



EINE KURZE EINFÜHRUNG ZU

aromen

WAS SIND AROMEN?

Vielfalt gibt dem Leben seine Würze. Und Aromen sind Lebensmittelzutaten, durch die Verbraucher in den Genuss dieser Vielfalt kommen – auf sichere, immer verfügbare und immer neue Art und Weise. Die Aromenindustrie folgt einer jahrtausendealten Tradition, wie sie beispielsweise die alten Ägypter pflegten. Diese gehören zu den ersten, die ihrer Nahrung aromatisierende Zutaten Aromenhinzufügten.

WESHALB AROMEN?

Aromen gehören zu unserem täglichen Leben. Und zwar aus mehreren Gründen:

KULTUR

Aromen sind aufgrund ihrer Verwendung in Nahrungsmitteln und Getränken tief im kulturellen Erbe verwurzelt, da sie starke Emotionen und Erinnerungen hervorrufen.

LEBENSSTIL

Verbraucher, die sich "bewusst" ernähren, können auf geeignete Alternativen zurückgreifen und müssen nicht auf guten Geschmack verzichten.

GROSSE AUSWAHL UND NACHHALTIGKEIT:

Natürliche Ressourcen werden knapper. Aus kosten- und ressourceneffizienten – und gleichzeitig verantwortungsbewussten – Quellen hergestellte Aromen gewährleisten, dass viele von uns ihre bevorzugten Geschmacksrichtungen bewusst genießen können. Sie tragen außerdem bei einigen Lebensmittelprodukten dazu bei, dass diese während ihrer Haltbarkeitsdauer ihren Geschmack behalten.

WIE WERDEN AROMEN HERGESTELLT?

Die Natur bringt geschmacksgebende Substanzen hervor, um pflanzliche Produkte als solche attraktiver zu machen, etwa für Insekten, die für die Bestäubung verantwortlich sind. Der Mensch hat gelernt, sichere und nahrhafte Lebensmittel nach ihrem Geschmack auszuwählen. Auch beim Kochen kreieren Sie Aromen. Wenn Sie z. B. Kaffee zubereiten, bereiten Sie einen Extrakt zu, oder wenn Sie Brot mit einer schönen Kruste backen, führen Sie eine Reaktion zwischen einem Zucker und einer Aminosäure durch, die so genannte Maillard-Reaktion.

Die Industrie wendet letztendlich traditionelle Lebensmittelherstellungverfahren in großem Maßstab an. Aromen sind das Ergebnis kreativer Prozesse, bei denen der Flavourist sozusagen in die Rolle des Küchenchefs schlüpft und verschiedene Zutaten kombiniert. Hier die wichtigsten:

AROMAEXTRAKTE

wie ätherische Öle und Extrakte, die zumeist natürlichen Ursprungs sind.

AROMASTOFFE

Entweder natürlich oder synthetisch.

• NATÜRLICHE AROMASTOFFE

Stammen aus Rohstoffen wie Obst, Gemüse oder Gewürzen und werden in speziellen Verfahren wie Destillation, Extraktion oder mikrobiologischen Prozessen gewonnen.

• SYNTHETISCHE AROMASTOFFE

Sie haben unter Umständen die gleiche chemische Zusammensetzung wie ein natürlicher Aromastoff, aber die verwendete Quelle oder das angewandte Verfahren sind nur teilweise natürlich bzw. sind synthetisch. Die Industrie stellt mit ihrem Know-how einen Aromastoff her, der sicher und wohlschmeckend ist, und achtet dabei auf die individuellen Geschmackswünsche der Verbraucher sowie auf eine nachhaltige Nutzung der Ressourcen.

Anhand der Kennzeichnung erfährt der Verbraucher, ob das Aroma natürlich hergestellt wurde oder nicht. Alle Aromen erfüllen hohe Sicherheitsstandards auf der Grundlage fundierter wissenschaftlicher Bewertungen und entsprechen den strengen europäischen Regelungen.

ÜBER DIE EUROPEAN FLAVOUR ASSOCIATION (EFA)

Der Verband wurde ursprünglich 1961 gegründet. Er hat den Auftrag, das Sprachrohr der Aromenindustrie in Europa zu sein und dabei eine europaweite Strategie für Aromen zu fördern und zu unterstützen – zum Wohl der Industrie und der europäischen Verbraucher.