

Was sind Aromen?

Aroma und seine Bestandteile

Sie sind die süßen, würzigen, erfrischenden und herzhaften Begleiter unseres Alltags. Sei es der Vanillinzucker zur Weihnachtszeit, der Pfefferminzkick im Kaugummi oder der Paprikageschmack auf Chips und Crackern: Aromen machen viele unserer Lebensmittel zum Genuss. Aus welchen Zutaten sie sich zusammensetzen, variiert je nach Anwendungsbereich (Süßware, herzhafter Snack, Joghurt etc.) und Geschmacksvariation (frisch, würzig, pikant usw.). Die Bandbreite reicht von nur einer aromatisierenden Zutat, z. B. Vanillin, bis hin zu Mischungen verschiedener Zutaten, zu denen auch Trägerstoffe, Lösungsmittel und Zusatzstoffe gehören können.

AROMEN – VIELFÄLTIGE BEGLEITER IM ALLTAG

Sie denken bei Aromen zuerst an Süßwaren, Knabberartikel und Tütensuppe? Dann wird es Sie vermutlich überraschen, dass Aromen auch eine nachhaltige und gesunde Ernährungsweise unterstützen können. Denn in zahlreichen zucker- und fettreduzierten Produkten sorgen sie für den guten Geschmack und auch pflanzlichen Fleischersatz machen sie zu einem herzhaften Erlebnis für jedermann. Aber nicht nur das: Außerhalb des Speiseplans kommen sie ebenfalls zum Einsatz, zum Beispiel in Mundpflegeprodukten, Arzneimitteln und Tiernahrung. Minzöl wird zum Beispiel häufig in Mundwässern und Zahnpflegekaugummis eingesetzt, um diesen Produkten eine langanhaltende, erfrischende Note zu verleihen.

0,1 - 2%

Aromen sind **konzentrierte Zubereitungen**, die nicht zum direkten Verzehr bestimmt sind. Sie machen nur etwa 0,1 bis 2 Prozent des fertigen Lebensmittels aus.

Schätzungsweise **15 Prozent** der Lebensmittel in Deutschland sind aromatisiert.

15%



AROMA UND SEINE BESTANDTEILE

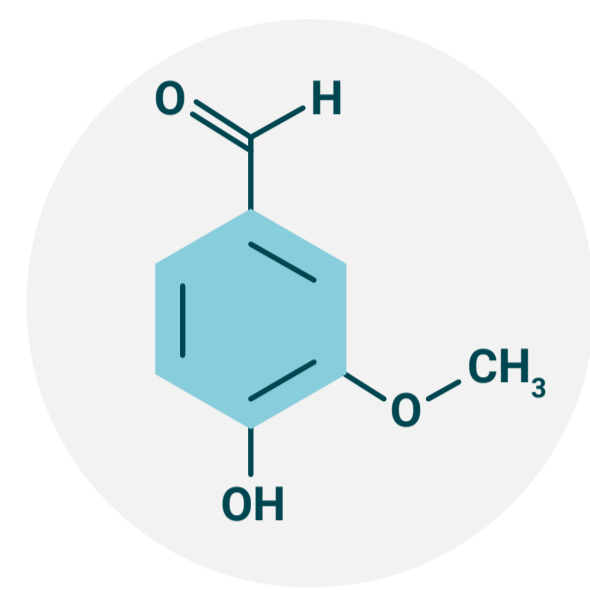
Die europäische Aromenverordnung (EG) Nr. 1334/2008 unterscheidet zwischen sechs verschiedenen geruch- und geschmackgebenden Zutaten (Aromakategorien) für Aromen. Die wichtigsten und am häufigsten verwendeten sind Aromaextrakte und Aromastoffe. Daneben gibt es noch Reaktions- und Raucharomen sowie Aromavorstufen. Da es sich bei Aromen in der Regel um Mischungen aus mehreren Zutaten handelt, können durchaus mehrere der genannten Kategorien in einem Aroma enthalten sein.



