

# Aromen – eine kurze Einführung

Ein Aroma verleiht Nahrungsmitteln Geschmack und sorgt für Vielfalt. Aromen wurden Nahrungsmitteln bereits im Altertum beigemischt: So gehörten die Ägypter zu den ersten, die ihrer Nahrung aromatische Zutaten wie Kräuter, Gewürze, Pflanzenextrakte und teeähnliche Erzeugnisse hinzufügten.

## AROMEN: WUSTEN SIE SCHON?

Immer, wenn Sie etwas essen, haben Sie ein Geschmackserlebnis mit Aromen.

Es sind um die **±10.000** aromatisierende Lebensmittelinhaltsstoffe bekannt.

In der EU unterliegen **alle Aromen** die von der Industrie verwendet werden, strengen EU-Vorschriften, um ihre Sicherheit zu gewährleisten.

Sie bekommen genau das, was Sie lesen: **Der Kennzeichnung können Sie entnehmen, was Sie konsumieren**



Nur **0,1-2%** des fertigen Lebensmittels sind Aromen – ein geringer Teil des gesamten Erzeugnisses.

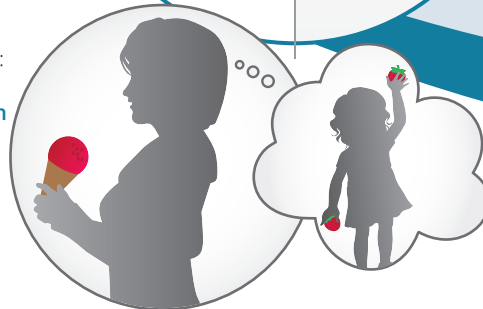
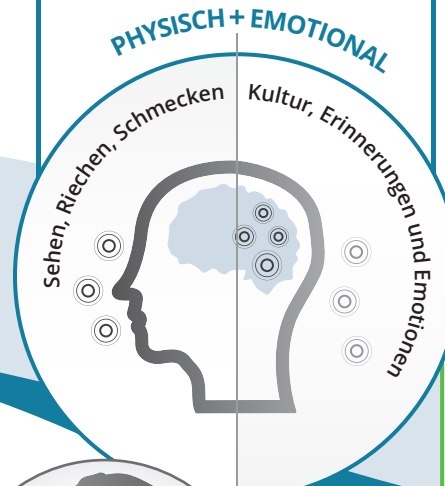
Etwa **10%** des Umsatzes werden in Forschung und Entwicklung und Innovationen investiert.

Aromen werden einer Vielzahl von Lebensmitteln zugesetzt, darunter:

- Getränken
- Frühstückprodukten
- Süßwaren
- Milchprodukten
- Herzhaften Snacks

## WIE NEHMEN WIR AROMEN WAHR?

**Geschmacks- und Geruchsrezeptoren sind direkt mit dem Gehirn verbunden und lösen Erinnerungen und Emotionen aus:**



## WIE WERDEN AROMEN HERGESTELLT?

Aromen sind das Ergebnis kreativer Prozesse, bei denen der Flavourist sozusagen in die Rolle des Küchenchefs schlüpft, der verschiedene Zutaten kombiniert.



**Aromaextrakte sind ätherische Öle und Extrakte**, die stets natürlichen Ursprungs sind.



**Aromastoffe**, sind chemische Verbindungen, die unter bestimmten Bedingungen aus der Natur gewonnen oder synthetisch hergestellt werden können.

- **Natürliche Aromastoffe:** Stoffe aus Rohstoffen wie Obst, Gemüse oder Gewürzen, die in speziellen Verfahren wie Destillation, Extraktion oder mikrobiologischen Prozessen gewonnen werden.
- **Aromastoffe:** Ihre chemische Struktur ist in den meisten Fällen mit der eines natürlichen Aromastoffes identisch, jedoch können die verwendeten Quellen und/oder die angewandten Verfahren synthetisch sein.

## WARUM VERWENDEN WIR AROMEN?

Zum einen bereichern sie unser Leben mit einer Vielzahl an Geschmackserlebnissen. Aber Aromen bieten noch mehr:

**Große Auswahl:**  
Wir können den Geschmack verschiedenster Lebensmittel genießen, unabhängig davon, wo wir leben und welche Jahreszeit wir gerade haben.

**Kosten- und Ressourceneffizienz:**  
Aromen ermöglichen eine nachhaltige Nutzung der begrenzten Ressourcen unseres Planeten.

**Gesündere und ausgeglichene Essgewohnheiten:**  
Ernährungsbewussten Verbrauchern bieten sich Alternativen, bei denen sie keine Kompromisse beim Geschmack machen müssen.

