Direkt aus chatgpt … 27.2.2023

welche mengen an aromastoffen werden in der lebensmittelindustrie gebraucht

In der Lebensmittelindustrie werden viele verschiedene Arten von Aromastoffen eingesetzt, um den Geschmack, das Aroma oder die Textur von Lebensmitteln zu verbessern oder zu verändern. Einige der häufigsten Arten von Aromastoffen sind:

1. Naturidentische Aromastoffe: Diese werden chemisch hergestellt, haben aber die gleiche chemische Struktur wie natürliche Aromastoffe.
2. Naturbelassene Aromastoffe: Diese werden aus natürlichen Quellen wie Früchten, Gemüse, Gewürzen oder Kräutern extrahiert oder destilliert.
3. Künstliche Aromastoffe: Diese werden synthetisch hergestellt und haben oft eine stärkere Wirkung als natürliche Aromastoffe.
4. Aromaverstärker: Diese werden verwendet, um den Geschmack oder das Aroma von Lebensmitteln zu verstärken oder zu verbessern, ohne dass sie selbst ein Aroma haben.
5. Raucharomen: Diese werden verwendet, um den Geschmack von geräuchertem Fleisch oder Fisch zu imitieren.

Einige der am häufigsten verwendeten Aromastoffe sind Vanillin, das in Vanille und vielen Süßigkeiten enthalten ist, Benzaldehyd, das den Geschmack von Mandeln imitiert, Zimtaldehyd, das den Geschmack von Zimt verleiht, sowie Menthol, das in vielen Mundsprays und Kaugummis verwendet wird.

Hast Du konkrete Zahlen, wieviel Tonnen ?

Leider habe ich keine genauen Zahlen darüber, wie viel Tonnen an Aromastoffen in der Lebensmittelindustrie verwendet werden. Die Menge kann von Jahr zu Jahr und von Land zu Land unterschiedlich sein und hängt auch von der Art der Lebensmittelprodukte ab, die hergestellt werden. Es gibt jedoch Schätzungen, dass weltweit mehrere tausend Tonnen an Aromastoffen pro Jahr verwendet werden, um den Geschmack und das Aroma von Lebensmitteln zu verbessern.