

# Aroma-Glucoside ROTICHROM® HPLC



## Bringen Sie Ihre HPLC auf den Geschmack!



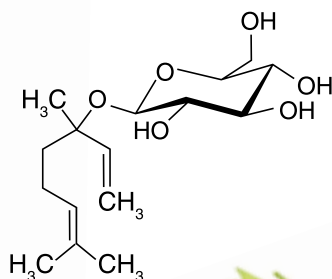
Geschmacks-, Duft- und Aromastoffe haben einen entscheidenden Einfluss auf unsere Wahrnehmung. Da viele Geruchs- und Geschmacksstoffe sehr flüchtig sind und ihre chemische Stabilität begrenzt ist, lässt die gewünschte Wirkung in vielen Fällen schnell nach. In vielen Lebensmitteln, Hygieneprodukten wie Deodorants, Einlagen und Pads sowie in Parfümen und Kosmetika werden bereits Stoffe verwendet, welche sozusagen auf Knopfdruck aktiviert werden können, wenn sie gebraucht werden – eben „Flavour-on-Demand“.

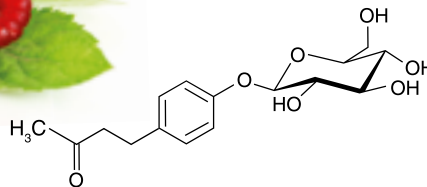
Dieses Prinzip ist in der Natur lange bekannt – „nachts müssen Blüten nicht riechen“. In Pflanzen werden entsprechende Geruchs- und Geschmacksstoffe wie Sie in Früchten, Wein oder Tee vorkommen durch Enzyme (Glykosyltransferasen) mit verschiedenen Zuckern (z.B. Traubenzucker) verknüpft und so in entsprechend inaktive Vorstufen, so genannte „Aromaglucoside“, überführt.

Auslöser (Trigger) wie Erhitzung, Enzyme (Glucosidasen) bzw. deren Aktivierung bei der Anwendung oder des mikrobiellen Abbaus setzen die Aroma- und Duftstoffe wieder in ihrer aktiven Form frei und entfalten so das gewünschte Aroma. Einziges Nebenprodukt dieser Freisetzung ist Glucose, also Traubenzucker.

Die gezielte Freisetzung von Aroma- und Duftstoffen kann Produkten ein verbessertes sensorisches Profil und damit eine unvergleichliche Performance verleihen. Mit unseren **ROTICHROM® Standards** können Sie nun diese Zusatzstoffe identifizieren.

