

11.10.2011 - 14:04 Uhr

EU-Zulassung als neuartiges Lebensmittel für präbiotischen Weizenkleie-Extrakt Brana Vita[™] von FUGEIA

Belgien (ots/PRNewswire) -

FUGEIA NV gab heute den Erhalt der EU-Zulassung als neuartiges Lebensmittel für sein Produkt Brana Vita[™] bekannt. Brana Vita[™] ist ein Nahrungsmittelbestandteil, der reich an Arabinoxylan-Oligosacchariden (AXOS) ist, löslichen Ballaststoffen der Zellwände von Weizenkleie. Bei den AXOS in Brana Vita[™] handelt es sich um sehr potente Präbiotika, die das Wachstum nützlicher Darmbakterien wie zum Beispiel Bifidobakterien anregen und zudem aufgrund des Vorhandenseins von AXOS-gebundenen Polyphenolen eine stark antioxidative Wirkung entfalten.

"Nach Erhalt des Status GRAS (Generally Recognized As Safe) und einem Unbedenklichkeitsschreiben für den US-amerikanischen Markt in 2010 freuen wir uns, nun die EU-Zulassung bekanntgeben zu dürfen. Diese Zulassung erfolgte weniger als 18 Monate nach Einführung unseres Erstantrages, was für den sehr hohen Sicherheitsstandard unseres Inhaltsstoffes und die Qualität unseres Datenpakets spricht", so Olivier Lescroart, Leiter für Zulassungsfragen im Unternehmen.

Die heutige Zulassung gilt für die Verwendung von Brana Vita[™] in einer Reihe funktioneller Lebensmittel, wie beispielsweise in Frühstückszerealien, Milchprodukten und Getränken. Eine Dosierung von 3 g/Portion ist für die meisten Verwendungszwecke zulässig. Damit werden Produktkategorien abgedeckt, die in der Produktentwicklung in Partnerschaft mit Lebensmittelherstellern schon am meisten fortgeschritten sind.

Das Unternehmen hat zusätzliche klinische und sicherheitsbezogene Daten generiert, von denen es glaubt, dass diese die Ausweitung der EU-Zulassung auf andere Einsatzbereiche künftig unterstützen werden.

"Dieser 100% natürliche, aus Weizenkleie gewonnene Inhaltsstoff wird sich am Markt für lösliche Ballaststoffe als starker Kandidat erweisen", so Willem Broekaert, leitender Geschäftsführer und Mitbegründer von Fugeia. "Der Erhalt wichtiger Behördenzulassungen war ein entscheidendes Element im Aufbau einer leistungsstarken Plattform für die Markteinführung. Alle Lebensmittelhersteller sind auf der Suche nach Inhaltsstoffen, deren Herkunft der Kunde vertraut und versteht. Weizenkleie wird weithin als hervorragende Ballaststoffquelle gekannt und geschätzt und wirkt sich positiv auf eine geregelte Verdauung aus. Unsere Marktuntersuchungen zeigen, dass Lebensmittel, die Ballaststoffen von Weizenkleie enthalten, vom Verbraucher als Premiumprodukte anerkannt werden."

Über Fugeia (<http://www.fugeia.com>)

FUGEIA entwickelt proprietäre Inhaltsstoffe und Verfahren für innovative, hochwertige Lebensmittel mit gesundheitsfördernder Wirkung. Das Unternehmen wurde Anfang 2008 in Leuven (Belgien) als Spin-Off der Universität Leuven und dem KaHo Sint-Lieven University College gegründet. Zum internationalen Investorenkonsortium des Unternehmens zählen Tate & Lyle Ventures, Agri Investment Fund, Gemma Frisius Fund, KBC und BNP-Paribas-Fortis.

Kontakt:

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an: Willem Broekaert, FUGEIA NV, Gaston Geenslaan 1, B-3001 Leuven, Belgien,
Tel.:
+32-16-751375, Fax: +32-16-751378, E-Mail: info@fugeia.com