werden gemäß EG-Aromenverordnung Lebensmitteln zugesetzt, um ihnen einen besonderen Geruch und/oder Geschmack zu verleihen oder diese zu verändern. Mit dem Zusatz von Aromen ändert sich nicht nur das sensorische Aromaprofil in gewünschter Weise, sondern auch das analytisch messbare Aromastoffprofil.

Insofern ist der Vergleich der analytisch ermittelbaren Aromaprofile von Ausgangsmaterialien (z.B. Früchte oder eine unaromatisierte Fruchtzubereitung) mit dem jeweiligen aromatisierten Endprodukt (z.B. einem Joghurt mit der entsprechenden Fruchtzubereitung) wenig aussagekräftig. Dieser bestätigt lediglich den Zusatz eines Aromas, gemäß Deklaration in der Zutatenliste.

Trotzdem wird von Seiten einiger NGOs und Handelslabore immer wieder der Vorwurf einer Überaromatisierung erhoben – insbesondere bei der „Beurteilung“ von aromatisierten Lebensmitteln, die Früchte oder Fruchtzubereitungen enthalten. Die Beurteilung erfolgt dabei alleine auf Basis des analytisch ermittelten Aromaprofils im aromatisierten Lebensmittel - wobei das unaromatisierte Ausgangsmaterial (hier die Früchte oder Fruchtzubereitungen) als Vergleich herangezogen wird.

Wie bereits oben festgestellt, lässt sich so jedoch lediglich der in der Zutatenliste deklarierte Zusatz von Aromen bestätigen, welche eingesetzt wurden um das gewünschte Geschmacksprofil zu erreichen.

Abzugrenzen von einer Aromatisierung ist jedoch die Rearomatisierung mittels sogenannter „Restaurationsaromen“, die bei der Herstellung von Fruchtsaft/Fruchtsaft aus Konzentrat etc. zum Einsatz kommen kann.

Hier handelt es sich explizit NICHT um eine Aromatisierung d.h. einen Zusatz von Aromen, sondern lediglich um die Möglichkeit, während der Herstellung der Produkte verlorene Aromen wieder zurückzuführen, um auf diese Weise das Aromaprofil des Ausgangsmaterials wiederherzustellen.

Siehe hierzu auch das [Positionspapier zur Bewertung von Restaurationsaromen bei Fruchtsäften](#).

Stand: 18.05.2018