- Gut wasserlöslich
- Nicht mehr flüchtig
- Chemisch stabil
- Länger lagerbar



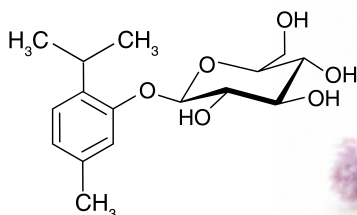


## Aroma-Glucoside ROTICHROM® HPLC

Produktname	Freigegebene Aroma-Verbindung, Name	Freigegebene Aroma-Verbindung, CAS-Nummer	Freigegebene Aroma-Verbindung, Vorkommen	Freigegebene Aroma-Verbindung, Aroma	Best.-Nr.
Benzylalkoholglucosid	Benzyl alcohol	100-51-6	Balsamstrauch ( <i>Cedronella canariensis</i> )	süß, fruchtig	1K58.1
(-)-Borneolglucosid	(-)-Borneol	464-45-9	Thymian ( <i>Thymus vulgaris</i> )	Balsam, kampferartig, Kräuter, holzig	1K4H.1
Carvacrolglucosid	Carvacrol	499-75-2	Oregano ( <i>Origanum vulgare</i> ), <i>Lavandula multifida</i> , <i>Monarda punctata</i> , Sesamol	würzig, kühlend, Thymian, Kräuter	1K51.1
L-Carveolglucosid	L-Carveol	99-48-9	<i>Citrus sp.</i> , <i>Hibiscus sabdariffa</i>	Minze, Kümmel	1K4L.1
Citronellolglucosid	Citronellol	106-22-9	Tee ( <i>Camellia sinensis</i> ), Wein ( <i>Vitis vinifera</i> ), Hopfen ( <i>Humulus lupulus</i> )	Zitrus, Rose, blumig	1K5C.1
Ethylmaltolglucosid	Ethylmaltol	4940-11-8	Geschmacksverstärker (E 637)	süß, zuckerhaltig, karamellig, marmeladig, erdbeerartig	1K52.1
Eugenolglucosid	Eugenol	97-53-0	<i>Citrus sp.</i> , viele Pflanzenarten	angenehm, würzig, nelkenartig	1K55.1
Furaneolglucosid	Furaneol	3658-77-3	Ananas ( <i>Ananas comosus</i> )	karamellig	1K4T.1
Geraniolglucosid	Geraniol	106-24-1	Tee ( <i>Camellia sinensis</i> ), Wein ( <i>Vitis vinifera</i> ), Hopfen ( <i>Humulus lupulus</i> ), <i>Ephedra sp.</i> , Chinesische Heilpflanzen	blumig, süß, rosig	1K4X.1
Guajakolglucosid	Guaiacol	90-05-1	Anis ( <i>Pimpinella anisum</i> ), Weide ( <i>Salix caprea</i> ), <i>Acanthopanax brachyopus</i>	rauchig-medizinisch	1K56.1
1-Hexanolglucosid	1-Hexanol	111-27-3	Guavenaroma, Samen des Bärenklaus und im Fuselöl bei der alkoholischen Gärung u.a.	süß mit einer frisch-grünen Kopfnote, krautige Beinote	1K4K.1
<i>cis</i> -3-Hexen-1-ol-glucosid	<i>cis</i> -3-Hexen-1-ol	928-96-1	Tee ( <i>Camellia sinensis</i> ), Thymian ( <i>Thymus vulgaris</i> ), Chinesische Heilpflanzen, viele Pflanzenarten	frisch geschnittenes Gras	1K5E.1
Himbeerketonglucosid	Himbeerketon (Rheosmin)	5471-51-2	Himbeeren ( <i>Rubus idaeus</i> ), Rhabarber-Verwandte ( <i>Rheum sp.</i> )	Himbeere, süß, holzig, fruchtig	1K5A.1
Homofuraneolglucosid, Isomerengemisch	Homofuraneol, Isomerengemisch	27538-09-6	unbekannt	karamellig	1K57.1
L-Linaloolglucosid	L-Linalool	126-91-0	Tee ( <i>Camellia sinensis</i> ), Wein ( <i>Vitis vinifera</i> ), Hopfen ( <i>Humulus lupulus</i> )	Zitrus, Orange, blumig, Rose	1K54.1
Maltolglucosid	Maltol	118-71-8	Granatapfel ( <i>Punica granatum</i> ), diverse Pflanzen	süß, karamellig, Zuckerwatte	1K5L.1
L-Mentholglucosid	L-Menthol	2216-51-5	Pfefferminze ( <i>Mentha x piperata</i> ), Grüne Minze ( <i>Mentha spicata</i> , spearmint)	Minze, kühl	1K5K.1
Methylantranilatglucosid	Methylantranilate	134-20-3	Kakao, Kaffee, Trauben, Grapefruit, Jasmin, Zitronen, Limetten, Erdbeeren und Mandarinen sowie in vielen Blütenölen (z. B. Neroli-, Ylang-Ylang-Öl)	fruchtig, Trauben, Orangenblüten	1K59.1
Myrtenolglucosid	Myrtenol	515-00-4	<i>Perilla frutescens</i> , <i>Platychaete aucheri</i> (als 6'-O-Actetat)	Kampfer, holzig, kühlend	1K4E.1
Nerolglucosid	Nerol	106-25-2	Tee ( <i>Camellia sinensis</i> ), Wein ( <i>Vitis vinifera</i> ), Hopfen ( <i>Humulus lupulus</i> )	frisch, Zitrus, blumig, grün	1K4P.1
1-Octen-3-ol-glucosid	1-Octen-3-ol	3391-86-4	Oregano ( <i>Origanum vulgare</i> ), Klee ( <i>Trifolium sp.</i> ), <i>Sanchezia nobilis</i>	Pilz, muffiger Geruch	1K53.1
Paracetamolglucosid	Paracetamol	103-90-2	entsteht in Paracetamol-belasteten Abwässern durch Pflanzenwurzeln	bitter	1K50.1
S(-)-Perillylalkoholglucosid	S(-)-Perillyl alcohol	18457-55-1	<i>Perilla frutescens</i>	blumig	1K5N.1
2-Phenylethanolglucosid	2-Phenylethanol	60-12-8	Oregano ( <i>Origanum vulgare</i> ), viele Pflanzen, Chinesische und Tibetanische Heilpflanzen	Rose, blumig	1K5P.1
Sesamolglucosid	Sesamol	533-31-3	Sesamol	Sesam	1K5X.1
$\alpha$ -Terpineolglucosid	$\alpha$ -Terpineol	98-55-5	<i>Citrus sp.</i>	kiefernartig, holzig, harzig	1K5T.1
Thymolglucosid	Thymol	89-83-8	Thymian ( <i>Thymus vulgaris</i> ), Oregano ( <i>Origanum vulgare</i> ), <i>Ziziphus jujuba</i>	Kräuter, Thymian, Heilkampfer	1K4Y.1
Vanillinalkoholglucosid	Vanillin alcohol	498-00-0	Vorkommen neben Vanillosid, Vanille ( <i>Vanilla planifolia</i> )	süß, cremige Vanille	1K5H.1
Zimtalkoholglucosid	Cinnamyl alcohol	104-54-1	Vorläufer von und Vorkommen neben Zimtaldehyd ( <i>Cinnamomum sp.</i> ), <i>Rhodiola sachalinensis</i>	süßlich-balsamatisch, nach Hyazinthen duftende Nadeln	1K4N.1

