

# Umami-bouwsteen versnelt productontwikkeling

Lekkere, hartige smaken ontwikkelen. Met dat doel verbreedde aromaleverancier Buteressence zijn werkerrein van zoet naar hartig. Met Butarome is er nu een gamma van 36 topnotes die worden gecombineerd met een smaakversterkend umamiblok. Toepassing ervan maakt tevens kostprijs- en zoutreductie mogelijk en een vereenvoudigde ingrediëntendeclaratie zonder E-nummers.

Foto's: Bart Homburg



Butarome vereenvoudigt productontwikkeling. De verscheidenheid aan aroma's maakt dat er zo veel mogelijk kan worden afgestemd op het product.

Wanneer ik het bedrijfspand van Buteressence in Zaandam binnenkom, is meteen duidelijk dat ik op bezoek ben bij een aromahuis. De sterke, zoete geuren overheersen in de centrale entree die produc-

## ‘De combinatie van umami en topnote maakt het product veel smaakvoller’

tieruimte, kantoren en laboratoria met elkaar verbindt. Zoet is echter niet de reden voor mijn komst. Het gaat juist om de nieuwe ontwikkeling op het terrein van hartig. Al snel komen de eerste monsters op tafel en kan ik zelf de resultaten van drie jaar ontwikkelingswerk proeven

in rijstbolletjes, noodles, bouillon en meer.

### Hartig aroma

“Butarome is in feite een bouwsteen die het werk van de productontwikkelaar eenvoudiger maakt en versnelt”, licht applicatiespecialist Joost Brinkmann toe. “De werkwijze is: starten met Butarome in het product en vandaar de smaak en het product verder opbouwen.”

Om zijn woorden te illustreren, laat hij mij een muffin proeven. De muffin bevat Butarome met truffelaroma en is smaakvol. De kleine stukjes champignon die zijn toegevoegd, versterken de beleving en dragen bij aan het mondgevoel maar zijn voor de smaak niet echt noodzakelijk, vertelt Brinkmann. “Butarome is een topnote met umami. Umami is de vijfde smaak, naast zoet, zuur, zout en bitter, die wordt omschreven als smaakverster-

kend. Umami versterkt hartige smaken, geeft meer beleving en mondgevoel.” Het truffelaroma, de ‘topnote’, zorgt voor het vluchtige deel van de smaak. “Dat laatste is niet onbelangrijk, want je proeft immers voor een belangrijk deel met je neus”, vult flavourist Wendy van der Hout aan. Zij benadrukt: “De combinatie van umami en topnote maakt het product veel smaakvoller dan bij uitsluitend het gebruik van een topnote.”

### Kosten besparen

Van der Hout ontwikkelde Butarome. De basis werd zodanig samengesteld uit bestaande gistextracten dat deze met alle topnotes bruikbaar is. “Mijn taak was te zoeken naar de juiste balans in combinatie met de topnotes”, aldus de flavourist. “Uitgangspunt was gezond en verantwoord, maar vooral lekker.” Wat de aanwezigheid van umami in

Butarome doet, wordt duidelijk als ik een basisbouillon met 5% zout proef zonder en met umami. Umami geeft de bouillon een hartiger beleving, waardoor hij zouter lijkt te smaken. De variant met Butarome Kip, aroma plus umami, maakt van de 'basisbouillon' een 'kippensoep'. "De productontwikkelaar kan na gebruik van deze smaakbouwsteen zijn product eenvoudig afmaken door toevoeging van stukjes kip en een blaadje groen", verduidelijkt Brinkmann de eenvoudige toepassing. "Zo zijn besparingen mogelijk; kosteneffectief is wat de klant wil." Ook kruiden en specerijen zijn te vervangen, en wel door Butarome Kruiden. "Vanuit kosten oogpunt een voordeel; tevens kan het problemen oplossen met verse en gedroogde kruiden en specerijen die – verwerkt in producten – niet stabiel van kleur zijn. Ook moeten kruiden en specerijen aan microbiologische voorwaarden voldoen", aldus de applicatietechnoloog. "Voor de smaak zijn ze bij gebruik van het hartige aroma niet meer noodzakelijk."

