

# Vanille Tahitensis CO<sub>2</sub>-to Extrakt

## 60 % Ursprung Tahiti, Typ Nr. 021.015



Rohstoff: *Vanilla tahitensis* - Schoten, getrocknet

Herstellung: Hergestellt durch Hochdruckextraktion mit natürlicher Quellsäure, daher keine Lösungsmittelrückstände und keine Rückstände von anorganischen Salzen und Schwermetallen, keine vermehrungsfähigen Keime [1].

Beschreibung: Enthält in angereicherter Form das natürliche Vanillin und lipophile Inhaltsstoffe aus Vanilleschoten. Bei Raumtemperatur halbflüssiges Produkt mit aromatisch-süßlichem vanilleartigem Geruch.

D/E-Verhältnis: 26 - 33 kg Rohstoff ergeben 1 kg Produkt.

Kennzeichnung: INCI-Name (CTFA): Vanilla Tahitensis (Vanilla) Fruit Extract, CAS-Nr. 94167-14-3, EINECS-Nr. 303-413-7

Halal - Status: Zertifiziert durch Halal Certification Services (HCS)  
Die Zertifizierung wird mit dem Halal Logo auf dem Produkt gekennzeichnet.

Kosher - Status: Zertifiziert durch London Beth Din Kashrut Division (KLBD)  
Die Zertifizierung wird mit dem Koscher Logo auf dem Produkt gekennzeichnet.

Transport: Kein Gefahrgut im Sinne der Transportvorschriften.

Inhaltsstoffe: 10 - 20 % natürliches Vanillin, 5 - 15 % Anisalkohol, < 1,0 % p-Hydroxybenzaldehyd, < 1,0 % Vanillinsäure; Lipide. Geringe Mengen an wasserdampfgefährlichen Bestandteilen mit Anisaldehyd, Methylannisat, Anisylacetat, Methylcinnamat u.a. [2][3][4].

Verwendung: Traditionelle Anwendung:  
Vanilla tahitensis wird hauptsächlich auf der Insel Tahiti in Französisch-Polynesien und in Papua-Neuguinea angebaut. Die Geschichte der Vanille beginnt mit ihrer Entdeckung in Mittelamerika im 13. Jahrhundert. Die Azteken werden häufiger als die erste Kultur genannt, die Vanille verwendete, um ihre Getränke zu aromatisieren.

Aroma- und Geruchsprofil:

Das Aroma von Vanille Tahitensis CO<sub>2</sub>-Extrakt ist im Vergleich zu den Aromen der Vanille Planifolia CO<sub>2</sub>-Extrakte deutlich blumiger, weniger harzig und hat weniger Ähnlichkeit mit dem Aroma von gedörrtem Obst als Vanille Planifolia. Es gibt jedoch zwischen den beiden Vanilleextrakttypen keine signifikanten Unterschiede in den heuartigen, metallischen, phenolischen und süßen Noten. Daraus lässt



FLAVEX Naturextrakte GmbH Nordstraße 7 D-66780 Rehlingen  
Tel. +49 - (0) 68 35 - 91 95-0 Fax +49 - (0) 68 35 - 91 95-95  
Internet [www.flavex.com](http://www.flavex.com) E-Mail [info@flavex.com](mailto:info@flavex.com)



# CO<sub>2</sub> EXTRACTION

Version 66.175.04, 30.04.2018

# Vanille Tahitensis CO<sub>2</sub>-to Extrakt

## 60 % Ursprung Tahiti, Typ Nr. 021.015

sich schließen, dass die heuartigen, metallischen, phenolischen und süßen Noten die Basis-Aromenoten der fermentierten Vanilleschoten sind. Vanillin konnte als die geruchsintensivste Verbindung in Vanilleschoten identifiziert werden. Dies steht im Gegensatz zu früheren Publikationen, die nicht erwähnen, dass Vanillin geruchsaktiv ist [2]. Untersuchungen zeigen, dass Vanillin, Anisaldehyd, Anisylalkohol und Anisylacetat die wichtigsten Duftstoffe in Tahiti-Vanilleschoten sind [3].

### Anwendung:

Der Vanille Tahitensis CO<sub>2</sub>-Extrakt hat ein einzigartiges Aroma und wird zum Aromatisieren von Lebensmitteln, in der Süßwaren- und Eisherstellung, in Desserts, in Getränken (Milch, Sojamilch) und Likören, als Geschmackskorrigens in Lippenstiften, Zahnpasten, Arzneimitteln und auch in der Parfümerie verwendet [4-5]. Vanille wird neben seinem außergewöhnlichen und üppigen Aroma auch als Aphrodisiakum, Karminativum und Stimulans verwendet.

- Natürlichkeit:** Das Produkt ist ausschließlich aus dem genannten Rohstoff hergestellt, es enthält keine Zusätze oder technischen Hilfsstoffe. Das Produkt ist 100 % natürlich und entspricht den Artikeln der EU-Aromenverordnung 1334/2008 für Aromaextrakte.
- Haltbarkeit:** Unangebrochene Gebinde sind ohne Qualitätsverlust bei kühler und trockener Lagerung und unter Ausschluss von Licht mindestens 5 Jahre haltbar.
- Literatur:**
- [1] P. Manninen, E. Häivälä, S. Sarimo, H. Kallio, Distribution of microbes in supercritical CO<sub>2</sub> extraction of sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides*) oils, Zeitschrift für Lebensmitteluntersuchung und -Forschung / Springer-Verlag (1997) 204: 202-205
  - [2] Brunschwig C, Senger-Emonnot P, Aubanel ML, Pierrat A, George G, Rochard S, Raharivelomanana P, Odor-active compounds of Tahitian vanilla flavor, Food Res. Int. 46, 148-157, 2012
  - [3] TAKAHASHI M, INAI Y, MIYAZAWA N, KUROBAYASHI Y, FUJITA A, Identification of the Key Odorants in Tahitian Cured Vanilla Beans (*Vanilla tahitensis*) by GC-MS and an Aroma Extract Dilution Analysis, Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, 77:3, 601-605, 2014
  - [4] Quirin KW, Gerard D, CO<sub>2</sub>-Vanilla Extracts - New multipurpose flavor ingredients, European Food & Drink Review, 53-55, Autumn 1998
  - [5] K.W. Quirin, D. Gerard, D. Ehlers, Vanilla CO<sub>2</sub>-Extracts - Production, Composition and Comparison to Alcoholic Extracts, Flavours, Fragrances and Essential Oils / AREP Publ.

**Haftungsausschluß:** Diese Angaben werden nach bestem Wissen zur Kundeninformation gegeben, aber unter Ausschluß jeglicher Gewährleistung, insbes. bezüglich der Verletzung von Eigentumsrechten dritter Seite durch die Verwendung des Produkts. Der Anwender ist für die Einhaltung der jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen selbst verantwortlich.

Die konzentrierten FLAVEX-Extrakte sind Grundstoffe für die Produktformulierung. Sie sind daher im Lebensmittelbereich nicht zum direkten Verzehr, im Kosmetik-, Parfüm- und Aromatherapiebereich nicht zur direkten Anwendung auf die Haut gedacht. Von Kindern fernhalten!



FLAVEX Naturextrakte GmbH Nordstraße 7 D-66780 Rehlingen  
Tel. +49 - (0) 68 35 - 91 95-0 Fax +49 - (0) 68 35 - 91 95-95  
Internet [www.flavex.com](http://www.flavex.com) E-Mail [info@flavex.com](mailto:info@flavex.com)



# CO<sub>2</sub> EXTRACTION

Version 66.175.04, 30.04.2018