

## Presseinformation

Holzminden, 22. Juni 2021

# Symrise entschlüsselt drei Präferenzen in der Wahrnehmung von süßem Geschmack

- Drei Geschmacks-Routen für reduzierten Zuckergehalt und mit Blick auf die Geschmacksvorlieben von Verbrauchern
- Verschiedene Verbraucherpräferenzen zum idealen Süßegrad
- Speziell entwickeltes Portfolio mit Geschmackslösungen für Lebensmittel- und Getränkehersteller

Eine der am schnellsten wachsenden Nachfragen bezieht sich auf "besser-für-mich"-Lebensmittel und -Getränke mit einem natürlichen und ausgewogenen Maß an Süße. Symrise hat sich eingehend mit dem Verbraucherverhalten beschäftigt und sich darauf konzentriert, die Vielfalt der sensorischen Präferenzen zu erkunden. Das Unternehmen hat Studien durchgeführt, um Geschmackslösungen zu entwickeln, die aktuelle Geschmacksvorlieben von Verbrauchern erfüllen. Die daraus resultierenden Lösungen balancieren den Geschmack eines reduzierten Zuckergehalts von Keksen bis Cocktails aus und ermöglichen gleichzeitig den maximalen Genuss auf verschiedene Art und Weise, für verschiedene Verbrauchertypen.

Etablierte und neue Kennzeichnungssysteme wie das britische Ampelsystem oder der Nutriscore helfen Verbrauchern, sich beim Einkauf zu orientieren. "Der Wunsch nach gesundem Gewicht und mehr natürlicher Süße in Produkten hat dazu geführt, dass immer mehr Menschen nach zuckerreduzierten Produkten suchen. Diese sollen gut schmecken und im Idealfall weniger Kalorien enthalten", sagt Dr. Dariah Lutsch, Sensory & Consumer Insights Research Manager der Flavor Division bei Symrise. "Eine Kaufsimulation zeigt, dass sich 75 Prozent der Verbraucher in fast allen Produktkategorien für zuckerreduzierte Varianten entscheiden würden", ergänzt Lutsch.

Dies bezieht sich auf eine Studie zur Wahrnehmung von süßem Geschmack in Europa, Afrika und dem Nahen Osten, die Symrise kürzlich durchgeführt hat. Sie hat ergeben, dass es mehrere Wege gibt, den Zuckergehalt zu reduzieren und gleichzeitig die Geschmackspräferenzen zu erfüllen.

**Route 1 – schmeckt genauso süß wie die Vollzucker-Version** und 33 % der Befragten bevorzugen sie.

**Route 2 – schmeckt ähnlich und weniger süß** und 20 Prozent der Verbraucher bevorzugen diese Route.

**Route 3** - Die dritte Gruppe von etwa 22 % verhält sich experimentierfreudiger. Sie suchen nach einer **neuen, einzigartigen Geschmackskomposition** und akzeptieren einen Geschmacksunterschied zur Vollzucker-Version.

### Ideale Süße für Erfrischungsgetränke

In einer weiteren Studie zum "Idealen Süßegrad" aus dem Jahr 2019 für Cola CSD (kohlenensäurehaltige Erfrischungsgetränke) in Deutschland hat Symrise den optimalen Süßegrad für verschiedene Zuckergehalte von 106 g/l bis 75 g/l Zucker ermittelt. Die Studie **bestätigte die Ergebnisse** und zeigte zudem, dass Verbraucher **eine Getränkeprobe mit 75 g/l als zu wenig süß** wahrnahmen. Mit dem Wissen, dass Zuckerreduktion in Getränken das Gesamtgeschmacksprofil und die Dynamik des süßen Geschmacks im Mundgefühl beeinflusst, führte Symrise **eine zweite Studie** durch und **versuchte, die Präferenz von Verbrauchern** für zuckerreduzierte Produkte durch die Zugabe von Symrise Symlife®, seiner Lösung zum Ausbalancieren von Geschmack, zu **erhöhen**. Den Experten

gelang es, die Gesamtvorliebe für die zuckerreduzierten Cola-Versionen 85g/l und 75g/l durch die Zugabe der Geschmackslösung von Symrise **deutlich** zu erhöhen.

Losgelöst davon, welchen Weg Verbraucher bevorzugen und welche Zielgruppe Lebensmittelhersteller erreichen möchten, unterstützt Symrise seine Kunden bei der Kalorienreduzierung in einer Reihe von Getränkeprodukten – vom Eistee bis zum Erfrischungsgetränk – und bietet für alle drei Szenarien das Geschmacksprofil, das Verbraucher lieben.

