

SCHWEIZERISCHE LEBENSMITTELVEREINIGUNG

31.08.2017



Givaudan

engage your senses

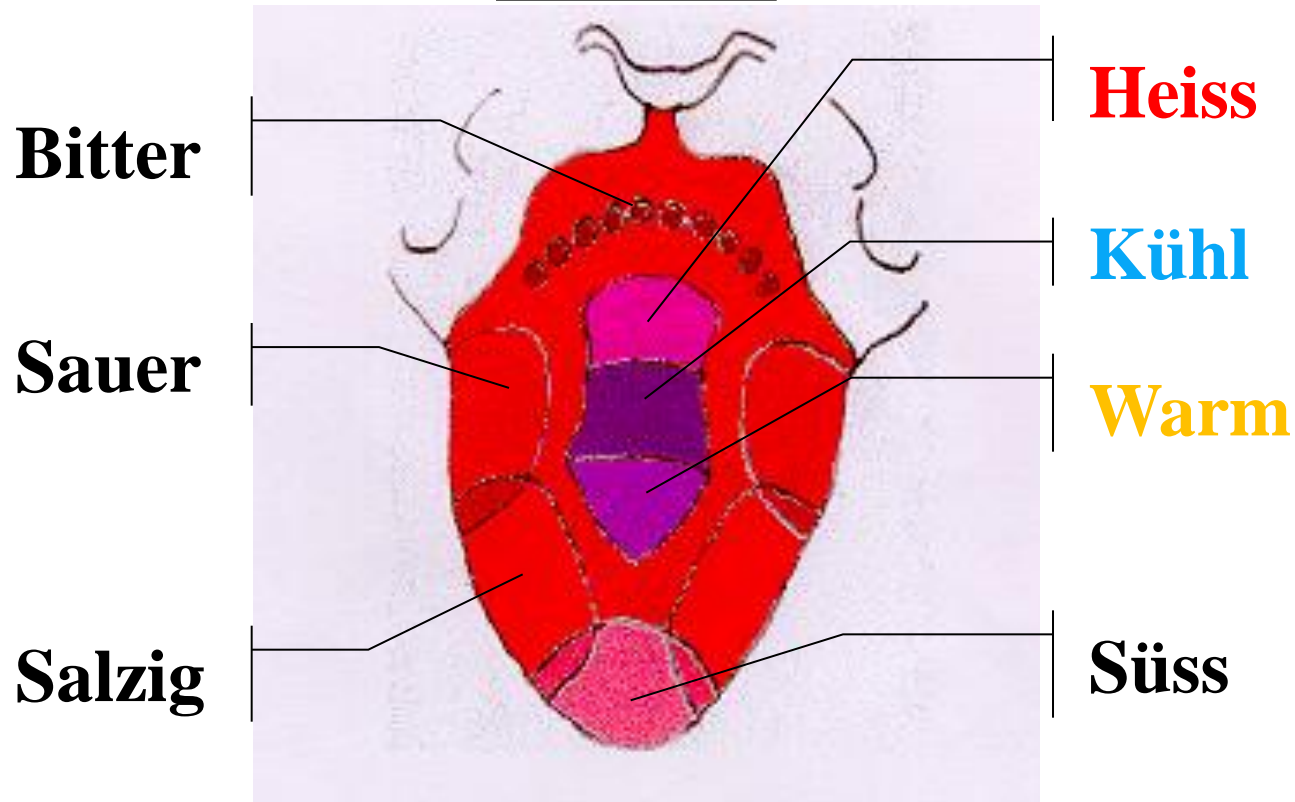
Das Aroma

- Einführung
 - Der Flavourist
 - Die Kulinarischen Aromen (der Unterschied)
 - schmecken und 'schmöken'
- Der Geschmackssinn
 - Auf der Zunge
 - Umami
- (Verkostung Base/Middle/TopNotes)
- Pause
- Der Geruchssinn
 - In der Nase
 - Flüchtige Moleküle
- (Präsentation MiniVAS)
 - Kreation eines Pizza Aromas



