

## Fakta om aroma

*Hælder man lidt espressokaffe i kagedejen hjemme ved køkkenbordet, har man tilsat et ekstrakt af kaffebønner. Det giver den færdige kage en smag af kaffe. Ud fra samme princip tilsætter industrien smagsekstrakter i fødevarer. Disse varer bliver deklareret med tilsat "aroma".*

## Hvad er aroma?

Aroma er koncentreret smag. Aromaer er almindeligvis blandinger af mange forskellige aromagivende ingredienser. Mange af disse aromagivende ingredienser stammer fra naturen eller er inspireret af naturen.

Aromastoffer finder du derfor naturligt i alle fødevarer. Smagen og duften af et jordbær er fra naturens side f.eks. sammensat af mere end 400 forskellige aromastoffer. Et aromastof er et kemisk stof med smagsgivende egenskaber som f.eks. mentol.

Mange aromastoffer bliver fremstillet af materialer fra naturen ved at benytte almindelige fremstillingsprocesser for fødevarer såsom udpresning, kogning og destillation. 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.

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. Der er også produkter, der slet ikke ville eksistere uden tilsætning af aroma, da de er bygget op om en speciel smag. Dette gælder eksempelvis mange slikprodukter og læskedrikke.

Aromaer kan f.eks. anvendes i fødevarer for:

- at give eller forbedre smag – eller give nye smagsoplevelser
- at erstatte smag og duft, der fordampes eller nedbrydes under fremstillingsprocessen
- at bevare smag, der fordampes eller nedbrydes under opbevaring af et produkt
- at sikre konstant kvalitet i smagen af produkter - så de altid smager ens
- at erstatte smagen af råvarer, der f.eks. er vanskelige at fremskaffe på alle årstider

## Hvor anvendes aroma?

Aromaer anvendes i forarbejdede fødevarer som f. eks. desserter, is, kager, chokolade og konfekturvarer, læskedrikke, spiritus og likører mv. Herudover anvendes aromaer også til f.eks. tandpasta og andre mundplejemidler samt i medicin.

I stedet for at tænde op i røgeovnen eller for at give produkter, man ellers ikke kan røge, som f.eks. snacks den røgede smag, kan fødevarerindustrien eksempelvis anvende røgaroma. Når man røger fødevarer med røgaroma, opnår man ligesom ved traditionel røgning, at fødevarer får den gyldne røgfarge og den røgede smag, samtidig med at holdbarheden bliver forlænget. Fremstillings-processen for røgaromaer gør det derudover muligt at rense røgen for den tjære, der ellers normalt er i røg. Det betyder, at røgning med røgaromaer sundhedsmæssigt er at foretrække frem for traditionel røgning.

Et nyt område for anvendelse af aromaer er i de sundhedsfremmende fødevarer, der indeholder mindre fedt, sukker og salt. Ved at anvende fløde aromaer kan man fx udvikle mejeriprodukter med lavere fedtprocenter, der samtidig har den fedtholdige, cremede smag af fløde. Fløde giver ud over smag også en særlig fornemmelse i munden, der er med til at højne smagsoplevelsen. Denne mundfornemmelse er det også muligt at skabe, når man anvender flødearomaer i light mejeriprodukter.