### Ideale Ergänzung für Süßwaren

Besonders bei süßen Backwaren wünschen sich die Verbraucher ein genussvolles Erlebnis ohne Schuldgefühle. Die Symrise-Experten für **Süß- und** Backwaren haben ihr Portfolio um die neue natürliche Symlife®-Geschmackslösung "**Sweet Optimizer Baking MFC**" erweitert, um diese Nachfrage zu erfüllen. Die multifunktionale Lösung nutzt Aromastoffe sowie Füllstoffe für die Struktur des Gebäcks. Symrise hat sie speziell für süße Backwaren optimiert, um die vielfältigen Herausforderungen der Zuckerreduktion zu erfüllen. Das Produkt ermöglicht es Herstellern, bis zu **50 %** Zucker zu reduzieren, und es verhält sich wie ein **1:1-Ersatz** z. B. in Keksen, während sie den **gewünschten Geschmack, die Anmutung und die Textur erhalten**.

"Gleichzeitig wählen Verbraucher Süßwaren immer bewusster aus", **sagt Lisa Wulf, Marketing Manager Category Confectionery**. „Die Reduktion von Zucker in Süßwaren **wirkt sich auf den Gesamteindruck von Fülle und Mundgefühls aus, wie zum Beispiel bei einer Tafel Schokolade. Unsere Süßwarenkunden** bitten uns, die Nachfrage nach gesünderen Produkten mit hochwertigen Geschmacks- und Genusserlebnissen zu unterstützen. Die **Symlife®-Lösungen** haben wir entwickelt, **um Kompromisse im Genuss vermeiden**“, erklärt Wulf.

### Der Trend zu gesundem Genuss bei Milchprodukten

Die Symrise-Studien haben auch ergeben, dass Verbraucher gerade bei **Milchprodukten** ihren Zuckerkonsum reduzieren und sich gesünder fühlen wollen. Sie suchen nach **weniger süßen und gleichzeitig reichhaltigen** Geschmackserlebnissen. Darauf fußt der Trend zu Produkten mit der Aufschrift "**ohne Zuckerzusatz**" bei Milchprodukten. Um Hersteller in diesem Bereich zu unterstützen, hat Symrise seine Expertise ausgebaut, um Aromen mit einer Milchbasis ohne Zuckerzusatz zu kombinieren und so ein wohlschmeckendes sensorisches Erlebnis zu schaffen. Eine essenzielle Rolle spielt die Geschmackstiefe, während für Verbraucher das Produkt mit verschiedenen Süßegraden in manchen Fällen anders, neu und aufregend schmecken darf. Hier **lässt sich Symrise von internationalen Köchen inspirieren** und formuliert Produkte mit natürlichen authentisch schmeckenden Geschmackslösungen neu.

Für Lebensmittelhersteller, die Zucker **1:1 ersetzen** wollen, bietet **Symlife®** geschmacksausgleichende Lösungen für eine Zuckerreduktion von 25 % oder sogar 50 % mit gleichem Geschmackserlebnis an. Mithilfe seines Ökosystems und seiner Partner **kann das Unternehmen die fehlenden Komponenten mit zusätzlichen ausbalancierenden Zutaten vollwertig ersetzen**.

### Geschmacksexpertise auf allen Ebenen

Lebensmittel- und Getränkehersteller haben begonnen, ihre Produkte neu zu formulieren und müssen sich der Herausforderung stellen, Verbrauchern von diesen präferierte Geschmackserlebnisse zu schaffen. Zusätzlich zum weiterentwickelten Symlife®-Portfolio bietet Symrise regulatorische Beratung, sensorische Methoden und Analytik und stellt so sicher, dass alle Lösungen neueste regulatorische Standards erfüllen, ohne Kompromisse beim Genusserlebnis einzugehen.

Ein zuckerreduziertes Produkt kann den Wunsch der Verbraucher nach gesunden Lebensmitteln und Getränken auf vielfältige Weise erfüllen – vom 1:1-Ersatz bis hin zu völlig neuen Geschmackserlebnissen. Symrise nutzt diese Erkenntnisse und bietet Lösungen mit natürlichem Geschmack für alle Segmente und erfüllt damit die Nachfrage verschiedener Verbrauchergruppen.

### **Über Symrise:**

*Symrise ist ein globaler Anbieter von Duft- und Geschmacksstoffen, 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:**

#### **Bernhard Kott**

Tel.: +49 55 31 90-17 21

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

#### **Christina Witter**

Tel.: +49 55 31 90-2182

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

[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://www.alwaysinspiringmore.com/>