#### Toepassingen

De range hartige aroma's telt inmiddels 36 varianten rond de smaken voor vlees, gevogelte, kaas, paddenstoelen, groente, specerijen en kruiden. "We hebben bijvoorbeeld al vijf kaasmaken, ieder met

een eigen smaaknuance", aldus Van der Hout.

De producten waarin Butarome is toe te passen, volgen logischerwijze uit het assortiment: pizza's, snacks, hartige bakkerijproducten zoals muffins, maar ook sauzen, marinades, ragouts, kaasvullingen, etc. In vleesvervangers en diverse kant-en-klaarproducten laat het zich eveneens goed verwerken. Beperkingen aan het gebruik van Butarome zijn er wel in toepassingen zoals dressings en geëmulgeerde sauzen door de aanwezigheid van zuren of hoge vetgehaltes. "Het hartige aroma komt in die milieus minder tot zijn recht", aldus Brinkmann. De hoge aandelen zuur of vet en het smaakversterkende effect dat Butarome juist hierop heeft, wordt niet als positief ervaren. Hiervoor zijn de topnotes dan weer geschikt.

Butarome is een poeder en wordt toegepast in een verhouding van vijf gram op duizend gram product. Topnotes worden zowel in vloeibare als poedervorm gemaakt. De dosering ervan varieert, maar ligt vaak lager dan die van Butarome.

#### Zoutreductie

Gaandeweg de ontwikkeling van Butarome werden de mogelijkheden voor zoutreductie ontdekt. "Het hartige aro-

#### Eenvoudige ingrediëntendeclaratie

Bij gebruik van Butarome volstaat voor de ingrediëntendeclaratie de term 'aroma' of – indien van toepassing – 'natuurlijk aroma'. Dit betekent een vereenvoudiging van het etiket indien voorheen diverse kruiden, specerijen en smaakversterkers werden gebruikt.

Natuurlijk aroma is van toepassing als de samenstelling bestaat uit alleen natuurlijke ingrediënten. Butarome kan ook een originevermelding krijgen indien 95% van de aromatiserende bestanddelen afkomstig is van de genoemde bron. Een voorbeeld daarvan is een Butarome Italiaanse kruiden. Minimaal 95% van de aromatiserende bestanddelen is afkomstig van Italiaanse kruiden.

ma geeft producten een zoutere beleving. Zo'n 80% van de smaak komt van het aroma", onderstreept Van der Hout. Hoeveel zout er minder in het product kan, is in het algemeen moeilijk te stellen. Het is ook wat je als vertrekpunt neemt, stelt applicatietechnoloog Brink-

#### 'Umami geeft de bouillon een hartiger beleving, waardoor hij zouter lijkt te smaken'

mann. "Is dat bij een bouillon 5 of 12% zout of een waarde daar tussenin? Mijn advies is om te starten met zo weinig mogelijk zout." 30 tot 35% zoutvermindering noemt hij zeker haalbaar.

#### Nieuw traject

Terugkijkend op het doorlopen van het ontwikkelingstraject concludeert Van der Hout dat hartige aroma's een interessant werkterrein zijn. "Zoete aroma's, waar ik mij voorheen hoofdzakelijk mee bezighield, zijn beperkter. In de hartige sfeer is er veel meer dan alleen zout. Het gaat ook om kruiden, specerijen, soms zo'n twintig tot dertig ingrediënten bij elkaar. Mijn taak was om daar de juiste balans in vinden." De ontwikkeling is dan ook nog niet afgerond. Verdere verfijning in topnotes zorgt de eerste jaren nog voor voldoende uitdagingen.



Applicatietechnoloog Joost Brinkmann en flavourist Wendy van Hout aan het werk in het applicatielaboratorium van Buteressence in Zaandam.

Carina Grijspaardt-Vink