

## Verführung pur: natürliche Aromastoffe

**Stolberg, den 04. September 2007: Heutzutage sind etwa 10.000 Aromastoffe bekannt. Denn das Aroma eines Lebensmittels hat eine wichtige Signalfunktion für den Körper. Natürliche Aromastoffe liegen hier klar im Trend, so heute Diplom Ernährungswissenschaftlerin Vera Rickmann von VISION Druckmedien aus Stolberg.** Laut Lebensmittelrecht können natürliche, naturidentische und künstliche Aromastoffe, Aromaextrakte, Reaktions- sowie Raucharomen unterschieden werden. Die natürlichen Aromastoffe werden ausschließlich durch physikalische Verfahren, wie zum Beispiel Destillation oder Extraktion aus natürlichen pflanzlichen oder tierischen Materialien gewonnen. Die meisten natürlichen Aromen sind ätherische Öle und werden aus Pflanzen gewonnen. Aber es gibt auch Aromastoffe, die mit Hilfe von Mikroorganismen hergestellt werden. Zitronensäure wird beispielsweise aus den Mikroben des Schimmelpilzes *Aspergillus Niger* fermentiert. Durch die Kombination von verschiedenen Aromen können neue Duft- und Geschmacksstoffe entstehen. Auch müssen sie sicher und für den menschlichen Verzehr geeignet sein. Immer mehr Nahrungsmittelhersteller setzen, aufgrund der Deklaration von zugesetzten Aromen, auf natürliche Aromastoffe. Denn der Konsument ist nur noch im begrenzten Maß bereit, Lebensmittel mit der Bezeichnung künstlich einzukaufen. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.vision-druckmedien.de](http://www.vision-druckmedien.de), Werbeagentur Aachen.



Aromastoffe – wichtige Signalfunktion für den Körper