



Wie kann es zu Bildung von Fehlaromen in Getränken kommen?

Zu den häufigsten Ursachen der Fehlaromenbildung zählen:

- mikrobielle Belastung der Produkte, verursacht z. B. durch Hygienemängel im Herstellerbetrieb
- unsachgerechte Herstellung oder Lagerung der Getränke (z. B. zu starkes und zu langes Erhitzen; lang andauernde, intensive Sonneneinstrahlung)
- Schäden an der Verpackung (z. B. undichte Schraubverschlüsse, Risse im Verpackungsmaterial, Bruchkanten am Gewinde von Flaschen)
- Kontamination der Getränke durch Bestandteile aus Verpackungsmaterialien (z. B. Acetaldehyd aus PET-Flaschen)
- Kontamination der Getränke durch „Fremdgebrauch“ von Mehrweg PET-Flaschen (z. B. zwischenzeitliche Lagerung von Haushaltsreinigungsmitteln, Motorölen, Knoblauchtinkturen u. s. w.)





Was können Mikroorganismen in einem Getränk verursachen?

- Bildung von Alkohol (Ethanol) aus den Kohlenhydraten durch Hefen (sog. „*Alkoholische Gärung*“)
- Bildung von Essigsäure aus Zucker bzw. aus Alkohol durch Bakterien (sog. „*Essigsäuregärung*“)
- Bildung von Milchsäure aus organischen Säuren durch Bakterien (sog. „*Milchsäuregärung*“)
- Bildung von Pentadien aus dem Konservierungsmittel Sorbinsäure durch Schimmelpilze
- Bildung von sonstigen Fehlparomen wie:
Essigesterton oder phenolischer Geruch verursacht durch verschiedene Mikroorganismen

