

## Pressenotiz

Holzminden, 8. April 2021

---

# symlife<sup>®</sup> – Lösungen für die Balance des Geschmacks in Produkten mit weniger Zucker, Salz und Fett

- Erfüllt Verbraucherwünsche nach gutem Geschmack und gesünderer Ernährung in Einem
- Ausgewogenes Geschmacksprofil für Produkte mit weniger Zucker, Salz und Fett
- Ganzheitlicher Ansatz mit starkem Fokus auf Natürlichkeit

---

**Symrise präsentiert seine symlife<sup>®</sup>-Plattform. Sie fasst die ausbalancierenden Geschmackslösungen des Unternehmens zusammen. Diese helfen, Produkte mit bestem Geschmack zu entwickeln, die gleichzeitig den Wunsch nach einem gesünderen Lebensstil unterstützen. Die maßgeschneiderten Lösungen sprechen die spezifischen Bedarfe von Lebensmittel- und Getränkeherstellern an. Gleichzeitig ermöglicht es symlife<sup>®</sup>, neue und neu formulierte Produkte ganz nach dem Geschmack von Verbrauchern zu entwickeln.**

Verbraucher wählen in den meisten Fällen nach dem Geschmack, ob sie bestimmte Lebensmittel oder Getränke kaufen. Gleichzeitig achten sie beim Einkauf vermehrt auf Gesundheitsaspekte. Verbraucher, Einzelhändler und Gesetzgeber wissen um die gesundheitlichen Auswirkungen hohen Zucker-, Salz- und Fettkonsums. Wenn Lebensmittel- und Getränkehersteller diese Inhaltsstoffe in ihren Produkten reduzieren, helfen ihnen die symlife<sup>®</sup>-Lösungen, gleichzeitig den gewünschten authentischen Geschmack zu erreichen, der ihre Produkte auszeichnet.

### **symlife<sup>®</sup> – Geschmack in Balance**

symlife<sup>®</sup> kann helfen, das Geschmacksprofil von Produkten mit weniger Zucker, Salz und Fett sorgfältig auszubalancieren und so zum beliebten, bekannten und authentischen Geschmack zu verhelfen. Darüber hinaus vermag das symlife<sup>®</sup>-Portfolio, störende Noten wie Bitterkeit oder Adstringenz zu maskieren und gleichzeitig Mundgefühl, Saftigkeit und Fruchtigkeit zu verbessern, Umami aufzubauen oder weitere Eindrücke zu ergänzen.

Die Verbraucherwünsche in Sachen Geschmack zu erfüllen, kann gewisse Herausforderungen mit sich bringen. Wie wir Geschmack wahrnehmen, beinhaltet komplexe Prozesse mit multisensorischen Interaktionen. Verändern Hersteller die Basis/Matrix von Lebensmitteln oder Getränken, kann das den Geschmack abschwächen, was wiederum die Verbraucherakzeptanz beeinflusst. Die zahlreichen Möglichkeiten von symlife<sup>®</sup> können hier unterstützen.

"Authentischen Geschmack in zuckerreduzierten Lebensmitteln und Getränken zu erreichen, kann sich komplex gestalten. Unsere Expertise im Ausbalancieren von Geschmack mit natürlichen Rohstoffen hilft Herstellern, zucker- und kalorienarme Produkte zu entwickeln, die gesundheitliche Vorteile mit bestem Geschmack verbinden. Damit helfen wir, eine komplexe Aufgabe zu lösen: besten Geschmack zu einem Teil von gesünderer und nachhaltiger Ernährung zu machen", erklärt Leif Jago, Global Marketing bei Symrise.

### **Ein ganzheitlicher, natürlicher Ansatz**

Die symlife<sup>®</sup>-Plattform von Symrise bietet einen ganzheitlichen, natürlichen Ansatz, um den Geschmack in zucker-, salz- und fettreduzierten Produkten auszubalancieren. Sie nutzt dafür Symrise-eigene Rohstoffauswahl und Anbaumethoden und identifiziert so natürliche Rohstoffe für besten natürlichen

Geschmack in Balance. Darüber hinaus nutzt sie KI, um zum Beispiel alte chinesische Rezepte zu analysieren. Sie unterstützt die Kreislaufwirtschaft, indem sie natürliche geschmacksbalancierende Rohstoffe aus Nebenströmen gewinnt und in Rückwärtsintegration und nachhaltigen Anbau investiert.

