



EEN BEKNOPTE INLEIDING TOT aroma's

WAT ZIJN AROMA'S?

Verandering van spijs doet eten. En aroma's zijn voedingsingrediënten die, op een veilige, toegankelijke en vernieuwende manier voor die verandering zorgen.

De aroma-industrie volgt een millenniumoude traditie, zoals die van de oude Egyptenaren. Zij waren bij de eersten die aromatische bestanddelen (smaakstoffen) toevoegden aan hun voeding.

WAAROM AROMA'S?

Aroma's maken deel uit van ons dagelijks leven en daar zijn verschillende redenen voor:

CULTUUR

Aroma's zijn diep geworteld in ons cultureel erfgoed, dankzij het gebruik ervan in voeding en dranken. En ze maken emoties en herinneringen bij ons los.

LEVENSTIJL

Consumenten die "bewust" willen eten, kunnen gezondere alternatieven gebruiken zonder dat dit ten koste gaat van de smaak.

KEUZE & DUURZAAMHEID

Natuurlijke grondstoffen worden schaarser. Aroma's die gemaakt worden van goedkopere, efficiëntere en tegelijk verantwoorde grondstoffen zorgen ervoor dat we zoveel mogelijk van onze favoriete smaken kunnen blijven genieten. Bovendien helpen ze bepaalde voedselproducten hun smaak te behouden gedurende de hele levensduur.

HOE WORDEN AROMA'S GEPRODUCEERD?

De natuur maakt stoffen aan die plantaardige producten lekkerder doen smaken. De mens heeft geleerd om op basis van smaak te kiezen voor veilige en voedzame producten. Bij het koken creëren we ook zelf aroma's: als we koffie zetten, bereiden we een extract; als we brood bakken en een lekkere toast maken, zorgen we voor een chemische reactie tussen suiker en een aminozuur (Maillard-reactie).

In de industrie worden de traditionele keukenprocessen uitvergroot. Aroma's zijn het resultaat van een creatief proces waarin de flavourist de chef-kok is die verschillende ingrediënten gebruikt. Dit zijn de voornaamste:

AROMATISERENDE PREPARATEN

Zoals essentiële oliën en extracten, die altijd van natuurlijke aard zijn.

AROMASTOFFEN

Natuurlijke of synthetische.

• NATUURLIJKE AROMASTOFFEN

Afkomstig van bronnen zoals groenten, fruit of specerijen, en verkregen door specifieke processen zoals distillatie, extractie of microbiologische processen.

• AROMASTOFFEN

Kunnen dezelfde chemische samenstelling hebben als de natuurlijke aromastoffen maar de gebruikte grondstof of de toegepaste processen zijn slechts gedeeltelijk natuurlijk of synthetisch. De knowhow van de industrie wordt toegepast om een aromastof te verkrijgen die veilig en lekker is én tegemoetkomt aan de vraag van de consument naar een unieke smaak en duurzaam gebruik van grondstoffen.

Dankzij het etiket weet de consument of er al dan niet natuurlijke aroma's gebruikt werden. Alle aroma's voldoen aan hoge veiligheidsnormen die gebaseerd zijn op degelijke wetenschappelijke evaluatie en in overeenstemming zijn met de strenge Europese wetgeving.

OVER DE EUROPEAN FLAVOUR ASSOCIATION/EUROPESE VERENIGING VOOR AROMASTOFFEN (EFA)

De vereniging werd opgericht in 1961. Haar missie is de spreekbuis te zijn van aroma's in Europa door het bevorderen en ondersteunen van een Europese strategie op het vlak van aromastoffen, waar zowel de industrie als de Europese consumenten baat bij hebben.