

Fact Sheet

Maltol

Was ist Maltol und wie wird es verwendet?

Maltol (3-Hydroxy-2-methyl-pyran-4-on; CAS-No. 118-71-8, FL-No. 07.014) ist ein Aromastoff, der in der EU in der Unionsliste der Aromastoffe Anhang I Teil A der EG-Aromenverordnung gelistet ist. Geruchlich und geschmacklich wird **Maltol** beschrieben mit den Attributen nach süßem Karamell oder nach Zuckerwatte, fruchtiger Marmelade, Himbeere oder Erdbeere. **Maltol** findet in Aromen verschiedenster Geschmacksrichtungen (z. B. Vanille, Karamell, Nuss, Früchte) und Endprodukten (z. B. Getränke, Milchprodukte, Süßwaren, Backwaren) Anwendung.

Wo kommt Maltol natürlich vor?

Maltol kommt natürlich in Tannen-, Buchen- und Fichtengehölzen, sowie anderen Holzarten, aber auch beispielsweise in Kaffee, Kakao und Malz vor.

Wieso wird die Natürlichkeit von Maltol angezweifelt?

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

Maltol kann direkt aus Rinde, Harz und Blättern von verschiedenen Hölzern (wie z. B. Lärchen- und Tannenarten) isoliert oder durch Erhitzen von Holz gebildet, abgetrennt und aufgereinigt werden.

Literatur

Arsenault, R., Trottier M., Chornet, E., Jollez, P. (1997): Process of aqueous extraction of maltol, U.S. Pat. No. 5,646,312

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

Fleisher A., Gorenshteyn Y., Nakhimovich I., Vselyubsvaya O. (1995): Recovery of maltol through aqueous extraction, U.S. Pat. No. 5,440,053

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

Sandra Boerding, Michael Backes, Johannes Kiefl, Birgit Kohlenberg, Petra Slabzki, Smita Raithore, Gerhard Krammer (2018): Aromaaktiv: Freigesetzte Stoffe beim Erhitzen von Holz, Analytik & Labortechnik 7-8/2018

Schwab, W., Davidovich-Rikanati, R., Lewinsohn, E. (2008): Biosynthesis of plant-derived flavor compounds, The Plant Journal 54, S. 712–732

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)

Stand: 18.03.2019

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).