

Aromi: naturali o artificiali?

Lun 03/07/2017 - 14:15

Degli aromatizzanti possono essere aggiunti quali ingredienti a prodotti alimentari confezionati per conferirgli un profumo o sapore particolare. Con un solo grammo di aroma è possibile aromatizzare circa un chilo di prodotto alimentare.

Gli aromatizzanti devono essere indicati tra gli ingredienti. Se tra gli ingredienti viene indicato genericamente „Aromatizzanti“ è possibile dedurre che siano stati utilizzati degli aromi artificiali prodotti chimicamente in laboratorio. Oggi non si differenzia più tra aromi naturali e aromi artificiali come, invece, veniva fatto una volta.

Un „aroma naturale“ deve essere estratto da una materia prima naturale, ma non deve provenire necessariamente da un determinato alimento. A titolo esemplificativo la vanillina può essere estratta dalla barbabietola grazie all'uso di particolari microorganismi, ciò è possibile perché gli aromi naturali possono essere ricavati sia da materie prime naturali o animali, che da microorganismo quali le muffe, nonché con l'aiuto dell'ingegneria genetica.

Contrariamente a quanto esposto sopra, se invece la fonte dell'aroma naturale viene esplicitamente indicata, come ad esempio „aroma naturale di lampone“, in questo caso l'aroma naturale deve per forza provenire per almeno il 95 % da quel particolare alimento, ciò nonostante non è necessario che presenti la stessa gamma di aromi. Proprio al fine di completare il sapore e compensare le naturali fluttuazioni è possibile utilizzare un 5% di aromi provenienti da altre materie prime naturali.

Gli estratti aromatici sono ottenuti con acqua, alcol oppure con oli derivanti da materie prime naturali quali la frutta e le spezie. L'„estratto di vaniglia“ proveniente dai baccelli di vaniglia è, pertanto, al 100% naturale e sarà indicato tra gli ingredienti alternativamente come „estratto di vaniglia“ oppure come „aroma naturale di vaniglia“.