



## **AG Aromastoffe Jahresbericht 2018**

**Obmann: Dr. Harald Hahn, Sigmaringen**

Die AG Aromastoffe zählt momentan 25 aktive sowie elf korrespondierende Mitglieder. Im Jahr 2018 fanden 2 Sitzungen statt.

Die Auswertung der 2017 durchgeführten Laborvergleichsuntersuchungen

- Aromastoffe in Vanilleeis,
- Frucht-Aromastoffe in einer Modelllösung,
- Aromastoffe in Vanilleschote

zeigte, dass trotz der in Anwendung befindlichen unterschiedlichen Analyseverfahren vergleichbare Ergebnisse zu erzielen sind. In einigen Fällen zeigte sich auch die Notwendigkeit, analytische Verfahren für Aromastoffe mehr als bisher zu standardisieren.

Die gemeinsam mit der AG „Stabilisotopenanalytik“ entfalteten Aktivitäten zur Aktualisierung des Grundlagenpapiers „Herkunft und Authentizität von Vanillearomen“ wurden weitergeführt. Neu aufgenommen werden soll ein Teil zur Thematik „Kennzeichnung“. Im Verlauf der Bearbeitung wurde jedoch festgestellt, dass eine umfassende Berücksichtigung der geplanten Punkte mehr Zeit als erwartet in Anspruch nehmen wird.

Daneben erfolgte wie in den vergangenen Jahren auch ein kontinuierlicher Meinungsaustausch hinsichtlich der Eigenschaften und Zusammensetzung von natürlich vorkommenden bzw. kommerziell erhältlichen Aromen, im Jahr 2018 beispielsweise zu folgenden Fragen:

- Enantiomerenverhältnisse von gamma-Deca- und gamma-Dodecalacton:  
Gibt es Produkte natürlicher Herkunft, in denen das S-Enantiomer überwiegt?
- Gibt es Produkte auf dem Markt, die Vanillin mit „eingestellten“ <sup>13</sup>C-Stabilisotopenverhältnissen enthalten? Falls ja, wie lassen sich solche Produkte identifizieren?
- Welche Enantiomerenverhältnisse von Massoialacton sind bei natürlichem Vorkommen zu erwarten?

Eine immer wieder auftauchende Thematik sind die zulässigen Herstellungsverfahren für natürliche Aromastoffe. Auch im Jahr 2018 sorgten aktuelle Fälle aus der Überwachungspraxis für Diskussionen um „geeignete physikalische Verfahren“ und „herkömmliche Lebensmittelzubereitungsverfahren“. Hierzu sind von der AG „Aromastoffe“ im Jahr 2019 noch ausführliche Diskussionspapiere zu erwarten, die in der Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ veröffentlicht werden sollen.

Zu einem späteren Zeitpunkt sind weiterhin Stellungnahmen zum Thema „Spuren von Aromastoffen in Lebensmitteln – am Beispiel Piperonal“ geplant.