



Wirtschaft, Lebenskunde, Hauswirtschaft für Sek I und Sek II

### **Convenience Food**

Forschung für den guten Geschmack (2/6)

07:53 Minuten

Ein Pastaproduzent braucht ein neues Steinpilzaroma. Der Verlust der natürlichen Aromen durch Tiefrieren, Wasserentzug oder Pasteurisieren soll mit diesem ausgeglichen werden. Um einen authentischen Steinpilzgeschmack zu reproduzieren, tüfteln die Aromatiker an der optimalen Mischung verschiedener Stoffe.

Im Entwicklungszentrum von Givaudan wird viel gekocht und verkostet. Die Aromen werden aber auch maschinell eingefangen und analysiert. Die Kreation von Aromen erfolgt mit synthetischen Duftmolekülen und natürlichen Extrakten. Der Trend bei den Fertigmenüs geht in Richtung Salzreduktion, was für die Aromatiker keine einfache Aufgabe ist.

Eine weitere Herausforderung: Sinneseindrücke lassen sich nur schlecht messen. Deshalb werden Aromatiker mit Referenzgeschmäcken ausgebildet. Nur so können sie einen Geschmack vergleichen.