

Sense the difference

OPTIK UND SENSORIK

*Aromen, Stocks, Fonds, Extrakte,
Farben und färbende Zutaten*



Schöner genießen, aber natürlich

Geschmack ist Geschmackssache und das ist auch gut so. Diesen jedoch immer auf gleichbleibend hohem Niveau zu halten, stellt Lebensmittelproduzenten vor teils große Herausforderungen.

Der Kunde wünscht sich immer mehr natürliche Zutaten und dabei gleichbleibende Qualität, welche er aber häufig nur Anhand von Optik und Geschmack beurteilt.

Je größer der Anteil an natürlichen Zutaten jedoch wird, desto größer werden auch die natürlichen Schwankungen bei Geschmack und Farbe, also bei seinen „Kenngrößen“ für Qualität.

Mit natürlichen Farben und Aromen sowie natürlichen Extrakten und Konzentraten aus Gemüse und Fleisch erreichen Sie die geforderte Qualität, denn es gilt die Erwartungshaltung des Kunden zu erfüllen und mit seinem Wunsch nach Natürlichkeit zu verknüpfen.

Unser breites Portfolio an Clean Label Lösungen, sowohl für Lebensmitteltechnologie als auch für Aromatisierung und Färbung, helfen Ihnen dabei Ihre Produkte erfolgreich zu vermarkten.

Sie haben Lust auf mehr? Sprechen Sie uns an!

Das Spezialisten-Team von Brenntag Food & Nutrition DACH freut sich, mit Ihnen neue Wege zu gehen und für Sie maßgeschneiderte Konzepte erfolgreich umzusetzen!

Deutschland
Brenntag GmbH
Food & Nutrition DACH
Messeallee 11
45131 Essen
Telefon: +49 201 6496 0
food@brenntag.de

Österreich
Brenntag Austria GmbH
Food & Nutrition DACH
Linke Wienzeile 152
1060 Wien
Telefon: +43 5 9995 0
food@brenntag.de

Schweiz
Brenntag Schweizerhall AG
Food & Nutrition DACH
Elsässerstrasse 231
4002 Basel
Tel.: +41 58 344 8000
food@brenntag.de

Sense the difference



OPTIK UND SENSORIK

Aromen, Stocks, Fonds und Extrakte

Aromen werden allgemein über die EU VO 1334/2008 geregelt und definiert. Die Unterscheidung ist für Deklarationen und gesetzliche Beschränkungen sowie die Eignung analog der einschlägigen „schwarzen“ Listen des Handels wichtig. Ob es sich um ein Aroma, ein natürliches Aroma, ein Extrakt oder Konzentrat handelt, wird teilweise nur durch die Stufe der Verarbeitung oder Auswahl der Quelle bestimmt.

Gerne beraten wir Sie zu den Möglichkeiten innerhalb unseres Portfolios.

Übersicht

- **Booster und Maskierungsaromen** – natürliche Aromen, Aromen
- **Fleisch und Fisch** – natürliche Aromen, Extrakte, Stocks und Fonds
- **Gemüse** – natürliche Aromen, Extrakte, Stocks und Fonds
- **Gewürze** – natürliche Aromen, Extrakte
- **Obst und Früchte** – natürliche Aromen, Extrakte
- **Rauch und Grill** – natürliche Aromen „Typ“, Aromen
- **Salz- und Zuckerreduktion** – natürliche Aromen

Mögliche Zertifikate und Labels



Farben und färbende Zutaten

Neben den Farbstoffen mit Kennzeichnung als Zusatzstoff und den entsprechenden Einschränkungen nach EU VO 1333/2008, werden vermehrt natürliche, färbende Zutaten, wie Paprika Extrakte oder Curcuma Oleoresine verwendet. In der Regel werden die natürlichen Zutaten jedoch aufgrund fehlender Hitzestabilität nur bei kaltprozessierten Produkten oder Lebensmittel mit definierter Hitzeeinwirkung eingesetzt. Ihre Farbgebung ist mitunter sehr stark vom pH-Wert abhängig.

Anwendungen

Farbstoffe und färbende Zutaten werden aus folgenden Gründen verwendet: Ausgleich von Farbverlust während der Herstellung, Lagerung oder Zubereitung, um chargenweise Farbabweichungen zu kompensieren oder um den Wiedererkennungswert zu steigern bzw. die Erwartungshaltung zu erfüllen.

Übersicht

- **Aktivkohle** – E153, tief schwarz, hitzestabil
- **Eisenoxide** – E172, gelb bis rot, hitzestabil
- **Extrakte** – Clean Label, nicht hitzestabil
- **Karamellzuckersirup** – Clean Label, hitzestabil
- **Karmin** – E120, rosa bis rot, hitzestabil
- **Saftpulver** – Clean Label, nicht hitzestabil
- **Titandioxid** – E171, hitzestabil
- **Zuckerulöre** – E150 a-d, hitzestabil

Weitere Produkte auf Anfrage verfügbar – Sprechen Sie uns an!