AROMATY SPOŻYWCZE

Zapach to bardzo ważna cecha produktów spożywczych! Większość konsumentów uważa, że aromat i powiązany z nim smak, jest jednym z głównych czynników akceptowalności produktów, które kupują.

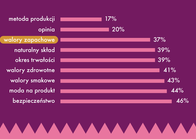
Aromat to połączenie doznań płynących jednocześnie ze smaku i zapachu

Smak odnosi się wyłącznie do zmysłu smaku odczuwanego językiem

+

Zapach jest odczuwany przede wszystkim w nosie i w mniejszym stopniu na podniebieniu

CO KIERUJE NAMI PRZY WYBORZE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH?



AROMATY SPOŻYWCZE TO SUBSTANCJE CHEMICZNE, KTÓRE NADAJĄ ŻYWNOŚCI POŻĄDANY SMAK I ZAPACH

Dzielimy je na:

1. naturalne, pochodzenia:

roślinnego (np. olejki eteryczne zawarte w przyprawach)

zwierzęcego (aromat mleka)

mikrobiologicznego (otrzymywane przy udziale drożdży, bakterii i grzybów, np. kefiry)

2. sztuczne

otrzymywane w wyniku reakcji chemicznej – nie występują w przyrodzie

3. syntetyczne identyczne z naturalnymi

występują w przyrodzie, ale są przyrabiane w laboratorium

DLACZEGO KORZYSTAMY ZE SZTUCZNYCH AROMATÓW?

Przede wszystkim są zdecydowanie tańsze niż aromaty pozyskiwane z naturalnych źródeł

np. koszt pozyskania naturalnego aromatu malinowego jest aż 20x wyższy niż wytworzenie jego sztucznego odpowiednika

WANILINA

Co roku na całym świecie spożywa się około 15 000 ton aromatu z laski wanili

Aby zaspokoić rynek producenci żywności bardzo często sięgają po jej zamiennik, „wanilinę", którą produkuje się z resztek pozostałych po obróbce ryżu – otrąb.

W otrębach ryżowych zawarty jest kwas ferulowy, który pod wpływem mikroorganizmów może zostać przekształcony właśnie w wanilinę.

W sklepach spotkacie zarówno cukier waniliowy jak i waniliowy, a ich cena będzie się od siebie różnić

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) w produkcji można stosować aromaty tylko składniki żywności o właściwościach aromatyzujących, które spełniają dwa ważne warunki:

1. nie zagrażają zdrowiu konsumentów
2. ich stosowanie nie skutkuje wprowadzeniem konsumenta w błąd.

Aromatyzowane mogą być wyłącznie produkty przetworzone. Dodawanie aromatów do produktów nieprzetworzonych, takich jak owoce, warzywa, mięso czy miód, jest zabronione!

NAJCZĘŚCIEJ AROMATYZOWANE PRODUKTY SPOŻYWCZE:

produkty mrożone (pizza, lasagne, dania wieprzowe)

konserwy, marynowane warzywa (np. ogórki w occie)

produkty mleczne (jogurt, ser, dressing)

słodycze (pudding, ciasteczka, marmelady, żelki, owocowe, lody)

napoje (bezalkoholowe, soki owocowe)

kecsup, majonez i inne sosy

zupy instant

dania dla dzieci

AROMATY NA ETYKIETACH SPOŻYWCZYCH

Aromat

Taki zapis na etykecie sugeruje, że aromat ten został wytworzony w wyniku reakcji chemicznej w laboratorium.

Aromat naturalny, naturalna substancja zapachowa

Taki aromat musi pochodzić z naturalnego surowca tj. roślinnego lub zwierzęcego. Do otrzymania aromatu naturalnego mogą być również wykorzystane mikroorganizmy. Np. naturalny aromat truskawkowy, oznacza, że ten zapach w 95% pochodzi z truskawek.

Esencja

To esencja substancji zapachowych, które zostały wydobyte z surowca za pomocą wody lub alkoholu. Np. ekstrakt waniliowy jest przygotowywany jako alkoholowy wyciąg z laski wanili.

Inne przykłady

Jeśli aromat ma nadać zapach wędzenia produktowi spożywczemu to w składzie musi zostać wyszczególniony jako aromat dymu wędzarniczego.

Do nadawania atrakcyjnego smaku i zapachu potrawy można dodawać zioła i przyprawy, zwierzę te świeże, jak i suszone. Za ich zapach odpowiedzą tzw. olejki eteryczne.

Za aromat tymianku odpowiada główna wysoka zawartość związku terpenu o nazwie tymol, który ma też działanie wykrztuśne i przeciwkoszelusne

CZY WIESZ, ŻE?

1. Ludzki nos potrafi rozróżnić bilion różnych zapachów!

2. Wiele smakowo-zapachowe produktów spożywczych kształtowane są przez wiele związków chemicznych, np. dla aromat kawy odpowiada ok. 800 związków chemicznych.

3. Mieszanina związków zwana „smakiem identycznym z naturalnym" jest zwykle komponowana przez wyspecjalizowanych ekspertów – zorientowujące ludzi poszukujących tzw. „wyobraźnię smakowo-zapachową" zwanych popularnie „nosami".

4. Są na 1kg masy ciała – tj. bezpieczna dawka dziennego spożycia maksymalnie wynosząca wzmocnicza smaku i aromatu „glutaminian sodu. Jego nadmierne spożycie lub nadwrażliwość wywołuje u niektórych osób zawroty głowy, nadmierną potliwością czy uczucie niepokoju – objawy charakterystyczne dla „syndromu chińskiej restauracji".

This activity has received funding from EIT Food, the innovation community of Food of the European Institute of Innovation and Technology (EIT). It forms part of the EIT Food Project 2020, the EIT Framework Programme for Research and Innovation.