

## Pressenotiz

Holzminden, Deutschland, 10. Oktober 2023

---

### Symrise entwickelt SET Flavors™ – Technologiekonzepte für nachhaltig hergestellte Aromakomponenten

- Innovative Verfahren und Technologien zur Wertschöpfung aus Seitenströmen
  - Unterstützt Nachhaltigkeitsansatz von Symrise und seinen Kunden
- 

**Symrise präsentiert seine neue Marke SET Flavors™ (Selective Enrichment Technologies). Die zielorientierten Separationstechnologien lassen sich einzeln oder in Kombination nutzen. So lassen sich aus Seitenströmen und Beiprodukten der Lebensmittelverarbeitung wertvolle natürliche Aromakomponenten gewinnen. Mit diesen effizienten Prozessen und zukunftsweisenden Technologien kann Symrise komplexe aromawirksame Substanzen aus Beiprodukten anreichern und selektieren. Diese eignen sich als Rohstoff für die Entwicklung von innovativen und authentischen Geschmacksprofilen.**

Verbraucher legen heute großen Wert auf Nachhaltigkeit. Der Wunsch nach intakter Umwelt bestimmt Konsumgewohnheiten und die Nachfrage insbesondere bei Lebensmitteln und Getränken. Daraus resultieren Trends, die sich im Kern darauf fokussieren, das Verschwenden von Lebensmitteln zu vermeiden. Das führt zu Konzepten, die auf das "Wiederverwenden", „Reduzieren“, „Recyclen“ oder „Re-Engineering“ von Rohstoffen, Produkten und Nebenprodukten abzielen. Gleichzeitig bestimmt eindeutig weiter der Geschmack, welche Produkte Verbraucher bevorzugen. Folglich müssen Lebensmittel- und Getränkehersteller diese Verbraucherwünsche in ihre Produktkonzepte aufnehmen. Ihr Ziel: schmackhafte und authentische Produkte zu produzieren und zugleich die nachhaltige Herkunft der Rohstoffe und Herstellungsverfahren sicherzustellen.

"Verbraucher wollen wissen und verstehen, woraus ihre Lebensmittel bestehen. Woher kommen die Zutaten? Wie verarbeitet der Hersteller diese? Und wie profitieren Umwelt und Menschen während des Produktionsprozesses?", sagt Leif Jago, Global Marketing Manager Food & Beverage bei Symrise.

#### Wertschöpfung aus Seitenströmen

Symrise SET Flavors™ berücksichtigt die Verbraucherwünsche mit Blick auf künftige Anforderungen hinsichtlich Nachhaltigkeit und Umwelt. Die Marke unterstützt dabei das Innovationsnetzwerk des Unternehmens. Zunächst charakterisiert Symrise in den Laboren komplexe und in ihrer Form so nicht nutzbare Nebenströme inhaltlich. Anschließend reichert es die Seitenströme mithilfe der Separationstechnologien an oder selektiert sie. Im Detail umfasst SET Flavors™ den Einsatz verschiedener Extraktions-, Trenn- und Konzentrationstechnologien wie Adsorption, Nano- und Ultrafiltration, fraktionierte Destillation und verstärkt auch Osmose, basierend auf speziell konzipierten Membranen. Mit seinem Knowhow und der Kombination dieser Technologien kann Symrise authentische und wertvolle Komponenten herstellen sowie die natürliche Komplexität in Aromaprofilen unterstützen und verbessern.

In enger Zusammenarbeit entwickeln mehrere Symrise-Abteilungen der Forschung und Entwicklung diese Aromakomponenten und stellen ihre Qualität sicher. Dazu gehören unter anderem Separation Science, Applied Research, Agro-Science und Biotechnologie. Die bei Symrise-Partnern anfallenden Rohstoffe aus Seitenströmen der Lebensmittelverarbeitung

reichert Symrise mithilfe der Technologien zunächst an. Anschließend entzieht man dem Rohstoff unangenehme Geruchs- und Geschmacksstoffe. Erst dieser Vorgang ermöglicht deren weiteren Einsatz.

Als potenzielle Seitenströme für den SET Flavors™ Prozess eignen sich sowohl feste als auch flüssige Seitenströme aus der Lebensmittelindustrie. Dazu gehören Trester, Aussiebungen, Stoffe aus dem Konservierungsprozess und der Gemüseverarbeitung, Zellmaterial aus der Biotechnologie und auch wässrige Beiprodukte. Des Weiteren lassen sich dank natürlicher Umwandlungsprozesse – wie z.B. Biotransformation – neue Geschmacksprofile darstellen, die im Ausgangsmaterial nicht vorhanden waren.

### **Mehrwert für Symrise-Produkte und Kunden**

"Dank unserer neuen Marke SET Flavors™ können wir, je nach Aufgabenstellung, verschiedene Technologiekombinationen nutzen. Mit ihnen entschlüsseln wir wertvolle Stoffe aus der Natur und reichern sie wertorientiert an. Zudem forschen wir daran, wie wir die Verfahren optimieren und so das Anwendungsspektrum der Seitenströme permanent erweitern können", erklärt Stefan Brennecke, leitender Technologie und Leiter Separationstechniken im Bereich Forschung & Technologie Food & Beverage bei Symrise. "Auf diese Weise schaffen wir einzigartigen Mehrwert für unsere Produkte und Kunden."

Dank der Kombination aus mehreren Technologien und der so zugänglichen Aromakomponenten lassen sich bestehende Produkte verbessern. Unter anderem optimiert Symrise so bestimmte Geschmacks- und Aromaeigenschaften, wie Saftigkeit, Komplexität und auch Authentizität. SET Flavors™ ermöglicht es Symrise, gemeinsam mit seinen Kunden, charakteristische Lebensmittel und Getränke zu konzipieren. SET Flavors™ nutzt Prinzipien der Kreislaufwirtschaft und trägt mit der Verarbeitung von Materialien aus Seitenströmen zu einem nachhaltigeren Lebensmittelsystem bei.

Symrise hat SET Flavors™-Technologien im Produktions- und Pilotmaßstab etabliert. Je nach Zusammensetzung der Rohstoffe können die Forschungs-, Technologie- und Produktionsteams das passende Knowhow anbieten und so Prozesse modifizieren und optimieren. Auf dieser Basis sucht die Forschung & Entwicklung kontinuierlich nach neuen technologischen Ansätzen und Prozessen. Diese sollen Kosten und Energie sparen sowie die Wertschöpfung verbessern.

"SET Flavors™ unterstützt damit gezielt unsere Kompetenzen in Geschmack, Ernährung und Gesundheit sowie Nachhaltigkeit als integralen Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie", ergänzt Uwe Schäfer, Direktor Applied Research in Research & Technology Food & Beverage bei Symrise. "Des Weiteren unterstützen die innovativen Technologien von SET Flavors™ den Natürlichkeitsansatz unserer Marke *code of nature™*, mittels wissenschaftlicher Kompetenz die Nutzung des ‚Besten aus der Natur‘ für unsere Produkte zu ermöglichen."

### **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 Heimtierernährung.*

*Mit einem Umsatz von rund 4,6 Mrd. € im Geschäftsjahr 2022 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)

*always  
inspiring more...*



**Kontakte Medien:**

**Bernhard Kott**

Tel.: +49 55 31 90-17 21

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

**Christina Witter**

Tel.: +49 55 31 90-2182

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

[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/>