

## Definitioner

### Aroma

Aroma er koncentreret smag, som vi kan anvende i fødevarer. Hælder man lidt espressokaffe i kagedejen hjemme ved køkkenbordet, giver det den færdige kage en smag af kaffe. Ud fra samme princip tilsætter industrien smag i fødevarer. Disse varer bliver deklareret med tilsat "aroma". Aromaer er almindeligvis blandinger af mange forskellige aromagivende ingredienser (ofte aromastoffer og aromapræparater), der til sammen giver en bestemt smag. Det samme gør sig gældende i naturen. Smagen og duften af et jordbær er fra naturens side f.eks. sammensat af mere end 400 forskellige aromastoffer.

### Aromastof

Aromastoffer finder man naturligt i alle fødevarer og fra naturens hånd kender vi til mere end 6.000 aromastoffer. Et aromastof er et kemisk stof med smagsgivende egenskaber som f.eks. mentol. Når aromastofferne sættes sammen, får man en aroma, og på den måde kan man udvikle forskellige blandinger af smag. Mange aromastoffer bliver fremstillet af materialer fra naturen f.eks. gennem presning, kogning og destillation. Det er også muligt at fremstille aromastoffer, der ikke eksisterer i naturen – de anvendes f.eks. i Tutti Frutti tyggegumi - eller i blandinger, der kan give variation til traditionel smag.

### Aromapræparat

Aromapræparater er dermed en blanding af mange forskellige aromastoffer, der til sammen giver en bestemt smag og/eller duft. Æteriske olier som f.eks. citronolie er et eksempel på en aromablanding. En citronolie indeholder fra naturens side over 600 forskellige aromastoffer, der til sammen udgør smagen og duften af olien. Et aromapræparat bliver fremstillet af naturlige materialer gennem f.eks. destillation, ekstraktion eller presning.

### Flavour

Flavour er det engelske ord for smag, duft, velsmag. I forbindelse med fødevarer bliver ordet flavour nogen gang brugt i stedet for "aroma".

### Essenser

Essenser er et gammelt ord for ekstrakter eller aromaer. I ældre kogebøger kan man derfor støde på ordet og læse, at man anvender essenser i husholdningen til at give smag til desserter som is og lignende, men også til hjemmefremstilling af f. eks. likører.

### Ekstrakter

Ekstrakter er koncentreret smag fra udtræk af plantedele. Når man hjemme i køkkenet laver hyldeblomstdrik, skal man først lave en ekstrakt af hyldeblomst ved at udtrække smagen af hyldeblomster med vand og citron. Herefter kan man blande den koncentrerede hyldeblomstsmag op med vand, så det bliver en frisk læskedrik. Hjemmelavet snaps, hvor krydderurter som porse, enebær eller perikumgrene bliver udtrukket med akvavit, er et andet eksempel på en ekstrakt. Kaffe og te er også ekstrakter, hvor kogende vand udtrækker smagen af malede kaffebønner eller teblade.

### **Essentielle olier**

Essentielle olier og æteriske olier er koncentrerede olier. De bliver fremstillet ved at lave et udtræk af plantedele, der indeholder olier med stærk duft og smag. Gennem f.eks. dampdestillation eller presning kan man skille olien fra plantedelene. Appelsinolie er et eksempel på en koncentreret olie. Olierne bliver f.eks. anvendt som smag i drikkevarer, fødevarer eller som duft i parfumer og shampoo.

### **Oleoresiner**

Oleoresiner er ekstrakter af krydderier og planter med karakteristiske dufte og/eller smag. De kan opløses i olie. Når vi til jul hjemme laver et udtræk af nelliker, kanel og kardemomme til gløgg, har vi lavet en krydderiekstrakt – en oleoresin. Et andet eksempel er paprika oleoresin. Her udtrækker man olien fra chilifrugter, så man får en koncentreret olie, der er meget anvendt i fødevarer, pølseprodukter, kryddersaucer, etc.

### **Reaktionsaromaer**

En reaktionsaroma er en blanding af forskellige ingredienser, der ikke nødvendigvis selv har en smag. Men når ingredienserne bliver sat sammen og varmet op, reagerer de på hinanden og giver en smag. På denne måde bliver forskellige typer af 'bouillon' f.eks. fremstillet.

### **Røgaromaer**

Røgaromaer er koncentreret røgsmag. I stedet for at tænde op i røgeovnen eller for at give produkter, man ellers ikke kan røge, som fx snaks den røgede smag, kan fødevarerindustrien anvende røgaroma. Når man røger fødevarer med røgaroma, opnår man de samme egenskaber som ved traditionel røgning, nemlig at fødevaren får den gyldne røgfarge og den røgede smag, samtidig med at holdbarheden bliver forlænget. Røgaromaer er også sundhedsmæssigt at foretrække frem for traditionel røgning, da fremstillingsprocessen gør det muligt at rense røgen for den tjære, der ellers normalt er i røg.