Funktionale Aromen

Artikel vom **21. Mai 2021**
Aromen und Essenzen

Als Antwort auf die Anforderungen des wachsenden Marktes pflanzlicher Nahrungsmittel präsentiert Bell Flavors & Fragrances EMEA ein Portfolio an funktionalen und charakteristischen Aromen, um Hersteller bei der Entwicklung neuer Produkte zu unterstützen. Im Fokus stehen dabei Fleisch- und Fischersatzprodukte sowie pflanzliche Milchalternativen für den europäischen Markt.

Aromen sind essenziell für den Geschmack

Die Entwicklung geschmacklich ausgewogener pflanzlicher Produktrezepturen ist eine Herausforderung. Einige pflanzliche Proteinquellen erzeugen bittere oder sogar bohnige Fehlnoten, teils fehlen auch gewisse sensorische Eindrücke. Je nach Proteinquelle und Rezeptur sind Maskierungs- oder andere natürliche Aromenlösungen oft die einzige Möglichkeit, abgerundete und erfolgreiche Produkte zu entwickeln. Innerhalb der »Plant Future«-Plattform bietet der Aromenhersteller daher einen Ansatz für pflanzenbasierte Produktenwicklungen und präsentiert ein Sortiment natürlicher Aromen für verschiedene Anwendungsbereiche. Hierzu wurden die potenziellen Off-Noten in einer Reihe pflanzlicher Proteine identifiziert – darunter Soja, Weizen, Erbse, Reis, Hafer, Mandel und Kokosnuss – sowie deren Auswirkungen auf Geschmack, Mundgefühl und Textur analysiert. Basierend auf den unterschiedlichen Anwendungsbedürfnissen wurden funktionale Maskierungslösungen entwickelt, die die verschiedenen Off-Noten vermindern und ein neutraleres, ansprechendes sensorisches Profil ermöglichen. Neben der Maskierung wurde auch der Einsatz natürlicher Aromen zur Verstärkung einzelner sensorischer Geschmacksattribute untersucht. Zur Abrundung des Gesamtprofils in herzhaften Anwendungen bietet das Unternehmen vollmundige Umami- oder Fleischnoten und für Milchalternativen cremige Aromenprofile an, die das Mundgefühl und den Geschmackseindruck klassischer Molkereiprodukte widerspiegeln sollen. Charakteristische Aromen und Top-Noten zur Erzeugung differenzierender Geschmacksprofile runden das Sortiment ab. Das Angebot soll Herstellern ermöglichen, ein Portfolio an natürlichen, pflanzlichen Alternativen für Molkereiprodukte sowie für Fleischersatzprodukte wie Burger Patties oder Nuggets und Fischersatzprodukte zu entwickeln.

Hersteller aus dieser Kategorie

Austria Juice GmbH
Kröllendorf 45
A-3365 ALLHARTSBERG
0043 7448 2304-0
info@austriajuice.com
www.austriajuice.com
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag