

Vorkommen von Allylhexanoat (CAS-No. 123-68-2) in Ananasfrüchten

Positionspapier der Arbeitsgruppe Aromastoffe

Stand: 2007

Seit 1996 wurden in verschiedenen Laboratorien an einer Vielzahl authentischer Proben (Ananasfrüchte, Ananassäfte, Ananas-Recoveryaromen) Untersuchungen der Aromastoffzusammensetzung durchgeführt. Dabei wurde u.a. auch gezielt auf die Anwesenheit von Allylhexanoat geprüft. Allylhexanoat konnte in keiner dieser untersuchten Proben nachgewiesen werden (Nachweisgrenze < 0,1 µg/l).[1]

Auch in anderen in den letzten Jahren durchgeführten Studien zum Ananasaroma findet sich kein Hinweis auf das natürliche Vorhandensein von Allylhexanoat in Ananasfrüchten und daraus hergestellten Produkten.[2]

Dies lässt den Schluss zu, dass frühere Untersuchungen, nach denen Allylhexanoat in Ananasfrüchten natürlich vorkommt [3,4], als nicht wissenschaftlich bestätigt anzusehen sind. Das Vorhandensein von Allylhexanoat in Ananassäften ist demnach als Verfälschung anzusehen.

Quellen:

[1] Ara V., Heil M.; Flüssiges Obst (2006), 73(5), 245-249

[2] Tokitomo, Y, Steinhaus, M., Büttner, A., Schieberle, P.; Biosci. Biotechnol. Biochem. (2005), 69 (7), 1323-1330

[3] Nitz, S.; Drawert, F.; Chemie, Mikrobiologie, Technologie der Lebensmittel (1982), 7(5), 148

[4] Berger, Drawert et al: J. Agric. Food Chem. 33 (1985), 232-235.