



## Givaudan lanciert neue Technologie zur Verbesserung der Akzeptanz von salzarmen Lebensmitteln

**Dübendorf, Schweiz, 25. Februar 2009:** Givaudan hat neue patentrechtlich geschützte Rohstoffe entwickelt, die Nahrungsmittelhersteller für die Entwicklung salzreicher und –reduzierter Lebensmittel, signifikante Vorteile bieten.

Als Teil des TasteSolutions™ Programms hat die Givaudan Gruppe ein umfassendes Rohstoffportfolio entwickelt, mit dem ihre Flavoristen die sensorisch wahrnehmbare Charakteristik von Salz in natriumarmen Applikationen, erhöhen können.

„Wir sehen, dass hohe Salzgehalte in Nahrungsmitteln heutzutage von Verbrauchern nicht länger akzeptiert werden, wissen auch, dass herzhaft schmeckendes Essen nicht mehr viel Salz enthalten muss“, so Andreas Haenni, Givaudan's Global Head of Savoury. „Der Ansatz für die Entwicklung dieser neuen Aromenrohstoffe ist es ferner, die geschmackliche Präferenz insgesamt, und letztlich nicht nur den Effekt von Salz an und für sich zu beurteilen“.

Givaudan investiert weiterhin in die Entwicklung neuer Methoden, um sensorische Effekte von Salz in Nahrungsmitteln messbar zu machen. Die sogenannte Salzkurve ist eine Möglichkeit, die geschmackliche Entfaltung von Salz über Intensität und Zeit, visuell darzustellen. Diese wird in mehrere Phasen aufgeschlüsselt: zunächst in einen ersten deutlichen mineralischen „Biss“, gefolgt von der „Körper“ oder „Mundgefühl“- Phase, schliesslich von einem charakteristisch sauberen und anhaltenden Salzprofil.

In der Entwicklung neuer Nahrungsmittel bzw. Überarbeitung bestehender Rezepturen wird die sensorische Auswirkung von Salz evaluiert. Die Salzkurve unterstützt die Beurteilung und ermöglicht, die wichtigen sensorischen Aspekte der Salz Charakteristik in der Kreation neuer Aromen zu berücksichtigen. Erst dann wird ein neues Aroma entwickelt, welches die Akzeptanz der neuen Rezeptur mit reduziertem Salzgehalt verbessert.

Geschmack ist komplex und Salzreduktion ist eine technologisch große Herausforderung. Die enge Zusammenarbeit unserer Flavoristen und Forschungsabteilungen gewährleistet umfassendes Wissen über Aromen in der gesamten Lebensmittelmatrix. Dieses Fachwissen befähigt unsere Flavoristen, kundenspezifische Lösungen für Suppen und Saucen, Snacks und Fleischprodukte bis hin zu Frühstückscerealien und Backwaren zu entwickeln.

„Die besten Ergebnisse erzielen wir durch eine enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden. Wir optimieren den Wirkungsgrad unserer Aromen, erhalten die Markenintegrität und verbessern die Kosten / Nutzen-Rechnung von neu formulierten Produkten“, fügte Haenni hinzu.

Givaudan entwickelt massgeschneiderte Lösungen, um den gesetzlichen Anforderungen, wie auch den Kostenvorgaben nachzukommen, einschließlich natürlicher Produkte, die Allergen bzw. Natriumglutamat frei sind, bzw. Koscher und Halal sein können. Anders als die meisten Anbieter kann mit Givaudan's Portfolio auf die Verwendung von Kaliumchlorid verzichtet werden, wenn das so vom Kunden gewünscht wird.

„Givaudan's facettenreicher Ansatz zur Entwicklung von neuen Rohstoffen basiert auf patentrechtlich geschützten Technologien“, erklärt Bob Eilerman, Givaudan's Global Head of Science and Technology. „Wir nutzen das gesamte Spektrum unserer Forschungskapazitäten, einschliesslich der Molekularbiologie und Biochemie, der Analyse natürlicher Produkte sowie Reaktionstechnologie, um die Bedürfnisse der Kunden zu befriedigen.“ Weiterhin bietet Givaudan's Netzwerk mit Partnern in der Industrie und Forschung unvergleichliche Möglichkeiten für zukünftige Entwicklungen. 2007 - 2008 bezogen sich 70% der Patente, die Givaudan eingereicht hat, auf die Wahrnehmung von Geschmack und Geschmacksmodulation.

Givaudan's TasteSolutions™ -Programm stützt sich bereits heute auf Erfolge mit Kunden, die Salz in marktreifen Produkten reduzierten und damit dem eigenen Unternehmen im Laufe des Jahres 2008 zweistelliges Wachstum ermöglichen.

**Hinweise für Redakteure:**

Givaudan Flavours ist ein zuverlässiger Partner der weltweit führenden Lebensmittel- und Getränkeunternehmen, der seine globale Fachkenntnis in Verstehen und Analyse der Sinne und am Verbraucher orientierte Innovation zur Unterstützung einzigartiger Produktanwendungen und neuen Marktmöglichkeiten kombiniert. Givaudan arbeitet vom Konzept bis zu den Ladenregalen und Schnellrestaurants mit Lebensmittel- und Getränkeherstellern zusammen, um Aromen und Geschmacksstoffe für marktführende Produkte auf fünf Kontinenten zu entwickeln.

**Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:**

Toni Gill, Razor PR, [toni.gill@razor-pr.co.uk](mailto:toni.gill@razor-pr.co.uk) Tel: +44 1869 353 807

Shelby Rohwedder, Coburn Communications: [shelby.rohwedder@coburnww.com](mailto:shelby.rohwedder@coburnww.com)  
Tel: +1 212 536 9836