

Lebensmittel-Aromen aus Kapseln

Dr. G. Reinders
Symrise GmbH & Co. KG, Holzminden
Director Flavor Research
Flavor Research & Innovation

Für die Darstellung von authentischen Sensorikprofilen ist neben der Auswahl der geeigneten Geruchs- und Geschmackstoffe auch die richtige Freisetzung von Aromastoffen aus der Lebensmittelmatrix von besonderer Bedeutung.

Dies gilt beispielsweise für die Aromatisierung von Teeprodukten mit Hilfe von sprühgranulierten Aromen, die beim Aufbrühen ein sensorisches Erlebnis erzeugen. Neben der reinen sensorischen Qualität spielt auch die Verlängerung der Haltbarkeit eine große Rolle, die durch Verkapselung erheblich verlängert werden kann. Dieser technologische Vorteil ist insbesondere für oxidationsempfindliche Rohstoffe wie Citrus wichtig. In den letzten 15 Jahren wurde ein breites Portfolio von Verkapselungstechnologien entwickelt, das auch für die Freisetzung von Stoffen mit funktionellen Eigenschaften eingesetzt werden kann.

Der Vortrag gibt einen Überblick über die verfügbaren Technologien sowie zu den notwendigen Stoffeigenschaften wie z.B. Polarität und Löslichkeit.

Dr. Gerald Reinders

Symrise GmbH & Co. KG
Flavor Research & Innovation
Mühlenfeldstraße 1
37603 Holzminden

Tel. 05531 – 90-1285
Fax 05531 – 90-48285

E-Mail: gerald.reinders@symrise.com



- 1986 – 1990 Studium der Lebensmittelchemie an der Universität Münster
- 1991 Praktisches Jahr am Chemischen Untersuchungsamt der Stadt Hamm mit Abschluss 2. Staatsexamen
- 1992 bis 1996 Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Universität Münster
- 1996 Promotion
- Seit 1997 beschäftigt bei der Haarmann & Reimer GmbH (seit 2003 Symrise) in Holzminden
 - 1997 – 2003 Lab Manager im Zentralbereich Forschung-Sonderanalytik
 - 2003 – 2005 Lab Manager im Bereich Corporate R&D-Flavor Release und Product Performance
 - Seit 2006 Director Flavor Research