



Givaudan entwickelt verführerische Zitronen- und Limettenaromen mit dem Citrus Taste Trek™ Programm

Dübendorf, Schweiz: 18. November 2009: Givaudan kreiert 10 neue und einzigartige Zitronen- und Limettenaromen infolge jüngster Forschungsarbeiten und der Evaluierung weitgehend traditioneller, jedoch unbekannter, Zitrusarten auf den Plantagen der Universität California, Riverside (UCR), mit der eine strategische Partnerschaft vereinbart ist. Die authentischen Charakteristiken dieser Zitrusarten werden unsere Kunden für zukünftige Entwicklungen von Getränken und Lebensmitteln inspirieren. Unsere Forschung hat gezeigt, dass Konsumenten Variationen traditioneller Zitrusfrüchte, die nicht allzu stark von ihren ursprünglichen Vorlieben abweichen, preferieren.

Im ersten Halbjahr 2009 bringt das Givaudan TasteTrek™ Citrus als Bestandteil des TasteEssentials™ Citrus Programms einen 25%-igen Anstieg an Kundenanfragen und Projekten, für die Kreation neuer und Reformulierung bestehender Aromen. Givaudan hat dieses Programm anlässlich der Food Ingredients Europe im November in Frankfurt vorgestellt und in einem Kunden-Seminar Einblicke in die Forschungsarbeit und -ergebnisse vermittelt.

In den zurückliegenden drei Jahren und im Anschluss an die letzte TasteTrek™ Expedition in die Welt der Zitrusfruchtsorten hat Givaudan nunmehr etwa 150 Zitrusfruchtsorten unmittelbar auf den Plantagen als auch im Labor identifiziert und analysiert. Und dann die vielversprechendsten Sorten für die Entwicklung neuer Aromen ausgewählt. Diese neue Kollektion überzeugt durch enorme Vielfalt an Zitronen- und Limettenaromen. Wir verfügen über neue Erkenntnisse, die wir unseren Kunden der Lebensmittel- und Getränkeindustrie zur Verfügung stellen möchten.

„India Lime“, „Lo Porto“ und „Femminello“ sind nur drei Beispiele aus unserer Kollektion der neuen 10 Zitronen- und Limettenaromen, die wir unseren Kunden in den vorgenannten Segmenten anbieten werden.

„India Lime“ mit Ihrer Süsse und Akzenten einer Blutorange, Zitrone/Limette mit leichter Kiwi Note zeigt eine milde Grapefruitnote in der Verkostung. Sie teilt einige dieser Eigenschaften mit „Lo Porto“, einer exotischen Zitrone, welche auch ein grün-fruchtiges, blumiges Profil mit Noten von Jasmin und Banane aufweist. „Femminello“ ist eine leicht fruchtige, adstringierende Zitrone mit Süsse und Kaffirlimettencharakter.

Die Flavoristen der Givaudan, die ihre große Fachkompetenz mit der Givaudan eigenen Virtual Aroma Synthesizer (VAS) Technologie kombinieren, können die komplexen Aromabestandteile der frisch gepflückten Früchte analysieren und direkt in natürliche, der Natur abgeleitete Zitrusfruchtaromen umsetzen. Die Kombination aus traditioneller Aromakreation und modernster Virtual Aroma Synthesizer (VAS) Technologie verkürzt die Entwicklung neuer Aromen oftmals um Wochen oder sogar Monate und unterstützt unsere Kunden in verkürzten Entwicklungszyklen neuer Lebensmittel und Getränke.

