



ζαμπούκος (elder flower liquid flavor)



Οι αρωματικές ουσίες που είναι κατάλληλες για τρόφιμα μπορεί να είναι φυσικές (natural flavors) οι οποίες προέρχονται αποκλειστικά και μόνο από ζωικές ή φυτικές πρώτες ύλες μέσα από φυσικές μικροβιολογικές ή ενζυματικές διαδικασίες. Μπορεί όμως να είναι αποτέλεσμα σύνθεσης ή απομόνωσης των οργανοληπτικά όμοιων αρωματικών ουσιών που υπάρχουν στη φύση (nature-identical flavors) μέσα από ενδεδειγμένες διεργασίες χωρίς όμως να περιέχουν τεχνητές αρωματικές ουσίες. Σε κάθε περίπτωση πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές του κώδικα τροφίμων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Αξιολόγηση: Δεν αξιολογήθηκε ακόμη
Προέλευση: ΕΛΛΑΣ

Περιγραφή:

Τα αρώματα τροφίμων δημιουργήθηκαν για να ικανοποιήσουν τις απαιτήσεις της σύγχρονης βιομηχανίας τροφίμων. Η χρήση των αρωμάτων προσφέρει ευχάριστους νεωτερισμούς όσον αφορά την γεύση των προϊόντων. Τα αρώματα τροφίμων μπορεί να αναπληρώσουν, ή να σταθεροποιήσουν την φυσική γεύση ενός προϊόντος. Χρησιμοποιούνται ευρέως από την βιομηχανία τροφίμων (τσίχλες, καραμέλες κλπ), φαρμάκων, στην ζαχαροπλαστική και την ποτοποιία.