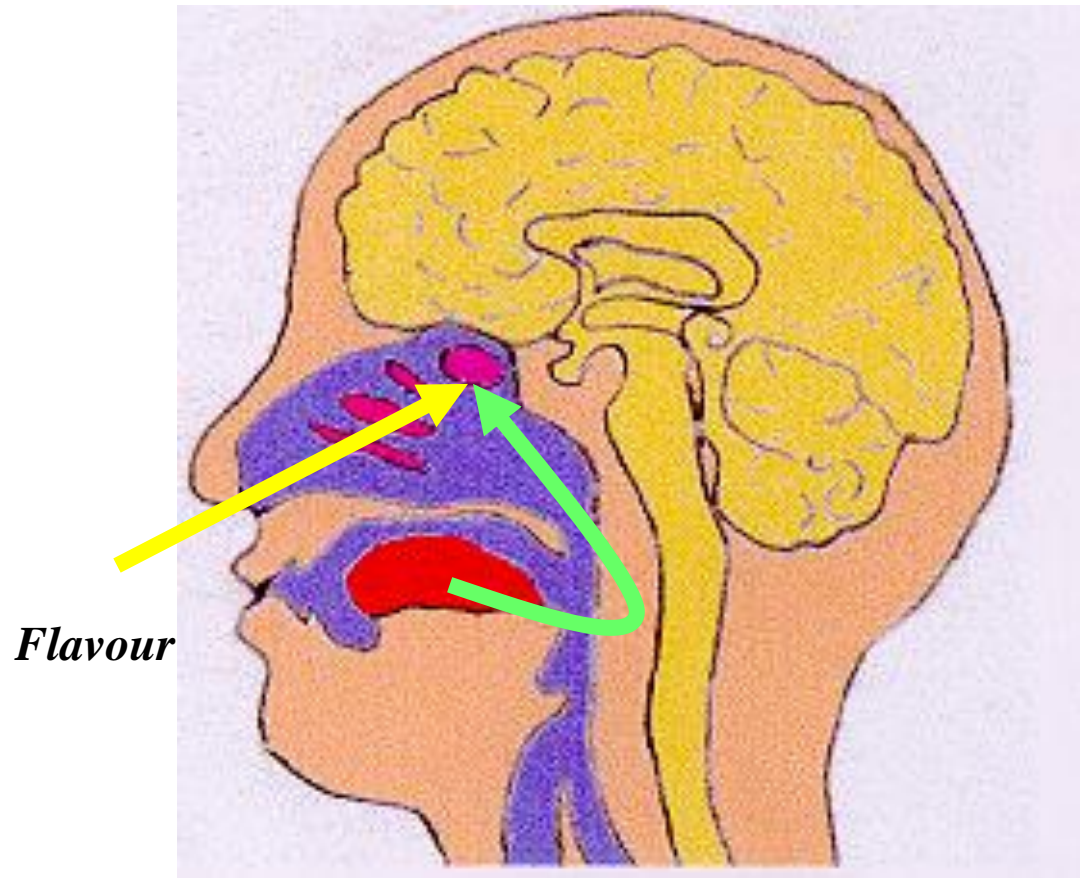
Es 'schmökt' = Geschmacks und Geruchssinn
Geschmack auf der Zunge und im Mundraum

