

Aromastoffe



Aromastoffe

Aromastoffe sind alle Stoffe, die einem Lebensmittel zugefügt werden, um einen bestimmten Geruch oder einen bestimmten Geschmack herzustellen. Man unterscheidet die Aromastoffe in natürliche Aromen, naturähnliche Aromastoffe und chemische Aromastoffe.

① Natürliches Aroma

- natürliches Himbeeraroma wird durch das Pressen und Einkochen der natürlichen Pflanzen gewonnen.
- es dürfen hier also keine weiteren Zusatzstoffe hinzugefügt werden!

② Naturähnliche Aromastoffe

- naturähnliches Himbeeraroma wird aus einer bestimmten Holzart (Zedernholz) gewonnen. Diese wird mit Wasser, Alkohol und Essigsäure-Bakterien vermischt
- diese Mischung riecht und schmeckt dann ähnlich wie frische Himbeeren

③ chemische Aromastoffe

- Himbeeraroma kann man auch komplett im Chemielabor herstellen, indem man die richtigen Chemikalien zusammenmischt.
- diese Aromastoffe haben also nichts Natürliches mehr
- sie können Allergien hervorrufen!

Wenn dein Joghurt nach Himbeere riecht und schmeckt, dann heißt das also nicht, dass da wirklich Himbeeren enthalten sind. Die Hersteller verwenden viel lieber Aromastoffe, da diese viel billiger sind.

Beispiel: Wer Himbeer-Joghurt aus Himbeeren herstellen will, muss mehr als 30 Euro investieren, um ein Kilogramm herzustellen. Wer auf Kunst-Aromen setzt, den kostet das nur 0,06 Cent. Echte Himbeeren sind also rund 500mal so teuer.