Verfügbare Gebindegröße: 25 mg.  
Weitere auf Anfrage erhältlich.

Sicherheitsrelevante Daten und zusätzliche Informationen im aktuellen Katalog oder unter [www.carlroth.de](http://www.carlroth.de)/[www.carlroth.at](http://www.carlroth.at)



### Kontakt Deutschland:

Bestellungen zum NULLTARIF 0800 5699-000  
Tel.: 0721 5606-0 · Fax: 0721 5606-149  
[bestellungen@carlroth.de](mailto:bestellungen@carlroth.de) · [www.carlroth.de](http://www.carlroth.de)

Carl Roth GmbH + Co. KG  
Schoemperlenstr. 3-5 · 76185 Karlsruhe

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Carl Roth GmbH + Co. KG.

### Kontakt Österreich:

Bestellungen:  
Tel.: 0316 323692-0 · Fax: 0316 382160  
[info@lactan.at](mailto:info@lactan.at) · [www.lactan.at](http://www.lactan.at) · [www.carlroth.at](http://www.carlroth.at)

LACTAN® Vertriebsgesellschaft m.b.H. und Co. KG  
Puchstraße 85 · 8020 Graz

Es gelten die allgemeinen Geschäfts- und Lieferbedingungen der LACTAN® Vertriebsgesellschaft m.b.H. und Co. KG.

### Kontakt Schweiz:

Bestellungen:  
Tel.: 061 7121160 · Fax: 061 7122021  
[info@carlroth.ch](mailto:info@carlroth.ch) · [www.carlroth.ch](http://www.carlroth.ch)

ROTH AG  
Fabrikmattenweg 12 · 4144 Arlesheim

Es gelten die allgemeinen Geschäfts- und Lieferbedingungen der Roth AG, Arlesheim.