Umami

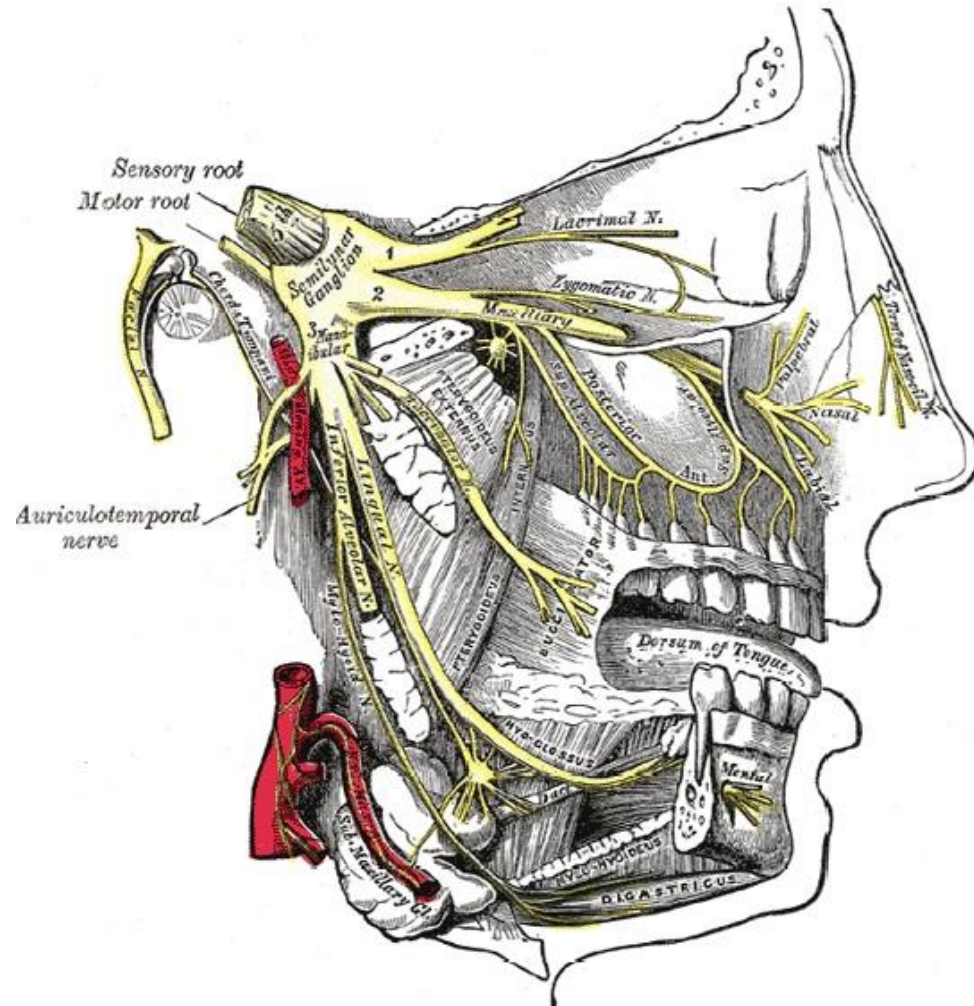
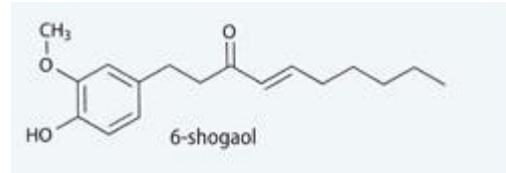


