



Givaudans TasteTrek® Citrus entdeckt neue Varianten des Orangengeschmacks

6. Oktober 2008, Dübendorf, Schweiz: Givaudans Forschung entdeckt acht neue, natürliche Orangenaromavarianten, die entscheidenden Einfluss darauf haben könnten, in welche Richtung sich Zitrusaromen für Lebensmittel und Getränke künftig entwickeln.

Die jüngste TasteTrek® Citrus Exploration führte in eine der weltgrößten Zitrusfruchtsammlungen, wo Givaudan sowohl „auf dem Feld“ als auch im Labor über 50 neue Zitrusfruchtvarianten identifizierte und analysierte.

Givaudans TasteTrek® Citrus beruht auf einer Zusammenarbeit mit der University of California, Riverside, mit welcher Givaudan eine strategische Partnerschaft führt.

Die aus dieser Zitrus-Forschung entwickelte neue Aromapalette spiegelt die breite Vielfalt der Orangenaromen wider, die jetzt auch den Lebensmittel- und Getränkeherstellern zur Verfügung steht.

„Gold Nugget“, „Seedless Kishu“ und „Tarocco“ sind nur drei Beispiele aus dieser Kollektion acht neuer Orangenaromen, welche Givaudans facettenreiches Angebot an bestehenden und individuell anpassbaren Zitrusaromen erweitern.

Gold Nugget verbindet Geschmacksnoten von Orange, Mandarine, Limone, Mango und Bergamotte zu einem komplexen und spannenden Aroma. Seedless Kishu schmeckt nach Erfrischung und Spaß, weil das Grundaroma der Orange durch Andeutungen von Melone und Birne belebt wird. Tarocco hingegen überzeugt durch Andeutungen von tropischen Früchten wie Ananas und grüner Mango, abgerundet durch ein wunderbar sanftes Sommerbeerenaroma

Die Kombination von Expertise und der firmeneigenen VAS-Technologie (VAS steht für Virtual Aroma Synthesizer) ermöglicht den Flavouristen komplexe aus der frischen Frucht gewonnene Aromen zu analysieren und in verschiedene natürliche und aus der Natur abgeleiteten Zitrusaromen umzusetzen – die Spannweite reicht dabei von traditionellen bis hin zu exotischen Aromen.

Die Mini-Vas Technologie kommt sowohl auf dem Feld als auch bei Kunden zum Einsatz, was zu einer Verkürzung der für die Aromaentwicklung benötigte Zeit um Wochen, wenn nicht sogar Monate beiträgt. Mit dem Mini-VAS werden den Kunden völlig neue Aromakonzepte in Form einer breiten, leicht zu erkennenden Palette verschiedener Archetypen oder Hauptaromen präsentiert. Diese Geschmacksrichtungen lassen sich einfach anpassen und verfeinern, bis sie der kundeneigenen Aromaspezifikation entsprechen. Dabei reicht die Bandbreite, aus der die Kunden

beliebig wählen können, von traditionell bis exotisch.

„In Kombination mit unserer Technologie bietet diese neue erweiterte Orangenaromapalette der Getränke- und Lebensmittelbranche die Möglichkeit, den weltweit beliebtesten Zitrusgeschmack innovativ weiterzuentwickeln und sich so besser von den zahlreichen Konkurrenzprodukten zu differenzieren“, erklärt Dawn Streich, Global Product Manager, Citrus.

„Heutzutage stellen die Verbraucher höhere geschmackliche Anforderungen als je zuvor. Ihr Geschmackssinn ist von Erfahrungen geprägt. So erwarten sie von Lebensmitteln und Getränken mit Zitrusgeschmack eine exotische und reizvolle Note, die jedoch auch traditionellen Erwartungen gerecht wird. Die Auswahl an Orangenaromen erfüllt diesen Wunsch nach etwas Neuem und Anderem, das aber doch irgendwie vertraut ist.“

„Wir haben die Früchte mit allen unseren Sinnen gründlichst geprüft: geschmacklich, visuell und olfaktorisch. Wir haben alles erforscht, was der Orangenhain zu bieten hat“, ergänzt Michelle King, eine für Getränke zuständige Flavouristin aus dem TasteTrek® Citrus Team. „Im Labor haben wir untersucht, welche chemischen Bestandteile jeweils den einzigartigen Geschmack der verschiedenen Sorten ausmachen. Im letzten Schritt haben wir dann auf der Grundlage dieser Entdeckungsreise Givaudans neue aus Naturstoffen abgeleitete Zitrusaromapalette zusammengestellt. Diese Aromapalette ist unsere Toolbox für die Entwicklung innovativer Geschmacksrichtungen für unsere Kunden.“

Zitrusaromen sind weltweit führend in der Getränke­kategorie mit Orange als führendes Aroma in der Zitruskategorie.

Hinweis für die Redakteure:

Die TasteTrek®-Programme, die Givaudan laufend durchführt, dienen dazu, die Flavouristen in verschiedene Länder zu führen und ihnen exotische Lebensmittel und kulinarische Spezialitäten näher zu bringen, damit sie sich von der Natur inspirieren lassen können. Somit wird die Entdeckung neuer Zutaten und innovativer Aromaentwicklungen gefördert.

Dank der Partnerschaft mit der University of California, Riverside (UCR), die ihre Sammlung an Zitrus­sorten zur Verfügung stellte, bot sich Givaudan das perfekte Umfeld für die Zitrus­exploration. Die Universität hat eine der weltgrößten Sammlungen an Zitrus­bäumen, mit mehr als 1.000 verschiedenen Zitrus­sorten, von welchen viele noch nicht kommerziell erhältlich sind. Darüber hinaus stellte die UCR auch einige ihrer weltweit führenden Experten für Zitrus­früchte zur Verfügung, so dass sich Givaudan eine nie zuvor gegebene Möglichkeit bot, neue Einblicke in die Materie zu gewinnen. Die Flavouristen und Chemiker von Givaudan fanden zahlreiche interessante und bislang nicht kommerziell genutzte Orangen- und Mandarinen­sorten, die ihre Fantasie und Kreativität bezüglich Zitrus­aromen anregten.

Givaudan Flavours ist ein bewährter Partner weltweit führender Lebensmittel- und Getränke­unternehmen, der seine globale Expertise in der Sensorik mit verbraucherorientierter Innovation verbindet. So hilft Givaudan den Kunden, einzigartige Produktanwendungen zu entwickeln und neue Marktchancen zu erschließen. Von der Konzeption bis in die Ladenregale und Schnellbedienungs­restaurants arbeitet Givaudan auf fünf Kontinenten mit den Lebensmittel- und Getränkeherstellern zusammen um Aromen und Geschmacksstoffe für markt­führende Produkte zu entwickeln.

Wenn Sie weitere Informationen wünschen, wenden Sie sich bitte an:

Toni Gill: toni.gill@razor-pr.com Tel.: +44 (0) 1869 353800

Lucy Ferguson: lucy.ferguson@razor-pr.com Tel.: +44 (0) 1869 353800

Shelby Rohwedder, Coburn Communications: shelby.rohwedder@coburnww.com
Tel: +1 212 536 9836