
Come viene dato l'aroma di vaniglia agli alimenti?

Lun 17/06/2024 - 10:33

Esiste più di un modo per aggiungere l'aroma di vaniglia ad alimenti come il gelato o lo yogurt. "Come sempre, se si desidera avere informazioni più chiare al riguardo, è bene dare un'occhiata all'elenco degli ingredienti", suggerisce Silke Raffener, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti.

Il metodo più diretto è quello di utilizzare "**vaniglia**", ovvero la polpa raschiata dall'interno dei baccelli di vaniglia. Per inciso, la "**vaniglia Bourbon**" ha un'origine ben definita e proviene dai seguenti paesi: Madagascar, Mauritius, La Réunion, le Comore o Seychelles.

Lasciando essiccare e macinando i baccelli interi, si ottiene la vaniglia in polvere, che nell'elenco degli ingredienti è solitamente indicata con la dicitura "**baccelli di vaniglia macinati**".

L"**estratto di vaniglia**" liquido, invece, si ricava dai baccelli di vaniglia utilizzando dell'alcol. L'estratto di vaniglia può anche fregiarsi della denominazione "**aroma naturale di vaniglia**".

Oltre alla polpa, alla polvere e all'estratto di vaniglia, per conferire il sapore vanigliato agli alimenti l'industria alimentare utilizza anche aromi ottenuti in diversi modi. Sebbene l'aroma naturale del baccello di vaniglia contenga fino a 200 sostanze aromatiche di vario tipo, la componente dominante è la vanillina.

Per essere definito "**aroma naturale di vaniglia**", l'aroma deve essere ottenuto da vera vaniglia per una percentuale non inferiore al 95%.

Al contrario, l"**aroma naturale**", anche se ne ha il sapore, non proviene da vera vaniglia ma viene ricavato da altre materie prime naturali. Con "**aroma naturale vanillina**", ad esempio, ci si può riferire a vanillina ottenuta da minuzzoli di barbabietola da zucchero mediante l'impiego di microrganismi. Se nell'elenco degli ingredienti compaiono indicazioni quali "**aroma di vaniglia**" o semplicemente "**aroma**", si può presumere che quest'ultimo sia stato prodotto chimicamente. Anche nel caso di "**aroma vanillina**" si tratta quasi certamente di vanillina sintetica, che per inciso costituisce oltre il 90% della vanillina utilizzata in tutto il mondo.

I puntini neri nel gelato, nello yogurt o nello zucchero alla vaniglia possono essere indice del fatto che l'aroma provenga dalla polpa di vaniglia o dal baccello macinato, ma non ne sono una garanzia. Alcuni produttori utilizzano infatti a puro scopo decorativo "la polvere di baccelli di vaniglia già raschiati", cioè

quelli da cui sono stati precedentemente estratti gli aromi e che quindi non hanno più alcun sapore di vaniglia.