



Givaudan verbindet Forschung, Technologie und Natur, um die Entwicklung neuer Huhnaromen in schwierigen wirtschaftlichen Zeiten weiter voranzutreiben

**Dübendorf, Schweiz, 6. Mai 2009:** Givaudan hat das TasteEssentials™ Chicken Programm mit der Entwicklung von patentrechtlich geschützten, bahnbrechenden, natürlichen Rohstoffen weiter vorangetrieben, welches Lebensmittelhersteller ermöglicht, die Verbraucherpräferenz eigener Produkte in einem schwierigen Marktumfeld zu verbessern.

Die neuen Rohstoffe der Givaudan optimieren die Authentizität der Aromenprofile, insbesondere die „Reichhaltigkeit“, und erfassen spezifische Nuancen des Huhngeschmacks. Diese leistungsfähigen Rohstoffe werden bereits in verschiedenen Givaudan Huhnaromen eingesetzt und liefern damit einen bedeutenden Mehrwert für die Markenprodukte unserer Kunden: einige sind bereits heute in marktreifen Produkten im Einsatz, z.B: in Hühnersuppen, Bouillons, Burgern und Nuggets. Das Rohstoffportfolio für Huhnaromen der Givaudan umfasst eine bemerkenswerte Anzahl hochkonzentrierter Rohstoffe und erfüllt damit die Bedürfnisse unserer Kunden und Verbraucher für authentischere, reichhaltigerer und kosteneffizienteren Huhnaromen, inbegriffen natürliche, natriumarme und allergenfreien sowie „clean-label“ Lösungen.

„Wir arbeiten ständig an neuen Lösungen, und helfen damit unseren Kunden, auf die veränderten Marktbedingungen reagieren zu können“ erläutert Andreas Haenni, Global Head of Savoury. „Kurzfristig liegt unser Schwerpunkt in der Kosteneffizienz, mittel- bis langfristig jedoch sehen wir einen unvermindert wachsenden Bedarf an natürlichen Aromen, beeinflusst durch den Wunsch der Konsumenten nach gesunder Nahrung und des weiteren durch die sich ändernden gesetzlichen Anforderungen.“

Natürliche Huhnaromen sind in den USA schon weit verbreitet, inzwischen erhalten wir eine wachsende Anzahl von Anfragen nach natürlichen Huhnaromen auch im europäischen Markt. Weitere Märkte wie Japan und Australien zeigen gleichfalls einen wachsenden Bedarf an natürlichen Aromen.

Konfrontiert mit der momentanen schwierigen wirtschaftlichen Marktsituation ändern Verbraucher ihre Konsumgewohnheiten und streben primär nach preiswerten und dennoch gleichzeitig gesünderen Produkten: Huhngerichte bleiben eine beliebte, fettarme Eiweissquelle, sei es außerhalb, im Fast Food Restaurant oder daheim. Bei Verbrauchern, die vermehrt zu Hause kochen, sind Mahlzeiten und Fertiggerichte mit Huhn als Hauptbestandteil allgemein sehr beliebt. Die neuen und innovativen Huhnaromen der Givaudan bieten der Industrie Möglichkeiten, Kulinarische Zubereitungen und Fertiggerichte zu überarbeiten bzw. neu zu entwickeln.

Givaudan´s Forschungsprogramm für Konsumentenverhalten beeinflusst die permanente Weiterentwicklung neuer Rohstoffe, unterstützt durch die Abteilung Sensorik, die eine einmalige Aromensprache für unsere Kreationsteams geschaffen hat, welche unseren Kunden hilft, die für ihren Markt erfolgversprechenden Aromenprofile zu identifizieren.

Um die vom Konsumenten bevorzugten Rohstoffe, welche in Aromen enthalten sind, weiter zu identifizieren, setzt Givaudan innovative Technologien ein. Der patentierte Virtual Aroma Synthesizer (VAS™) und der mobile MiniVAS™ werden eingesetzt, um die Leistungsfähigkeit von Rohstoffen in Aromen zu evaluieren und um neue ‚Essence‘ und ‚Signatur‘ Aromen zu entwickeln, sowie die Präferenzen der Verbraucher und unserer Kunden besser beurteilen zu können.

Durch den Einsatz des VAS™ kann die Markteinführung neuer Produkte beschleunigt und die Verbraucherakzeptanz erhöht werden. Es besteht unter anderem die Möglichkeit, online global vernetzt und vor Ort mit Entwicklungsteams der Givaudan eng zusammenzuarbeiten, erklärt Michael Peters, Direktor Global Flavour Creation Technology. „Zum Beispiel arbeiteten wir kürzlich mit einem Kunden in Lateinamerika an einem Produkt Re-Launch, mit dem Ziel, ein neues Huhnaroma für Suppen zu entwickeln. Mittels MiniVAS™ konnten wir ein neues, erfolgreiches Aroma für das Produkt kreieren, welches, verglichen mit anderen Marktprodukten, eine verbesserte Verbraucherakzeptanz aufweist.“

„Die Möglichkeiten der Givaudan, neue Rohstoffe zu entwickeln und die Freisetzung von Aromastoffen zu verstehen und zu kontrollieren, ist der Schlüssel zum Erfolg neuer Aromen, „ fügt Dr. Bob Eilerman, Global Head of Science and Technology hinzu. Empfindliche und flüchtige Bestandteile von Huhnaromen werden durch die Givaudan Inkapsulationstechnologie, PureDelivery™ geschützt und gezielt freigesetzt. Diese Technologie schützt Aromen vor belastenden Herstellungsverfahren, hilft gleichermaßen instabile Rohstoffe zu stabilisieren und unerwünschte Reaktionen z.B. Oxidation zu reduzieren, während die Haltbarkeit der Produkte unserer Kunden und die Leistungsfähigkeit der Aromen verbessert wird.

#### **Hinweise für Redakteure:**

Das Givaudan TasteEssentials™ Chicken Programm ermöglicht Lebensmittelherstellern ihre genauen Anforderungen an Huhngeschmack- Signatur- und Aromastoffen schnell zu identifizieren, einschliesslich für Anwendungen mit geringem Salzgehalt. Gemeinsam mit Givaudan können sie einzigartige, geschmacklich differenzierte Produkte für verschiedene Anwendungsbereiche entwickeln, welche sich von der Konkurrenz abheben.

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](mailto:toni.gill@razor-pr.com) Tel: +44 (0) 1869 353 807

Lucy Ferguson [lucy.ferguson@razor-pr.com](mailto:lucy.ferguson@razor-pr.com) Tel. +44 (0) 1869 353 803