



AG Aromastoffe Jahresbericht 2016

Obmann: Dr. Harald Hahn, Sigmaringen

Die Anzahl der aktiven Mitglieder beläuft sich derzeit auf 23. Es fanden 2016 zwei Sitzungen statt, im Rahmen der Sitzung im November konnte das vor kurzem neu erbaute Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie der Universität Gießen besichtigt werden.

Auf der Herbst-Sitzung wurden auch Obmann, stellvertretender Obmann und Schriftführer neu bestimmt. Als Schrift-führerin wurde Frau Frauke Kirsch, als stellvertretender Ob-mann Herr Dr. Martin Steinhaus und als Obmann Herr Dr. Harald Hahn gewählt.

Die AG befasste sich eingehend mit der Vanilleanalytik. Hohe Nachfrage und permanent anwachsende Rohstoffpreise erhöhen auch den Anreiz für Verfälschungen. Für den Authentizitätsnachweis ist die Bestimmung des Kohlenstoff-Isotopenverhältnisses von großer Bedeutung. Daneben dienen auch die in der Vanilleschote neben dem Vanillin enthaltenen Begleitstoffe zur Absicherung. Es besteht damit Bedarf für ein Analysenverfahren, das neben den Begleitstoffen in hoher Empfindlichkeit auch das Vanillin ohne Diskriminierungseffekte anreichern kann. Hier soll eine Bestandsaufnahme der eingesetzten Analyseverfahren und deren Leistungsfähigkeit durchgeführt werden. Zunächst sollen deshalb, in Zusammenarbeit mit der AG Stabilisotopenanalytik, im Jahr 2017 zwei Laborvergleichsuntersuchungen – eine für Vanilleschote und eine für ein vanillehaltiges Lebensmittel stattfinden.

Interessant in diesem Zusammenhang ist auch die Frage, in welchen Mengen Piperonal und Anisaldehyd in einem authentischen Vanilleextrakt enthalten sein können. Nach Auffassung der AG ist es wichtig entsprechende Daten zu sammeln, da bisher nicht bekannt war, in welchen Mengen diese Stoffe in Spuren in der Vanille vorkommen. Dies ist insbesondere bei der Authentizitätsprüfung in Bezug auf Vanilleextrakte von Bedeutung. Nach ersten Erkenntnissen der AG können diese Stoffe in Vanilleschoten tatsächlich auch im unteren ppm-Bereich (Anisaldehyd) bzw. unteren ppb-Bereich (Piperonal) natürlich vorkommen.

Weitere Themen waren die Enantiomerenverhältnisse von natürlich vorkommenden chiralen Aromastoffen wie α -Ionon und 1-Phenylethylacetat, die Zulässigkeit von Extrakten aus Heu für die Herstellung von Lebensmitteln sowie die Bildung und die Analytik von Benzol in benzaldehydhaltigen Aromen. Auch kamen die möglichen Auswirkungen eines Freihandelsabkommens wie TTIP und CETA auf die Marktentwicklung und die rechtliche Beurteilung der auf dem Markt befindlichen Aromen zur Sprache