



FLAVOURS

AT SANSE FØDEVAREN



Iscreme

Slik

Brød

Kød

Flavours findes overalt og i mange forskellige fødevarer!

Ost

Drikkevarer

Færdigretter

Flavour kan oversættes til aroma og er veldefinerede kemiske stoffer, der er isoleret fra naturen eller syntetisk fremstillet.



HVAD LAVER EN FLAVOURIST?

En flavourist, også kendt som en flavour-kemiker, bruger kemien til at fremstille naturlige og ikke-naturlige aromastoffer i et laboratorium. Disse flavours bruger fødevareproducenterne i en bred vifte af produkter, for at opnå den smag forbrugeren ønsker.

FORSKELLIGE TYPER AF AROMAER

NATURLIGE AROMASTOFFER

Aromastoffer, der er isoleret fra naturen ved hjælp af simple metoder.

AROMAPRÆPARATER

Komplekse blandinger af aromakomponenter fra forskellige frugter og plantedele. Aromapræparater er altid naturlige.

ANDRE TYPER AF AROMA

Røgaroma, som er fremstillet af oprenset røg og reaktionsaroma, som dannes ved opvarmning af visse syntetiske stoffer.





Med flavours kan man producere sundere fødevarer. Det kan man fordi det er muligt at identificere de komponenter, der eksempelvis giver forbrugeren smagen af fedt. På den måde kan man bibeholde den gode smag af fedt, men reducere det egentlige fedtindhold.

HVORFOR ER DER TILSAT AROMA TIL MADEN?

Når fødevarer bliver forarbejdet, kan der ske et naturligt tab af aroma. Dette kan kompenseres ved at tilsætte industrielt fremstillede aromaer. Med moderne teknologi er man i dag i stand til at styre de naturlige processer, der sker under forarbejdning af fødevarerne. Tilsætning af aroma sikrer, at fødevareproducenterne kan tilbyde produkter med en ensartet smag og aroma til glæde for forbrugeren.



En industrielt fremstillet aroma består typisk af 10-50 aromakomponenter, hvor der fx i jordbær findes 400. Flavourister kan altså fremstille en smag ved hjælp af langt færre aromastoffer end naturen kan.

A close-up photograph of a person wearing a white lab coat, holding a large quantity of bright orange zest in their hands. The zest is piled high and appears to be freshly zested, with some white pith visible. The background is blurred, showing the person's torso and arms.

Er flavours farlige?

Man skal som forbruger ikke bekymre sig om, at aroma kan være farligt. Brugen af aroma i fødevarer er reguleret i EU og Danmark og der er, og bliver løbende, lavet en omfattende vurdering af risikoen ved brug af aromaer i fødevarer. Langt de fleste aromakomponenter findes i forvejen i naturen og man vurderer den mulige ekstra eksponering af alle godkendte aromastoffer.



Vil du vide mere om aroma, kan du besøge
Dansk Flavour Organisation på deres hjemmeside [her](https://www.dfo.dk).

[lf.dk/dfo](https://www.dfo.dk)

Tak til Einar Willumsen for at bidrage med billeder