

Was Ist Glycerin

VG Vegetarisches Glycerin (E 422)

Glycerin ist der Grundbaustein aller Fette. Es kommt in allen lebenden Zellen vor. Hergestellt wird Glycerin für die Lebensmittelindustrie, chemisch synthetisiert, oder aus pflanzlichem Fett, meist Kokosfett. Glycerin ist für Lebensmittel allgemein zugelassen und findet sich, da es die Eigenschaft hat Produkte vor dem Austrocknen zu schützen, unter anderem in Kaugummi, Schokoladen- und Kakao- sowie Fleischerzeugnissen.

Glycerin ist in Raumtemperatur eine farb- und geruchslose, viskose und hygroskopische Flüssigkeit die süßlich schmeckt, etwas dickflüssiger ist und mehr Dampf erzeugt.

Was ist Nikotin

Nikotin ist ein starkes Nervengift und zählt zu den am schnellsten süchtig machenden Substanzen. Es ist der Hauptwirkstoff der Tabakpflanze.

Eigenschaft von Nikotin

Nikotin ist bei Zimmertemperatur eine farblose ölige Flüssigkeit, die sich an der Luft rasch braun färbt. Es ist eine wasserlösliche Base.

Was ist Aroma

Aromastoffe sind chemisch definierte Stoffe mit Aromaeigenschaften.

Generell lassen sich Aromastoffe in zwei Unterkategorien unterteilen:

- Synthetische Aromastoffe entstehen mit Hilfe synthetischer Verfahren. Bei ihnen handelt es sich entweder um naturidentische Aromastoffe oder künstliche Aromastoffe.
- Natürliche Aromastoffe sind Aromastoffe, die durch gesetzlich festgelegte physikalische (z.B. Destillation und Extraktion), enzymatische oder mikrobiologische Verfahren gewonnen werden.

Aromaextrakte

Aromaextrakte sind komplexe Gemische natürlicher Aromastoffe. Zum Beispiel gibt es Extrakte aus Früchten, Gewürzen, Kräutern, Fleisch, Fisch und Gemüse, sie werden genauso gewonnen wie die natürlichen Aromastoffe.