"symlife<sup>®</sup> bietet einen ganzheitlichen Ansatz für besten Geschmack in Balance. Wir nutzen dabei unser einzigartiges Fachwissen, umfangreiche Studien zu Verbrauchervorlieben und wie sie Geschmack wahrnehmen sowie unser umfassendes Verständnis von natürlicher Süße", ergänzt Leif Jago.

### **Einzigartige Lösungen dank symlife<sup>®</sup>**

symlife<sup>®</sup> basiert auf dem umfangreichen Portfolio von Symrise und seinem Engagement für Qualität und Innovation. Dafür geht es enge, langfristige Kooperationen mit Hochschulen, Forschungsinstituten und Technologienetzwerken ein. Darüber hinaus unterstützt es die Hersteller mit seiner Expertise in der komplexen regulatorischen Landschaft, so dass diese die sich ständig ändernden globalen Vorschriften einhalten können.

"Für uns steht die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Kunden als zukunftsorientierter Partner mit einem umfassenden, hochwertigen und natürlichen Portfolio an erster Stelle. So können wir kosteneffiziente, sensorisch evaluierte und passgenaue Geschmackslösungen bieten, die für besten Geschmack in Produkten mit weniger Zucker, Salz oder Fett sorgen. Darüber hinaus beraten wir unsere Kunden technisch und regulatorisch, so dass diese erfolgreich zuckerreduzierte Lebensmittel und Getränke mit bestem Geschmack formulieren und neu formulieren können", schließt Jago.

### **Die Zukunft im Blick, mit gesundem Geschmack**

Bislang hat sich die Entwicklung von Produkten, die Geschmack und gesundheitliche Vorteile vereinen - mit besonderem Schwerpunkt auf der Reduzierung von Zucker - als schwer erreichbares Ziel erwiesen. Ein effektives Ausbalancieren des Geschmacks erfordert einen komplexen und umfassenden Ansatz, wie ihn symlife<sup>®</sup> bietet.

symlife<sup>®</sup> -Geschmackslösungen berücksichtigen die gesamte Geschmacksdynamik eines Produkts und balancieren das Gesamtprofil entsprechend den spezifischen Anforderungen des Produkts aus. Das ermöglicht Herstellern, agil auf Trends zu reagieren und entscheidende Schritte einzuleiten, um Verbraucher mit überzeugenden Produkten zu gewinnen, die gesundheitliche Aspekte adressieren und gleichzeitig ihre komplexen und anspruchsvollen Geschmackserwartungen erfüllen oder übertreffen.

### **Über Symrise:**

*Symrise ist ein globaler Anbieter von Duft- und Geschmackstoffen, kosmetischen Grund- und Wirkstoffen sowie funktionalen Inhaltsstoffen. Zu den Kunden gehören Parfum-, Kosmetik-, Lebensmittel- und Getränkehersteller, die pharmazeutische Industrie sowie Produzenten von Nahrungsergänzungsmitteln und Heimtiernahrung.*

*Mit einem Umsatz von rund 3,5 Mrd. € im Geschäftsjahr 2020 gehört das Unternehmen zu den global führenden Anbietern. Der Konzern mit Sitz in Holzminden ist mit mehr als 100 Niederlassungen in Europa, Afrika und dem Nahen sowie Mittleren Osten, in Asien, den USA sowie in Lateinamerika vertreten.*

*Gemeinsam mit seinen Kunden entwickelt Symrise neue Ideen und marktfähige Konzepte für Produkte, die aus dem täglichen Leben nicht mehr wegzudenken sind. Wirtschaftlicher Erfolg und unternehmerische Verantwortung sind dabei untrennbar miteinander verbunden.*

Symrise – always inspiring more...

[www.symrise.com](http://www.symrise.com)

**Kontakte Medien:**

*always  
inspiring more...*



**Bernhard Kott**

Tel.: +49 55 31 90-17 21

E-Mail: [bernhard.kott@symrise.com](mailto:bernhard.kott@symrise.com)

**Social Media:**

[twitter.com/symriseag](https://twitter.com/symriseag)

[youtube.com/agsymrise](https://youtube.com/agsymrise)

[instagram.com/symriseag](https://instagram.com/symriseag)

[instagram.com/symrise.ci](https://instagram.com/symrise.ci)

**Christina Witter**

Tel.: +49 55 31 90-2182

E-Mail: [christina.witter@symrise.com](mailto:christina.witter@symrise.com)

[linkedin.com/company/Symrise](https://linkedin.com/company/Symrise)

[www.xing.com/companies/symrise](https://www.xing.com/companies/symrise)

[instagram.com/finefragrancelstories\\_bySymrise](https://instagram.com/finefragrancelstories_bySymrise)

Blog: <https://alwaysinspiringmore.com>