



Givaudan schafft neuartige Entwicklungen durch Erforschung von umami

**Dübendorf, Schweiz, 19. August 2009:** Givaudan betreibt mit Hilfe des kulinarischen TasteSolutions™ Programms weitreichende wissenschaftliche Forschung in *umami*.

Durch die Kombination umfangreichen Wissens über die Herstellung kulinarischer Produkte, Expertise in Rezeptorentechnologie und Erforschung des Geschmacksempfindens konnte Givaudan eine breite Palette an natürlichen Geschmacksstoffen rund um *umami* entwickeln. Dies ermöglicht den Aromatikern von Givaudan Aromen zu kreieren, die eine neue Dimension von Köstlichkeit und Authentizität bieten, ohne dabei auf deklarationspflichtige Geschmacksverstärker zurückzugreifen.

Der Trend, für den Verbraucher leicht verständliche und unbedenkliche Deklarationen auf Lebensmittelverpackungen einzusetzen, steht im direkten Zusammenhang mit Gesundheit und Wohlbefinden und gewinnt zunehmend an Bedeutung. Neuerliches Konsumentenverhalten hat bereits unmittelbar Auswirkungen auf Produktentwicklungen aller Lebensmittelhersteller, die die Anzahl der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe auf ein Minimum reduzieren und natürlichen Rohstoffen, chemisch klingenden, den Vorzug geben.

Im Mittelpunkt dieser sogenannten „clean label“ Bewegung steht die Forderung der Verbraucher an die Lebensmittelindustrie, Geschmacksverstärker wie MSG (Mononatriumglutamat) aus Lebensmitteln zu entfernen. MSG wird weitverbreitet in salzigen Lebensmitteln und Snacks eingesetzt, um den *umami* Geschmack zu erzeugen, welcher zudem die Intensität des Geschmackseindrucks verstärkt. *umami* ist der japanische Begriff für „köstlicher Geschmack“. Er verleiht Lebensmitteln Körper, Mundgefühl und Saftigkeit, was von Verbrauchern sehr geschätzt wird. Zukünftig erfolgreiche Lebensmittel mit hoher Akzeptanz zu entwickeln, ohne dabei auf MSG zurückzugreifen, ist eine große Herausforderung für die Lebensmittelhersteller und deren Zulieferindustrie.

Dank der Kompetenz in Kreation und Applikation und der umfassenden Palette an neuen Inhaltsstoffen, kann die Givaudan heute Kunden mit Aromen beliefern, die auf das perfekte *umami* Geschmacksprofil individueller Produkte zugeschnitten sind.

„Wir müssen verstehen, wie die Ausgewogenheit und Harmonie des Geschmacks das Essvergnügen von Verbrauchern beeinflusst“, erläutert Matthew Walter, Givaudan EAME Gruppenleiter des Kulinarischen Kompetenzzentrums. „Geschmack hat nicht nur mit den häufig eingesetzten Geschmacksverstärkern wie MSG oder IMP/GMP\* zu tun, sondern ist ein viel komplexeres Phänomen.“

Die Wirkungsweise aller eingesetzten Inhaltsstoffe zu verstehen, sie im richtigen Verhältnis

zueinander einzusetzen, ist wichtig für die Entwicklung erfolgreicher, köstlicher Lebensmittel. Die Japaner wiederum nennen diese Geschmackskomplexität *kokumi*, ein Ausdruck der ausserhalb Japans nach wie vor nicht weit verbreitet ist.

Givaudan hat beträchtliche Ressourcen investiert, *umami* und *kokumi* Kompetenzen auszubauen, um mit dem TasteSolutions™ Programm, unterstützt durch Rezeptorenforschung und Forschungsarbeit in der Sensorik, die Komplexität des Geschmacks weiter zu entschlüsseln. Wesentliche Anstrengungen werden derzeit unternommen, *umami* in Bezug auf Intensität und zeitlichem Wirkungsgrad messbar zu machen, und die Geschmacksmerkmale der verschiedenen *umami* Inhaltsstoffe zu unterscheiden.

In der Zusammenarbeit des Teams eigener Küchenchefs und professioneller Panelisten der Abteilung Sensorik konzentriert sich Givaudan ferner darauf, zu erforschen, was grossartig schmeckendes Essen ausmacht. Givaudan hat durch Evaluation und Analyse von traditionellen Kochverfahren, handwerklich hergestellten Zutaten und industriellen Fermentationsprozessen, die in verschiedenen Küchen rund um den Globus eingesetzt werden, eine Vielzahl neuer Moleküle entdeckt.

Zudem bietet das Netzwerk mit industriellen und wissenschaftlich ausgerichteten Partnern unvergleichliche Möglichkeiten für zukünftige Entwicklungsarbeiten. In den Jahren 2008 und 2009 stehen 70 % der durch Givaudan angemeldeten Patente im direkten Zusammenhang mit Geschmackswahrnehmung und -modulation.

Der Wissensvorsprung und die technische Kompetenz punkto Geschmacksverstärkung, hat Givaudan zu einem zweistelligen Wachstum in der Anzahl und Wertschöpfung aller Projekte in den letzten 18 Monaten geführt.

Hinweise für Redakteure:

IMP\*: Dinatriuminosinat  
GMP\*: Dinatriumguanylat

Das Givaudan TasteSolutions™ Programm ist eine Palette von Inhaltsstoffen und Technologien, die es Lebensmittelherstellern - und Verarbeitern erlaubt, entweder den Salzgehalt zu reduzieren oder die Süsseigkeit zu verbessern, oder köstlichen Geschmack in ihre Produkte zu bringen, während die Verbraucherpräferenz erhalten bleibt.

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.

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

Sabine Abanto: [sabine.abanto@givaudan.com](mailto:sabine.abanto@givaudan.com) Tel: +41 22 780 90 53