Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo

DIE VIELFALT DER AROMEN

Aromen geben unserem Essen das gewisse Etwas. Aromen kommen natürlicherweise in unsere Lebensmittel und entstehen beispielsweise durch Reifung bei Früchten oder durch Zubereitungsarten wie Erhitzen oder Braten. Einem Produkt können neben Gewürzen auch Aromen beigefügt werden, um die bereits vorhandene Aromatik zu unterstützen oder dem Produkt einen ganz spezifischen Geschmack und Geruch zu verleihen.

In der Lebensmittelindustrie kommen dazu Aromaextrakte, natürliche oder auch synthetische Aromen zum Einsatz.

margo

AROMA

Bei einem Aromastoff handelt es sich um einen Stoff mit spezifischen Aromaeigenschaften.
Ist ein Aromastoff als Aroma deklariert, kann es sich um folgende Stoffe handeln:

SYNTHETISCHE AROMEN I NATÜRLICHE AROMEN I NATÜRLICHE EXTRAKTE

Häufig handelt es sich bei einem deklarierten «Aroma» um einen synthetischen Aromastoff. Dabei kann es sich um einen Aromastoff handeln der durch chemische Synthese hergestellt ist. Häufig existiert ein chemisch synthetisierter Aromastoff in der chemischen Struktur nicht in der Natur.

AROMAEXTRAKTE

Aromaextrakte werden mit Hilfe von Extraktion gewonnen. Das bedeutet, dass die geschmacksgebenden Stoffe aus dem Rohstoff herausgelöst werden. Dazu wird die gewünschte Zutat (zum Beispiel Vanille, Pfeffer, Thymian, Zimt) in einer geeigneten Flüssigkeit wie Wasser, Alkohol oder Öl eingelegt. Der Rohstoff gibt die Aromastoffe an die Flüssigkeit ab. Sobald die Flüssigkeit das Aroma des Rohstoffes vollständig aufgenommen hat, werden die Ausgangsstoffe herausgefiltert. In der Flüssigkeit bleibt der Aromastoff zurück. In der Zutatenliste werden die Aromaextrakte mit dem jeweiligen geschmacksgebenden Rohstoff bezeichnet. Beispielsweise wird ein Vanillearoma, welches aus der Vanilleschote extrahiert wird, als Vanille-Extrakt bezeichnet.

NATÜRLICHE AROMEN – VON DER NATUR INSPIRIERT

Für die Herstellung von natürlichen Aromen liess man sich von der Natur inspirieren. In der Natur kann beobachtet werden, wie Früchte reifen oder der Traubensaft zu gären beginnt. Dies sind biochemische Prozesse, welche eine Veränderung in der Aromatik des Produktes mit sich bringen.

Für eine etwas genauere Beobachtung wird die Peperoni unter die Lupe genommen. Bei der Reifung wird aus einer grünen Peperoni eine rote. In der Frucht nehmen die Moleküle, die für die grünen, krautigen und frischen Noten zuständig sind, ab. Hingegen nehmen die roten, süsslichen und würzigen Noten zu.

Es sind natürliche, biochemische Prozesse, welche die Frucht nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich verändern. Solche oder andere biochemische Prozesse werden im Labor nachgebildet, um aus natürlichen Rohstoffen wie Sojamehl oder Reiskleie natürliche Aromen zu erzeugen.

Natürliche Aromastoffe müssen in der Natur nachgewiesen werden oder auf natürliche Weise vorkommen. Für die Herstellung dieser natürlichen Aromen dürfen nur pflanzliche, tierische oder mikrobiologische Ausgangsstoffe verwendet werden. Die Gewinnung der Aromen ist nur mit speziell definierten physikalischen, enzymatischen oder mikrobiologischen Verfahren erlaubt.

Auf diese Weise können Aromen nachgebildet werden, welche in der Natur nur begrenzt oder selten vorkommen. Dadurch kann eine wachsende Nachfrage nach einem Aroma gedeckt werden. Eine zu hohe Nachfrage nach einem Produkt (Aroma) führt nicht nur zu einem Anstieg des Preises. Es kann auch dazu führen, dass Rohstoffe in den Erzeugerländern in Monokulturen angebaut werden.

margo

NATÜRLICH BACKEN MIT MARGO FETTSTOFFEN

Natürlichkeit und Clean Label sind bei den Konsumenten und bei Lebensmittelherstellern ein wichtiger Trend. Natürliche Zutaten in Produkten sind dabei ein wesentlicher Teil dieses Trends.

Dennoch spielen Aromen in vielen Produkten weiterhin eine wesentliche Rolle. In pflanzlichen Fettstoffen liegt nach der Verarbeitung nur wenig Geschmack vor. Dadurch sind auch Margarinen ohne zusätzliche Aromatisierung schwach in der Aromatik. Um Margarinen und den daraus hergestellten Produkten einen besonderen Geschmack zu geben, werden häufig Aromen eingesetzt.

Margo setzt sich für mehr Natürlichkeit in den Produkten ein und setzt deshalb neu wo möglich, natürliche Aromen in ihren Margarinen ein. Dies ermöglicht Ihnen den Konsumentenbedürfnissen nachzukommen und Ihre Produkte mit natürlichen Aromen herzustellen.

MARGO FETTSTOFFE MIT NATÜRLICHEN AROMEN

FRUCHTIGE, SÜSSLICHE BUTTERNOTEN

Cremona Verda 10 %

Cremona Extra 10 %

PLT Cremona

LIEBLICHE, AUSGEWOGENE SAUERRAHMBUTTERNOTEN

PLT Verda Patisseriemargarine

FEINE, DEZENTE SAUERRAHMBUTTERNOTEN

PLT Florana

PLT Florana Blitz

PLT Florana Rapid

Verda Blätterteigmargarine Rapid

Margo – CSM Schweiz AG | Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar
T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99 | info.margo@csmbakerysolutions.com
www.margo.ch | www.csmbakerysolutions.com