1. Aromaextrakte

Natürliche Gemische aus flüchtigen und nichtflüchtigen Stoffen, die zum Beispiel aus Früchten, Gewürzen, Kräutern, Fisch, Fleisch oder Gemüse extrahiert werden.

Bsp.: Orangenöl.



2. Aromastoffe

Substanzen mit aromatisierenden Eigenschaften, die entweder mittels natürlicher Herstellungsverfahren* aus natürlichen Rohstoffen gewonnen oder durch synthetische Verfahren hergestellt werden.

Bsp.: Vanillin.



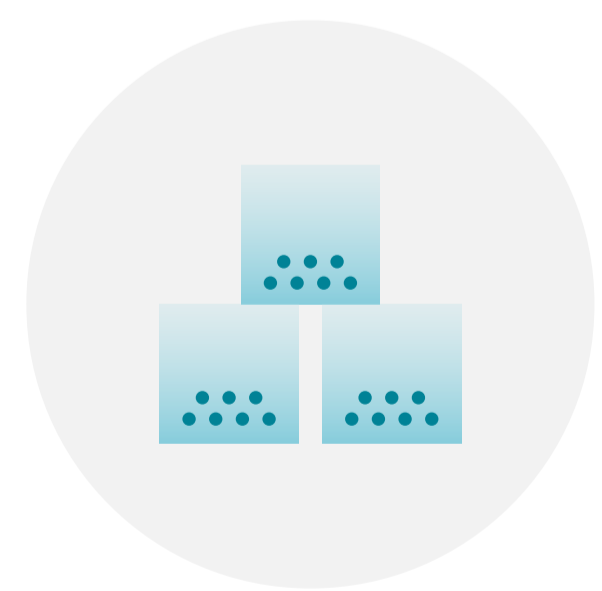
3. Reaktionsaromen

Aromen, die wie beim Backen von Brot oder dem Braten von Fleisch durch kontrolliertes Erhitzen zucker- und stickstoffhaltiger Ausgangsstoffe (z. B. **Traubenzucker und Hühnerfleischextrakt**) entstehen.



4. Raucharomen

Zubereitungen aus Rauch, die beim herkömmlichen Räuchern von Lebensmitteln entstehen. Der Rauch wird „aufgefangen“ und in Wasser kondensiert. Anschließend können die aufgereinigten Raucharomen mit Trägerstoffen wie Speiseöl oder -salz vermischt werden.



