



## Givaudan beschreitet Neuland in der Entwicklung von Huhnaromen

**Dübendorf, Schweiz, 1. Dezember 2008:** Givaudans neuer, evolutionärer Ansatz zur Entwicklung einzigartiger Huhnaromen eröffnet den Kunden ganz neue Möglichkeiten in der Produktentwicklung. Durch Kombination von kulinarischer Marktforschung, um das Verhalten von Verbrauchern bei der Herstellung und dem Verzehr von Geflügelgerichten in aller Welt zu erkunden, und innovativer Produktentwicklung, hat Givaudan eine neue leistungsfähige Rohstoffpalette entwickelt, mit denen sich authentische Huhnaromen kreieren lassen, die die Konsumentenakzeptanz von Fertigprodukten erhöhen.

Givaudan hat neue, innovative Wege beschritten, um zu ergründen, welche kulturellen Assoziationen Verbraucher mit dem Geschmack von Huhn verbinden. Insgesamt wurden 7.300 Konsumenten in 14 Schwerpunktmärkten befragt, wie auch während der Zubereitung von Geflügelgerichten am heimischen Herd beobachtet. Entsprechend ihren Bedürfnissen und Präferenzen hat Givaudan eine sensorische Sprache entwickelt, die den Kurationsprozess steuert. Im weiteren wurden Aromenprofile definiert, welche für die Entwicklung und Kuration neuer Produkte richtungweisend waren.

Givaudan Entwicklungs-Teams haben Köchen bei der Zubereitung von Huhngerichten über die Schulter geschaut und die Art und Qualität der Zutaten, sowie Vorbereitung des Fleisches, und Zubereitung analysiert. In 10 Ländern wurden in über 40 Restaurants der gehobenen Küche und in einer Reihe Schnellimbissrestaurants „trendy und traditionelle“ Gerichte beurteilt.

Givaudans Forschungsergebnisse verleihen einen umfassenden und weitreichenden Einblick in das Konsumverhalten zum Thema Huhn. Es wurde fundiertes Wissen aufgebaut, über den Stellenwert von Gerichten mit Huhn in den verschiedenen Teilen der Welt, sowie welche Rezepte und Zubereitungsformen am beliebtesten sind.

Diese Studien wurden durch die vielfältigen Anregungen des Givaudan ChefsCouncil® ergänzt. Dem Givaudan ChefsCouncil® gehören renommierte Köche aus vier Kontinenten an, die neue Huhnrezepte und Geschmacksvariationen demonstriert haben, welche neues kulinarisches Terrain beschreiten.

Das Givaudan TasteEssentials™ Chicken Programm basiert auf diesem umfassenden und einzigartigen Marktwissen, welches in einem neuen kreativen Ansatz und einer Aromenpalette resultiert. Von diesen neuen Erkenntnissen können Lebensmittelhersteller profitieren, um gemeinsam mit Givaudan neue und geschmacklich differenzierte Produkte zu entwickeln. Dazu gehören Lösungen für Rezepturen mit reduziertem Salzgehalt.

„Wir wissen, dass es beim Geschmack nicht nur um die Sensorik geht, sondern um ein zutiefst,

kulturspezifisches Geschmackserlebnis. Givaudans Experten haben in Russland, Deutschland, Spanien, Frankreich, Brasilien, Mexiko, Kolumbien, Amerika, Indonesien, China und Japan buchstäblich in den Küchen gesessen und beobachtet, wie Familien authentische Huhngerichte zubereiten“, erklärt Andreas Haenni, Global Head of Savoury.

„Mit marktfrischen Zutaten kochten Verbraucher für die jeweilige Region typische Gerichte, nach Rezepturen die von Generation zu Generation überliefert wurden. So konnten vollkommen neue Erkenntnisse über die Geschmacksentstehung gewonnen werden. Darauf basiert unser beeindruckendes Angebot an charakteristischen und authentischen Huhnaromen, mit denen Konsumenten in aller Welt Huhngerichte noch mehr genießen können.“

Anders als bei Marktstudien anderer Unternehmen hat Givaudan auf die Zubereitung durch den Verbraucher keinerlei Einfluss genommen, vielmehr Gewohnheiten sehr genau analysiert, um sich ein präzises Bild über die Auswahl der Zutaten und Art der Zubereitung in den verschiedenen Kulturkreisen machen zu können.

Anschließend hat Givaudan diese spezifischen Präferenzen nachempfunden und Gerichte in den eigenen Küchen nachgekocht, um den Geheimnissen authentischer Küche auf die Spur zu kommen. Es wurde erkannt, dass lokale Besonderheiten der Schlüssel zur Authentizität sind. Durch geschulte Verbraucher-Panels wurden sensorische Profilierungen erstellt, die vorhandene Lücken in der heutigen Angebotspalette aufgezeigt haben.

Die mit der neuen Rohstoffpalette entwickelten Huhnaromen von Givaudan eignen sich für Anwendungen mit geringem Salzgehalt. Sie sind frei von Allergenen und „clean label“. Durch Givaudans Verkapselungssystem PureDelivery™ sind die Aromen auch bei belastenden Lebensmittelherstellungsverfahren geschützt.

**Hinweis an die Redakteure:**

Givaudan Flavours ist ein bewährter Partner weltweit führender Lebensmittel- und Getränkeunternehmen, der seinen globalen Sachverstand in Sensorik und Analyse 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 an der Entwicklung von Aromen und Geschmacksstoffen für marktführende Produkte.

**Wenn Sie weitere Informationen und Fotos wünschen, wenden Sie sich bitte an:**

Toni Gill [toni.gill@razor-pr.com](mailto:toni.gill@razor-pr.com) Tel.: +44 (0) 1869 353807

Lucy Ferguson [lucy.Ferguson@razor-pr.com](mailto:lucy.Ferguson@razor-pr.com) Tel.: +44 (0) 1869 353803

Shelby Rohwedder, Coburn Communications: [shelby.rohwedder@coburnww.com](mailto:shelby.rohwedder@coburnww.com)

Tel: +1 212 536 9836