

Presseinformation

—

Holzminden, 22. Februar, 2022

ProtiScan™ analysiert und charakterisiert Geschmacksstoffe in Pflanzenproteinen und deren Anwendungen

- Neuartiges Analyseverfahren zur Charakterisierung von alternativen Proteinen.
- Smarte Datenverarbeitung zur Charakterisierung der sensorischen Eigenschaften von Pflanzenproteinen.
- Forschungsgestützte Produktentwicklung von Lebensmitteln auf Basis alternativer Proteine.

Mit ProtiScan™ bietet Symrise seinen Kunden einen analytischen Ansatz für das Verständnis und die Bewertung alternativer Proteinquellen und -anwendungen. Der Ansatz verknüpft Wissen über Proteine mit sensorischen und verbrauchergesteuerten Daten. Damit kann Symrise Vorhersagemodelle entwickeln, die seinen Kunden effiziente Produktentwicklung mithilfe gut geeigneter und leistungsfähiger Lösungen ermöglichen.

Der Markt für Fleisch- und Milchalternativen wächst rasant. Die große Vielfalt an pflanzlichen Proteinquellen, Rohstoffen, technischen und sensorischen Eigenschaften erfordert ein 360°-Verständnis, um wohlschmeckende Produkte zu entwickeln. Mit Protiscan™ nimmt Symrise einen entscheidenden Schritt in seinem Forschungsansatz. Es beschleunigt den Innovationsprozess und kann helfen, die schnell wachsende Nachfrage von Verbrauchern nach von ihnen bevorzugten Produkten mit alternativen Proteinen zu erfüllen. Es trägt zudem dazu bei, die Herausforderung in der Kreation bevorzugten Geschmacks zu meistern und gleichzeitig die anspruchsvollen Erwartungen von Veganern, Vegetariern und Menschen, die einen pflanzlicheren Lebensstil bevorzugen, zu erfüllen.

Mit ProtiScan™ kann Symrise verschiedene Proteinquellen analysieren und charakterisieren. Das hilft, Fremdnoten zu balancieren und die optimale Geschmacksfreigabe zu erreichen. Es verknüpft Erkenntnisse über pflanzliche Proteine von sensorischen bis hin zu Konsumentendaten mit technischen Eigenschaften der Proteinquellen. Das ermöglicht Anbietern, Vorhersagemodelle zu entwickeln, die zu gut funktionierenden Geschmackslösungen und damit zur effizienten Produktentwicklung für seine Kunden führen.

Dabei charakterisiert Protiscan™ Rohstoffprofile mittels schnellem, hochempfindlichem, multidimensionalem Screening von flüchtigen Stoffen. Hochselektive Detektoren machen die geschmackgebenden Komponenten greifbar und ermöglichen die genaue Analyse. Dank spezieller Headspace-Technologie in Kombination mit vollautomatischen Prozessen identifiziert Protiscan™ so Schlüsseleigenschaften von Proteinquellen, quantifiziert und gruppiert sie.

"Der Geschmack bildet die Schlüsselkomponente für den Erfolg von Produkten, die alternative, pflanzliche Proteine verwenden. Protiscan™ liefert entscheidende, zielgerichtete Informationen. Diese kann Symrise Herstellern anbieten, die den Trend zu pflanzlichen Produkten verstehen und erfüllen wollen", sagt Lars Grohmann, Meister-Technologie im Symrise Forschungszentrum. "Mit Protiscan™ kann Symrise Herstellern wertvolle Informationen zur Verfügung stellen, um ihren Produktentwicklungsprozess zu beschleunigen und Lebensmittel und Getränke mit dem Geschmack zu kreieren, den Verbraucher von morgen sich wünschen. "

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

Kontakte Medien:

Bernhard Kott

Tel.: +49 55 31 90-17 21

E-Mail: bernhard.kott@symrise.com

Christina Witter

Tel.: +49 55 31 90-2182

E-Mail: christina.witter@symrise.com

Social Media:

twitter.com/symriseag

youtube.com/agsymrise

instagram.com/symriseag

instagram.com/symrise.ci

linkedin.com/company/Symrise

www.xing.com/companies/symrise

instagram.com/finefragrancelstories_bySymrise

Blog: <https://www.alwaysinspiringmore.com/>