

## Pressenotiz

Holzminden, 13. Dezember 2022

---

# Symrise unterstützt nachhaltigen Lebensstil dank Sensorik-Kooperation mit der Universität Wageningen & Research

- Vier-Jahres-Forschungskonsortium mit Wageningen University & Research (WUR) und anderen Industriepartnern gegründet
  - Partner untersuchen Faktoren für die Geschmacksfreigabe sowie die sensorische Qualität von Fleischalternativen
  - Projekt soll Fleischalternativen mit besserer sensorischer Qualität entwickeln helfen
- 

Burgerbratlinge mit Sojaprotein, Nuggets mit Erbsenprotein oder „Fischstäbchen“ mit Mykoprotein – **Verbraucher greifen vermehrt zu pflanzenbasierten Varianten beliebter fleischbasierter Produkte. Während der Markt rasant wächst, bietet er weiter viel Potenzial, weitere Produkte zu entwickeln. Einige Verbraucher lehnen die Varianten auf Pflanzenbasis ab, weil sie Geschmack und Textur dieser Produkte als störend empfinden. Symrise ist deshalb eine Partnerschaft mit Wissenschaftlern der niederländischen Universität & Forschungsinstitut Wageningen und anderen Industriepartnern eingegangen. Gemeinsam wollen sie besser verstehen, wie man die sensorische Qualität von Alternativen zum Fleisch verbessern kann. Damit will man weitere Verbraucher überzeugen.**

Appetit kommt mit dem Essen, sagt der Volksmund. Denn eine wichtige Rolle für das Genusserlebnis spielen neben dem Geschmack weitere Komponenten, wie die Konsistenz von Lebensmitteln. Dieses und weitere Themen will das Holzmindener Unternehmen im Rahmen einer öffentlich-privaten Partnerschaft mit der Wageningen University & Research (WUR) und weiteren Unternehmenspartnern nun näher untersuchen. Die Forschung soll der Lebensmittelindustrie Erkenntnisse liefern, um schmackhaftere Alternativen zu Fleischprodukten kreieren zu können. Ein entscheidender Schritt auf dem Weg zu einer nachhaltigeren Ernährung mit mehr pflanzlichen Produkten.

### Wie beeinflussen beim Verzehr freigesetzte Komponenten den Geschmack?

Offenkundig besteht derzeit noch ein Unterschied zwischen Produkten mit rein pflanzlichen Proteinen im Vergleich mit tierischem Eiweiß, wenn es um Geschmack und Mundgefühl geht. Aus diesem Grund befasst sich das Segment Taste, Nutrition & Health von Symrise mit dem Thema. „Innerhalb des Konsortium-Projekts wollen wir die Beziehungen zwischen der Struktur und den inhärenten Eigenschaften von Fleischalternativen bestimmen und aufzeigen. Wir wollen verstehen, wie sich die Produktstruktur während des Kauens verändert und die Wahrnehmung von Geschmack und Mundgefühl beeinflusst. Unser Forscherteam bringt hier vor allem seine starke Anwendungskompetenz ein“, sagt Katja Tiitinen, Direktor für Sensorik & Verbraucherstudien F&B in EAME.

Darüber hinaus unterstützt Symrise das Projekt mit der WUR in den folgenden drei Schlüsselbereichen:

- Verstehen der sensorischen Eigenschaften der auf dem Markt befindlichen Produkte sowie
- Optimieren der sensorischen Eindrücke sowie Geschmack- und Aromafreigabe beim Kauen
- Bereitstellen von Geschmackrezepten

„Nach unserem Kenntnisstand, untersucht das Konsortium als erstes Forscherteam weltweit, wie sich die Eigenschaften von Alternativen zu Fleisch während des Kauens im Mund verändern, indem es In-vitro- und In-vivo-Messungen mit sensorischen Tests kombiniert“, ergänzt Tiitinen. „Diese Forschungskoooperation bildet damit eine wichtige Initiative für einen nachhaltigen Lebensstil“, sagt Tiitinen weiter.

Zum Konsortium gehören neben Symrise und der Universität Wageningen & Research die Unternehmen Nissin Food Holdings, Starfield Food & Science Technology, AAK, Vivera und GoodMills Innovation.

Weitere Informationen unter: <https://www.wur.nl/en/research-results/research-institutes/food-biobased-research/show-fbr/improving-the-sensory-quality-of-meat-analogues-pr0t31.htm>

### **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 Heimtierernahrung.*

*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/finefragrancestories\\_bySymrise](https://instagram.com/finefragrancestories_bySymrise)

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