



# BREVE INTRODUCCIÓN A Los aromas

## ¿QUÉ SON LOS AROMAS?

En la variedad está el gusto. Los aromas son ingredientes alimentarios que contribuyen a que esa variedad llegue a los consumidores de forma segura, accesible e innovadora. La industria de los aromas sigue tradiciones milenarias, como la de los antiguos egipcios. Estos fueron de los primeros en añadir compuestos aromáticos (aromas) a sus alimentos.

### ¿POR QUÉ AROMAS?

Los aromas forman parte de la vida cotidiana por diversas razones:

#### CULTURA

Los aromas, que suscitan emociones y recuerdos intensamente, están profundamente enraizados en nuestro legado cultural por su uso en la comida y la bebida.

#### ESTILO DE VIDA

Los consumidores que cuidan su dieta pueden encontrar alternativas adecuadas y conservar, al mismo tiempo, un excelente sabor.

#### ELECCIÓN Y SOSTENIBILIDAD

Los recursos naturales están disminuyendo. Los aromas producidos de manera responsable y eficiente, en términos de recursos y costes, garantizan que muchos de nosotros podamos disfrutar de nuestros sabores favoritos. También contribuyen a que algunos productos alimenticios conserven el sabor durante el periodo de conservación.

### ¿CÓMO SE PRODUCEN LOS AROMAS?

La naturaleza produce sustancias que proporcionan el sabor a los productos vegetales para, en general, hacerlos más atractivos. Así, los humanos hemos aprendido a seleccionar alimentos seguros y nutritivos en base a su sabor. Cuando cocinamos, también estamos creando aromas. Por ejemplo, cuando hacemos café estamos preparando un extracto, o cuando horneamos pan y creamos una bonita corteza tostada estamos produciendo una reacción entre un azúcar y un aminoácido (reacción de Maillard).

En la industria, se amplían los procesos culinarios tradicionales. Los aromas son el resultado de un proceso creativo en el que el aromista es el cocinero principal y utiliza distintos ingredientes. Los principales son::

#### PREPARADOS AROMATIZANTES

Como aceites esenciales y extractos, que son siempre naturales.

#### SUSTANCIAS AROMATIZANTES

Tanto naturales como sintéticas.

#### • SUSTANCIAS AROMATIZANTES NATURALES:

Proceden de fuentes como frutas, verduras o especias y se obtienen mediante procesos específicos como destilación, extracción o procedimientos microbiológicos.

#### • SUSTANCIAS AROMATIZANTES

Pueden tener la misma composición química que los aromas naturales, pero la fuente utilizada o los procesos aplicados pueden ser o bien sólo parcialmente naturales o bien sintéticos. Los conocimientos técnicos de la industria se aplican para obtener sustancias aromatizantes que sean seguras y deliciosas respondiendo a la vez a la demanda del consumidor de un sabor único y un uso sostenible de los recursos.

El etiquetado es la forma de informar a los consumidores sobre si el aroma es natural o no. Todos los aromas cumplen estrictas normas de seguridad basadas en una sólida evaluación científica y con el riguroso marco legislativo europeo.

## ACERCA DE LA ASOCIACIÓN EUROPEA DE AROMAS (EFA)

La asociación original fue fundada en 1961. Su misión es ser la voz de los aromas en Europa, promoviendo y desarrollando una estrategia a escala europea en materia de aromas para beneficio tanto de la industria como de los consumidores europeos.