






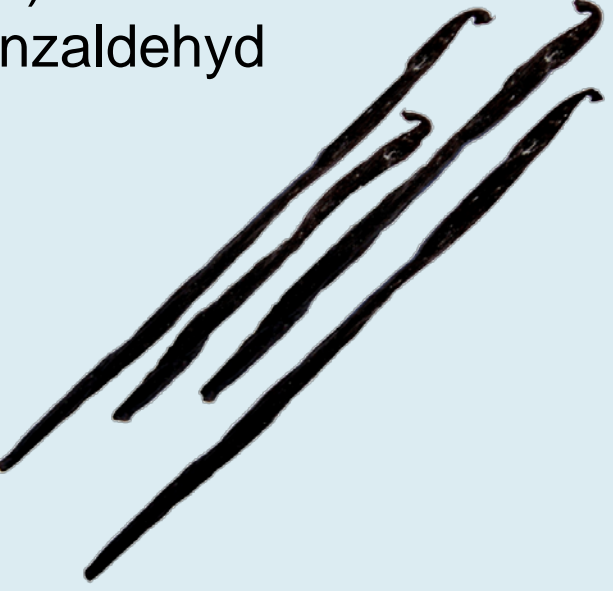






































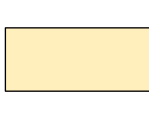




Auf dieser Aromawand werden 15 Riechstifte mit lebensmittelrelevanten Aromen standardisierter Zusammensetzung nach DIN 1096 (1996) präsentiert. Sie dienen der Schulung von Prüfpersonen zum Erkennen von Riechstoffen.

<h2>Marzipan</h2> <p> Benzaldehyd (CAS 100-52-7) Phenylmethanal</p> <chem>O=Cc1ccccc1</chem>  <p> 350 - 3500 µg/L Wasser Bittermandel</p>	<h2>Zimt</h2> <p> Zimtaldehyd (CAS 104-55-2) (2E)-3-phenylprop-2-enal</p> <chem>O=C/C=C/c1ccccc1</chem>  <p> 4 - 90 µg/L Wasser süßlich</p>	<h2>Vanille</h2> <p> Vanillin (CAS 121-33-5) 4-Hydroxy-3-methoxybenzaldehyd</p> <chem>O=Cc1cc(OC)c(O)cc1</chem>  <p> 20 - 200 µg/L Wasser süßlich</p>
<h2>Anis</h2> <p> (E,Z)-Anethol (CAS 104-46-1) 1-Methoxy-4-(1-propenyl)-benzol</p> <chem>COc1ccc(C=C)cc1</chem>  <p> 70 µg/L Wasser Sternanis, Fenchel</p>	<h2>Gewürznelke</h2> <p> Eugenol (CAS 97-53-0) 2-Methoxy-4-allyl-phenol</p> <chem>COc1ccc(C=C)cc1O</chem>  <p> 6 - 30 µg/L Wasser auch in Piment, Lorbeer, Muskat</p>	<h2>Pilzartig</h2> <p> 1-Octen-3-ol (Rac. CAS 3391-86-4) Vinylhexanol</p> <chem>CCCCC(O)C=C</chem>  <p> 1 µg/L Wasser Waldboden, Bestandteil des Schweinefleischaromas</p>
<h2>Kümmel</h2> <p> (S)-(+)-Carvon (CAS 2244-16-8) S-2-Methyl-5-(1-methylethenyl)-2-cyclohexen-1-on</p> <chem>CC1=C(C)C(=O)C=C(C)C1</chem>  <p> 50 µg/L Wasser Dill</p>	<h2>Schweißig</h2> <p> Buttersäure (CAS 107-92-6) n-Butansäure</p> <chem>CCCC(=O)O</chem>  <p> 3000 µg/L Wasser Käse, säuerlich</p>	<h2>Butter</h2> <p> Diacetyl (CAS 431-03-8) 2,3-Butandion</p> <chem>CC(=O)C(=O)C</chem>  <p> 2 - 7 µg/L Wasser Fehl aroma in Bier, Wein</p>
<h2>Blumig</h2> <p> Linalool (Rac. CAS 78-70-6) 3,7-Dimethyl-1,6-octadien-3-ol</p> <chem>CC(C)C=CC(O)CC(C)C=C</chem>  <p> 0,2-7 µg/L Wasser citrusartig, Bergamotte, in Gewürzaromen, Aromahopfen</p>	<h2>Banane</h2> <p> 3-Methylbutylacetat (CAS 123-92-2) Isoamylacetat</p> <chem>CC(C)CC(=O)OC</chem>  <p> 2 - 20 µg/L Wasser Eisbonbon, fruchtig, Bestandteil des Wein- und Bieraromas</p>	<h2>Pfefferminz</h2> <p> Menthol (CAS 1490-04-6) 2-Isopropyl-5-methylcyclohexanol</p> <chem>CC1=C(C)C(O)C(C)CC1</chem>  <p> 1000 µg/L Wasser kühlend</p>
<h2>Pfirsich</h2> <p> γ-Undecalacton (Rac. CAS 104-67-6) 5-Heptyltetrahydro-2-furanon</p> <chem>O=C1OCCCCC1</chem>  <p> 4 µg/L Wasser Aprikose</p>	<h2>Kokos</h2> <p> γ-Nonalacton (CAS 104-61-0) γ-Amylbutyrolacton</p> <chem>O=C1OCCCC1</chem>  <p> 30 - 65 µg/L Wasser Pfirsich, Aprikose, Bestandteil des Whiskyaromas</p>	<h2>Frisches Gras</h2> <p> (Z)-3-Hexen-1-ol (CAS 928-96-1) cis-3-Hexenol</p> <chem>CCCC(O)C=C</chem>  <p> 10 - 70 µg/L Wasser grün, vegetativ</p>

Legende

	Substanzinformationen		würzig		fruchtig
	Geruchsschwelle Geruchscharakteristik		mikrobiologisch		frisch / vegetativ
			blumig		