„Die Reaktionen unserer Kunden auf unsere zurückliegende TasteTrek™ Orange Kollektion war überwältigend positiv. Es war aus Sicht der Givaudan naheliegend, das Programm um Zitronen- und Limettenaromen zu erweitern und diese umgehend zu lancieren,“ erklärt Dawn Streich, Global Product Manager Citrus. „Für die Getränke- und Lebensmittelindustrie bringt diese neue erweiterte Kollektion, in Kombination mit Givaudan eigener Technologie, einzigartige, authentische Aromen, die Markenidentität unterstützen. Und unseren Kunden helfen mögen, den Erfolg im Markt zu steigern.“

„Konsumenten haben längst das Bewusstsein für Inhaltsstoffe, Deklaration, Qualität und Preis entwickelt. Sie suchen Getränke, die authentisch, frisch, dynamisch, anspruchsvoll und natürlich sind. Und haben sehr hohe Erwartungen an ausgewählte Produkte.

Vor allem aber wollen sie grossartig schmeckende Produkte, die ihrem Lebensstil und ihrem Bedürfnis nach Erfrischung entsprechen, „ ergänzt sie.

Die mit dem TasteTrek™ Programm gewonnenen Erkenntnisse erlauben uns, unsere Strategie auf innovative Zitrusfruchtaromen auszurichten, „ erklärt Michelle Hagen, Aromatikerin für Getränke und Mitglied des TasteTrek™ Citrus Teams. „Es ist nicht nur spannend, mit diesen, heutige Grenzen überschreitenden neuen Aromen zu arbeiten, sondern es ist auch ein besonderes Erlebnis, sie unseren Kunden zu präsentieren“, erläutert sie.

TasteTrek™ Citrus ist Teil fortlaufenden Engagements der Givaudan, neue Rohstoffe und Technologien zu entwickeln. Erkenntnisse in der Forschung zu sammeln und die Kreation von innovativen Aromen voranzutreiben. Im Dialog mit Kunden kann Givaudan Aromen kreieren, die Konsumenten bevorzugen und in den Produkten unserer Kunden für ein innovatives und optimales Geschmackserlebnis sorgen.

Hinweise für Redakteure:

Anlässlich der Food Ingredient Europe 2009 sind die Medien am 18. November 2009 von 08.00-10.00 im Hotel Marriott, Frankfurt, Deutschland, zum Givaudan TasteTrek™ Zitrusfrüchte Seminar eingeladen. Für Ihre Gratisreservation kontaktieren Sie bitte Toni Gill (siehe unten).

Das Ziel der fortlaufenden TasteTrek Programmen von Givaudan ist es, ihre Aromatiker zu ermutigen, ausserhalb des Labors zu arbeiten, indem sie verschiedene geographische Regionen besuchen, exotische Lebensmittel und kulinarische Genüsse erleben, und von der Natur inspiriert werden – und so die Entdeckung von neuen Rohstoffen zu fördern und die innovative Aromenkreation zu unterstützen.

Die Partnerschaft mit der Zitrusfruchtsortensammlung der Universität von California Riverside (UCR) ermöglichte Givaudan das perfekte Umfeld für die Erkundung von Zitrusfrüchten. Mit einer der weltweit grössten Sammlungen von Zitrusfruchtsorten von über 1000 verschiedenen Sorten, davon viele noch nicht kommerziell erhältlich, und mit der zusätzlichen Beratung durch einige der weltweit führenden Zitrusfruchtexperten, gab UCR Givaudan die beispiellose Möglichkeit, neue Erkenntnisse rund um den Bereich Zitrusfrüchte zu gewinnen. Die Givaudan Aromatiker und analytischen Chemiker erlebten eine Vielzahl von spannenden und noch zu kommerzialisierenden Zitronen- und Limettensorten, welche ihre Vorstellungskraft erfassten und ihre gemeinsame Kreativität im Bezug auf Zitrusfrüchte anspornte. Givaudan erweiterte bereits ihre Palette von Orangenaromen mit Hilfe dieser Zusammenarbeit, was sie zu einer der weltweit führenden Kapazitäten im Bereich von Zitrusfruchtaromen macht.

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:

Toni Gill toni.gill@razor-pr.com Tel: +44 (0) 1869 353 800

Shelby Rohwedder shelby.rohwedder@cobumww.com Tel: + 1 212 536 9836