Es 'schmökt' = Geschmacks und Geruchssinn

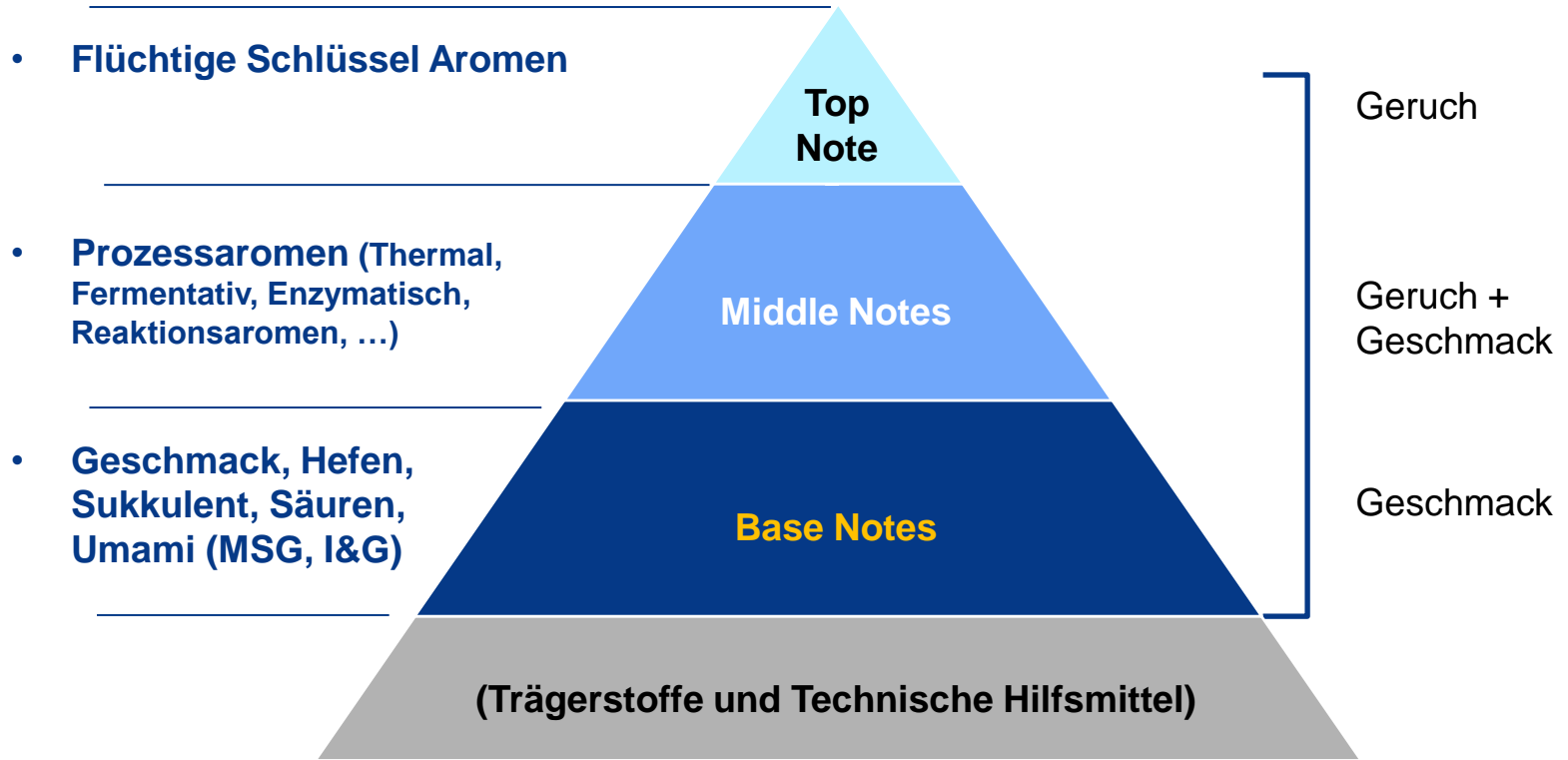
Geruch Nasal oder Retro-Nasal



Geschmack oder Schmerz



Aromen Designe Kulinarische Lebensmittel



- Dosierung: 0.02% bis 3.00%

Woher kommt der Geschmack im Lebensmitteln?



MSG : monosodium glutamate

Type of food	Quantity of MSG
Fresh Tomato	2270 ppm
Tomato paste	6240 – 6360 ppm
Corn	240 – 500 ppm
Parmesan cheese	3640 – 12 700 ppm (1.27%)
Soy sauce	490 – 10 200 ppm



1ppm = 1g/ 1000kg

S.Taylor & S.Hefle , 2003

- 1. Geschmacksgebende Inhaltstoffe sind nicht flüchtig.**
- 2. Geschmacksstoffe können in höheren Konzentration in Lebensmitteln vorkommen als die flüchtigen Aromastoffe.**

Die Technologie “TasteSolutions®” Salz oder Umami

Verstehen was macht Geschmack so köstlich.

Lebensmittel mit viel Geschmack

Untersuchung von Kulinarischen Lebensmitteln aus der ganzen Welt

Entdecken neuer Geschmacksstoffe



Biotransformation

Analyse traditioneller Fermentierungsprozesse

Entwicklung natürlicher komplexer Geschmacksstoffe



Chemische Rekostitution

Verstehen wie beim Kochen der köstliche Geschmack entsteht.

Verwendung von Reaktionsaromen, um Geschmacksempfindungen zu erzeugen



Was ist ein Aroma

- **Aroma = Kombination von Geruch + Geschmack**
- **Geschmack: nicht flüchtige Komponenten (Taste)**
 - Einzel Moleküle
 - NaCl, Umami, Zucker, Säuren, Bitter, ...
 - Komplexe Mischungen von Molekülen
 - Prozess Aromen, Reaktions Aromen, Hefen, ...
- **Geruch: flüchtige Komponenten (Top Note)**
 - Einzel Moleküle
 - Ester, Alkohole, Ketone, Lactone,
 - Komplexe Mischungen von Molekülen
 - Essenzielle Öle (Kräuter, Gewürze, Citrusfrüchte, ...)
 - Oleoresin (Pfeffer, Ingwer, Thymian,...)
 - Extrakte (Paprika, Rauch, Gemüse, Allium, ...)

Thank you

Contact