

Presseinformation

Rennes, Frankreich/Holzminden, Deutschland, 28. Juni 2022

Symrise stellt Angebot natürlicher Heidelbeer-Inhaltsstoffe für Lebensmittel, Getränke und Gesundheitsprodukte vor

- Umfassendes Sortiment aus drei Beerenarten mit verschiedenen organoleptischen Eigenschaften, Wirkstoffen und gesundheitlichen Vorteilen
 - Wettbewerbsfähige und hochwertige Lösungen für Bio-, Babynahrung und mehr
 - Sichere Versorgung dank globaler Beschaffung und Präsenz nahe der Anbauregionen für
 - Stärkt das Angebot des Segments Taste, Nutrition & Health
-

Symrise stellt sein umfangreiches diana food™-Sortiment an Inhalts- und Wirkstoffen aus Heidelbeeren vor. Wie auch andere Produkte aus dem Portfolio natürlicher Inhaltsstoffe bietet es zahlreiche nützliche Eigenschaften. Dazu gehören Wettbewerbsfähigkeit, organoleptische Eigenschaften, anwendungsspezifische Qualitätsstandards wie für Babynahrung, spezielle Zertifizierungen wie Bio, und die Möglichkeit, es in Gesundheitsprodukten einzusetzen.

Verbraucher in aller Welt schätzen Blaubeeren wegen ihres Geschmacks und ihres gesunden Rufs. Die Beeren bieten ein aromatisches Geschmacksprofil mit fruchtigen, süßen und sauren Noten. Außerdem können sie dank ihres Gehalts an Antioxidantien und phenolischen Verbindungen zur Erhaltung der Gesundheit beitragen.

Um die Wünsche von Verbrauchern zu erfüllen, nutzt Symrise sein weltweites Netzwerk zur Auswahl, Beschaffung und Verarbeitung. Seine Blaubeeren bezieht das Unternehmen verantwortungsbewusst und aus drei unterschiedlichen geografischen Regionen. Die frischen Früchte der aktuell vorgestellten drei Arten verarbeitet das Unternehmen an drei Standorten in der Nähe der Anbaugebiete.

Symrise verarbeitet diese in Frankreich, Kanada und Chile. Die modernen Herstellungsverfahren schonen die Inhaltsstoffe und bewahren so die positiven Eigenschaften der Blaubeeren: Konzentration zur Gewinnung von Saftkonzentrat, Sprühtrocknung und Walzentrocknung zur Gewinnung verschiedener Produktformate (Pulver, Flocken und Crunchies) sowie Extraktion zur Konzentration der Wirkstoffe.

Drei Heidelbeerarten mit unterschiedlichen Eigenschaften

1. *Vaccinium myrtillus*, auch bekannt als Heidelbeere, wächst in Ost- und Nordeuropa. Sie ist wegen ihres unverwechselbaren Heidelbeergeschmacks beliebt und man findet sie vor allem in Süßwaren. Dank ihres Gehalts an Anthocyanen nutzt man die Heidelbeere häufig in Produkten für gesunde Augen.
2. *Vaccinium angustifolium*, die wilde Heidelbeere (Lowbush), gilt als eine der ältesten nativen Beeren Nordamerikas. Unter harten klimatischen Bedingungen gedeiht sie bestens, was zu Früchten führt, die dreimal so viele phenolische Verbindungen und doppelt so viele Antioxidantien enthalten wie Heidelbeeren (Highbush). Die wilde Blaubeere (Lowbush) zeichnet sich durch vielfältige gesundheitliche Vorteile aus. Die Ergebnisse mehrerer

klinischer Studien deuten darauf hin, dass die wilde Blaubeere das Gedächtnis, die Stimmung, die Lernleistung und die exekutiven Funktionen verbessern kann. Mit seinem Sortiment an Extrakten aus der wilden Heidelbeere (Lowbush), mit einer hohen Konzentration an Polyphenolen, bringt Symrise diese gesundheitlichen Vorteile in praktische Formate für Nahrungsergänzungsanwendungen.

3. *Vaccinium corymbosum* ist eine in Lateinamerika angebaute Heidelbeere. Ihre intensive dunkelviolette Farbe bietet interessante visuelle Kontraste und man kann die Früchte Speisen und Getränken gut sehen, was Verbraucher sehr schätzen. Sie schmecken süß und besitzen wenig Säure. Als Kulturpflanze bietet diese Art die kostengünstigste Lösung unter den drei Sorten.

Hersteller können die Produkte aus den drei Heidelbeerarten in vielen Anwendungen einsetzen. Das reicht von RTD-Getränken und Smoothies über Frühstückscerealien, Riegel, Dessertbeläge, Baby- und Kleinkindsnacks bis hin zu Sporternährungsprodukten und Nahrungsergänzungsmitteln. Mit mehr als zwanzig verschiedenen Produktreferenzen bietet Symrise Lösungen an, die von Pulvern über Flocken bis hin zu Crunchies reichen.

Nathalie Richer, global verantwortlich für das Geschäft im Anwendungsbereich Naturals von Symrise Food & Beverage, erklärt: "Mit unserem umfangreichen, breit gefächerten und hochfunktionalen Heidelbeer-Portfolio erfüllen wir die Wünsche von Verbrauchern nach nahrhaften und gesunden Lebensmittelzutaten. Kunden können unser umfassendes Angebot an Heidelbeerlösungen in ihren Anwendungen nutzen. Sie können diese zum Beispiel in Nahrungsergänzungsmitteln wie Tabletten, Gummibärchen, Kapseln und Pulvern einsetzen, die Vorteile wie antioxidative Eigenschaften, kognitive und Mundgesundheit bieten. "

Mit seinem Blaubeer-Sortiment erweitert Symrise seine Expertise in den Bereichen Geschmack, Ernährung und Gesundheit, damit Kunden die Erwartungen der Verbraucher heute und in Zukunft effektiv erfüllen können.

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 Heimtierernährung.

Mit einem Umsatz von rund 3,8 Mrd. € im Geschäftsjahr 2021 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/finefragrancestories_bySymrise

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