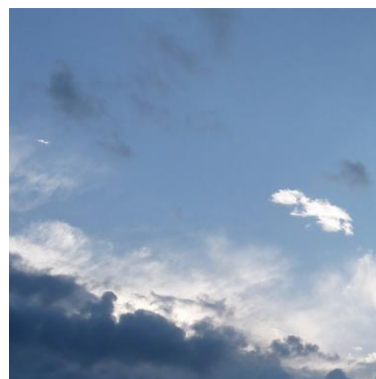


Het reukepitheel. Hou dat orgaan maar een beetje te vriend. Want het reukepitheel in de neusholte zorgt er voor dat we kunnen ruiken, met dank aan de miljoenen geurreceptorencellen. Ruiken is een van de sterkste zintuigen. Herinneringen die aan geuren gekoppeld zijn, blijven ook beter hangen dan bij voorbeeld visuele herinneringen.

Tekst: Durk Geertsma Foto: Buteressence en Durk Geertsma



bijschrift tag with 9 point dummy

Reukwaarneming het sterkst



Frans Beunk uit Haarlem is, met drie collega's, senior flavourist bij Buteressence in Zaan-dam. Hij is verantwoordelijk voor de ontwikkeling voor aroma's voor veel levensmiddelen of halffabricaten. „Vergelijk ons werk maar met dat van een parfumeur, die met een heel scala aan grondstoffen een nieuw parfum ontwikkelt. Wij doen dat aan de hand van zo'n 2500 bouwstenen. Enkelvoudige aromastoffen of smaakmoleculen, die we gebruiken om een smaak mee samen te stellen.” Daarnaast gebruiken we ook etherische oliën en extracten zoals citroenschilolie en vanille-extract.

Combinatie

De combinatie van de verschillende aromagrondstoffen bepalen de smaak en geur van een nieuw product, waarbij het ook van groot belang is in welke levensmiddelen het wordt toegepast. „Een aardbei-aroma in limonade gedraagt zich anders dan in een yoghurt. Met dat soort zaken moet allemaal rekening worden gehouden.” Aromagrondstoffen zijn er in natuurlijke en niet-natuurlijke vorm. De oorsprong en vervaardiging bepaalt in welke categorie ze vallen. Met behulp van instrumentele analysemethoden zoals gaschromatografie en massaspectrometrie is veel inzicht verkregen in welke moleculen karakteristiek zijn voor een bepaalde geur en smaak. „Een klassiek voorbeeld hiervan is de stof vanilline die je in en op vanillestokjes aantreft. Deze aromastof

Nienke de Jonge doet een reuktest.

Aandacht meer naar natuurlijke aroma's

kan daardoor identiek uit andere bronnen worden vervaardigd waardoor de beschikbaarheid kan voldoen aan de vraag vanuit de markt.” Het is wel zo dat de vraag naar natuurlijke aroma's de laatste jaren sterk toeneemt.

Reuk

Naast de bestaande smaken is het ook mogelijk om een fantasie-smaak te maken, zoals dat bij voorbeeld met Smurfenijs gebeurd is. „Dan is het van groot belang dat de opdrachtgever weet wat hij voor ogen heeft. Omschrijven van smaak is het moeilijkste wat er is. Zoet, zuur, zout en bitter, dat ervaren we allemaal wel als hetzelfde, maar voor de rest van de smaken geldt dat niet. Dat heeft er mee te maken dat die smaken anders binnenkomen in de hersenen en dus door iedereen anders ervaren worden. Aan de hand van zogenaamde descriptoren (beschrijvingen) zijn daarover gelukkig wel afspraken te maken.”

De reuk is bij de ontwikkeling van een nieuwe smaak heel belangrijk, zegt Beunk. „Ga maar na, als je met een appalaroma in de weer bent, mis je het visuele aspect van de appel, want je werkt met een aroma in een waterige oplossing.” Wie geblinddoekt is en zijn neus dichtknijpt, zal ook veel meer moeite hebben om een smaak goed thuis te brengen. „De smaak geeft niet weer wat je proeft. Je moet de aroma's ruiken voor de herkenning.”

Nederland heeft sinds 2000 een Anosmievereniging voor de circa 250.000 mensen die een reukstoornis hebben en daar hinder van ondervinden. Een van de problemen die op kan treden is ondervoeding, omdat eten zonder het te kunnen ruiken, niet lekker is.

Compensatie

Een recente ontwikkeling in het werk van flavouristen is de smaakcompensatie. „In de levensmiddelenbranche wordt steeds meer gelet op de hoeveelheid vet, suiker, zout en dergelijke, in producten. Omdat fabrikanten en consumenten graag willen dat producten dezelfde smaak houden, moeten wij op zoek naar compensatie. Dat is een geheel andere insteek van ons werk, een nieuwe uitdaging.” Hoezeer de reuk bij de flavouristen ook ontwikkeld is, aan het einde van de dag is de scherpte er wel een beetje af. „Je systeem raakt oververmoeid. Halverwege de ochtend is je reuk op het scherpst en dat neemt

daarna af, als je tenminste een hele dag geurproeven doet. Met een goeie nacht slaap ben je weer 'gereset'.” Over geuren gesproken. De koffiebranderij van Albert Heijn staat tegenover het pand van Buteressence. Maar door filtratie hebben de bedrijven geen last van elkaars 'luchtjes'.

Interne scholing

In de Franse hoofdstad Parijs staat het instituut ISIPCA waar studies kunnen worden gevolgd voor parfumeur en flavourist, maar die is meer gericht op parfums. Daarnaast hebben de grotere bedrijven in deze branche hun eigen meerjarige opleidingsprogramma's. Een goede basis is een opleiding in de chemische richting of levensmiddelentechnologie is vaak een vereiste. De interne opleiding gebeurt aan de hand van een senior flavourist. Een proces van jaren.