5. Aromavorstufen

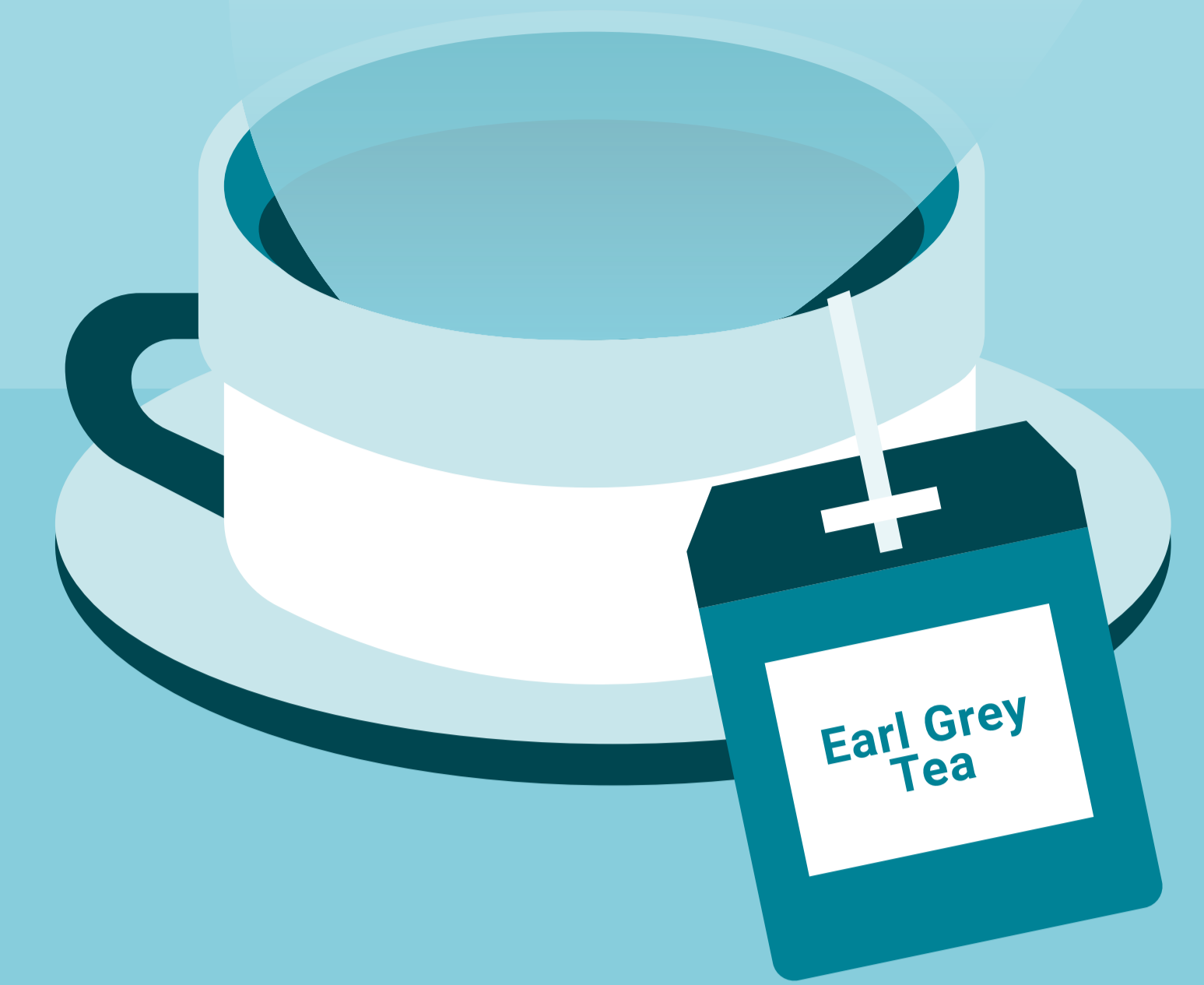
Haben nur bedingt eigene geruch- oder geschmackgebende Eigenschaften. Sie entwickeln diese erst durch Reaktion mit anderen Zutaten während der Lebensmittelherstellung.

Bsp.: Kohlenhydrate und Aminosäuren.



6. Sonstige

Aromen, die nicht unter die vorgenannten Kategorien fallen. **Etwas grillähnliche Aromen**, die durch hohes Erhitzen von Pflanzenölen hergestellt werden.



FÜR DIE RICHTIGE DOSIERUNG

Zur besseren Anwendbarkeit und Dosierung von Aromen werden häufig Trägersubstanzen wie Maltodextrin, modifizierte Stärke, Alkohol oder andere Lösungsmittel benötigt. Für einen Earl Grey Tee wird beispielsweise ein Bergamotte-Öl mit Maltodextrin, modifizierter Stärke oder anderen Stärkeabbauprodukten zu einem Granulat verarbeitet. Auf diese Weise kann das Aroma leicht unter die Teeblätter gemischt und dessen wertvolle, flüchtige Inhaltsstoffe geschützt ("verkapselt") werden. Erst bei Kontakt mit heißem Wasser werden diese wieder freigesetzt und der Tee erhält seinen fruchtig-bitteren Geschmack. Aus technologischen Gründen enthalten manche Aromen auch Zusatzstoffe wie Emulgatoren oder Antioxidantien. Dabei dürfen jedoch nur Zusatzstoffe eingesetzt werden, die auf ihre Unbedenklichkeit überprüft und vom Gesetzgeber zugelassen wurden.

Deutscher Verband der Aromenindustrie e.V.

 aromenverband.de

 info@dvai-dvrh.eu

* Zu den verschiedenen Herstellungsverfahren siehe auch unser AROMAwissen - kompakt „Aromenherstellung erklärt: Wie gewinnt man Aromastoffe?“.