

## Presseinformation

Holzminden, 18. Oktober 2022

---

# Symrise und Universität Wageningen and Research (WUR) erforschen Hülsenfrüchte für Produkte mit optimalem Geschmack und Funktionalität

- Einblicke in Pflanzenkunde und Lebensmitteltechnologie für die gesamte Wertschöpfungskette
  - Untersucht Zusammenhang von Geschmack, Aroma und Funktionalität bei der Verarbeitung von Rohstoffen und Produkten
  - Adressiert wachsenden Markt für pflanzliche Proteine auf Basis von Hülsenfrüchten in Fleisch- und Molkereiprodukten
  - Komplementäres Fachwissen fördert gegenseitigen Nutzen und Potenzial für neue Produkte
- 

**Gemeinsam mit der WUR hat Symrise's „Taste, Nutrition und Health“-Division ein Projekt gestartet, das sich mit geschmacklich und funktional optimalen Hülsenfrüchten beschäftigt. Es deckt die gesamte Lieferkette vom Saatgut bis zum Produkt ab. Das Projekt verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz und bringt Partner zusammen, die jede Stufe der Proteinlieferkette vom Saatgutzüchter bis zum Endverbraucher repräsentieren. Mit dem Zusammenschluss leisten Symrise und die WUR einen besonderen Beitrag zu nachhaltigen Lösungen, die Erzeuger schnell übernehmen und in größerem Umfang einsetzen können und gleichzeitig Mensch und Natur nutzen.**

Lebensmittelindustrie und Verbraucher setzen zunehmend auf Proteine aus Hülsenfrüchten wie Erbsen und Ackerbohnen. Sie wollen, dass dieses tierisches Eiweiß in alternativen Fleisch- und Milcherzeugnissen ersetzen. Zudem wünschen Sie sich, dass diese Produkte und Produktbestandteile aus verantwortungsvoll beschafften und verarbeiteten Rohstoffen stammen. Um diese Nachfrage zu decken, bauen die Experten von Symrise, der Universität Wageningen sowie weitere Partner ein umfassendes Ökosystem auf. Es reicht von der Saatgutproduktion bis zum Sicherstellen der Verbraucherakzeptanz von optimalen Fleisch- und Milchalternativen.

Mit dem Projekt wollen die Partner mittels Züchtung von Hülsenfrüchten mit optimalem Geschmack und Funktionalität einen Beitrag zum Übergang zu alternativen Proteinen zu leisten. Die Arten, auf die sich das Projekt konzentriert, gedeihen hervorragend im europäischen Klima. Sie eignen sich zudem gut als Proteinquellen für den menschlichen Verzehr. Außerdem liefern sie gute Erträge und binden den Stickstoff im Boden. Diese Faktoren machen Leguminosen, bestimmte Hülsenfrüchte mit getrockneten essbaren Samen, als Eiweißpflanzen attraktiv.

### **Biodiversität durch Vielfalt**

Das Projekt untersucht eine der größten Herausforderungen bei pflanzlichen Proteinquellen. Derzeit fehlt es Leguminoseproteinen oft an optimalem Geschmack und Funktionalität für die Verwendung in Verbraucherprodukten. Im Rahmen dieses Projekts arbeiten Symrise, Pflanzenwissenschaftler, Lebensmittelwissenschaftler und andere Partner zusammen. Sie wollen die Situation verbessern, indem sie ihr Fachwissen speziell für die Verwendung in komplexen Lebensmitteln kombinieren.

"Die Investition von Symrise und den anderen Konsortium-Partnern verbessert die Produktqualität und fördert die biologische Vielfalt durch die Züchtung besserer Hülsenfrucht-Sorten wie Erbsen und Ackerbohnen. Das Projekt soll ein signifikantes Wachstum in der europäischen Hülsenfrüchte-Lieferkette ermöglichen. Außerdem soll es die Entwicklung verantwortungsvoller Inhaltsstoffe vorantreiben, die Qualität und Geschmack auf dem Markt für alternative Proteine verbessern", sagt Dr. Melanie Stuert, Forschung & Technologie bei der Symrise AG.

Das Projekt arbeitet mit starken Partnern zusammen. Dazu gehören Organisationen wie Emsland Gruppe, GDM Seeds, Plant & Bean, Symrise AG, Unilever, Vandinter Semo, Van Waveren, Vion Food Nederland BV und Westland Kaas.

Ein zweites öffentlich finanziertes Projekt mit der WUR, an dem auch Symrise beteiligt ist, zielt darauf ab, Verständnis für die Mechanismen zu entwickeln, die die Wahrnehmung von Geschmack und Textur von Fleischäquivalenten bestimmen. Von den Ergebnissen soll die gesamte Lieferkette profitieren, indem die sensorische Qualität von Fleischäquivalenten verbessert wird. Auch an diesem Projekt beteiligen sich verschiedene Konsortialpartner.

#### **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 3,8 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](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/>