

01.11.2017 - 13:01 Uhr

## SweeGen und Ingredion machen Stevia-Süßungsmittel der nächsten Generation in Mexiko verfügbar

COFEPRIS erteilt Zulassung für den aus dem Steviablatt gewonnenen Süßstoff Reb M

Rancho Santa Margarita, Kalifornien und Westchester, Illinois (ots/PRNewswire) - Wie SweeGen, ein Unternehmen für natürliche Süßungsmittel, und Ingredion Incorporated, ein weltweit führender Anbieter von Mischungsbestandteil-Lösungen für diversifizierte Branchen heute bekanntgaben, hat die mexikanische Bundeskommission zum Schutz vor Gesundheitsgefahren (COFEPRIS, eine dezentralisierte Stelle des Gesundheitsministeriums) unter Leitung von Julio Sánchez y Tepoz SweeGens Reb M, ein aus dem Steviablatt gewonnenes Süßungsmittel der nächsten Generation, für die Nutzung in allen Nahrungs- und Genussmittelkategorien freigegeben, in denen die Verwendung von Steviolglykosiden bereits zulässig ist.

Der Zulassung ging eine Überprüfung der Zusammensetzung und des Herstellungsprozesses von SweeGens aus dem Blatt der Steviapflanze gewonnenem Süßungsmittel Reb M voraus. Die entsprechende Dokumentation war der Organisation Anfang des Jahres vorgelegt worden.

Reb M bringt die klare und reine Süße des Steviablatts, schmeckt eindeutig nach Zucker und hinterlässt keinen bitteren Nachgeschmack. Die Anwendungsbereiche sind vielfältig, Reb M kann z. B. in Getränke-, Molkerei- und Bäckereiprodukten eingesetzt werden, als Tafelsüße, für Konfekt und Naschereien und gleichermaßen für nahrhafte Speisen und Getränke.

"Wir freuen uns, unser aus dem Steviablatt gewonnenes Non-GMO Süßmittel Reb M für die Lebensmittel- und Getränkehersteller in Mexiko verfügbar machen zu können", sagt Katharina Pueller, Director Natural Sweetener Business bei SweeGen. "Die Verbrauchernachfrage nach zuckerfreien und zuckerreduzierten Erzeugnissen steigt weltweit an, und unser Reb M Süßstoff aus Steviablättern bietet eine Lösung, die dazu beiträgt, Zucker einzusparen, ohne Geschmackseinbußen hinnehmen zu müssen".

Ingredion ist SweeGens exklusiver Vertriebspartner in allen Märkten (mit Ausnahme der hauseigenen Kunden von SweeGen und der Volksrepublik China, wo Ingredion ein nicht-exklusiver Distributor ist). Diese Zusammenarbeit ermöglicht es beiden Unternehmen, gegenseitig von ihren Stärken zu profitieren und eine Vielzahl von Kunden in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie weltweit zu gewinnen. Ingredion hatte Reb M in Mexiko erstmalig im Rahmen des Food Technology Summit 2017 im September präsentiert.

"Ab jetzt können Getränke- und Lebensmittelhersteller in Mexiko die Zuckermengen durch unseren aus dem Steviablatt gewonnenen Süßstoff Reb M reduzieren", erklärt Oscar Gutierrez, Senior Global Director Sweetness Innovation bei Ingredion. "Wir freuen uns, Reb M in Mexiko vermarkten zu können, und SweeGen und Ingredion werden die gemeinsamen Anstrengungen zur Erlangung von Zulassungen in anderen Regionen fortsetzen".

### INFORMATIONEN ZU SWEEGEN

SweeGen (OTC: SWEE) widmet sich der Entwicklung, Produktion und Vermarktung von kalorienfreien Süßungsmitteln für die Lebensmittel-, Geschmacksstoff- und Getränkebranchen. SweeGens robuste Produktpipeline, das Portfolio an geistigen Eigentumsrechten, die dedizierten Produktionskapazitäten und seine Forschung und Entwicklung bilden das Fundament für Innovationen und die Bereitstellung von hochwertigen Süßungsmitteln. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an [info@sweegen.com](mailto:info@sweegen.com). Besuchen Sie auch die Website von SweeGen unter [www.sweegen.com](http://www.sweegen.com).

### INFORMATIONEN ZU INGREDION

Ingredion Incorporated (NYSE: INGR) ist ein weltweit führender Anbieter von Mischungsbestandteil-Lösungen für diversifizierte Branchen. Wir machen aus Getreide, Obst, Gemüse und anderen pflanzlichen Rohstoffen wertschöpfende Ingredienzien und Biomaterial-Lösungen für Wirtschaftszweige wie die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, Papier- und Wellpappenindustrie, das Brauereiwesen und weitere Branchen. Wir betreuen Kunden in über 100 Ländern, und es sind unsere Zutaten, die Cracker knusprig, Joghurts cremig, Naschereien süß, Papier fester und Energieriegel ballaststoffreicher machen. Weitere Informationen finden Sie auf [ingredion.com](http://www.ingredion.com/) (<http://www.ingredion.com/>).

### Hinweis zu zukunftsgerichteten Aussagen

Diese Pressemitteilung enthält zukunftsgerichtete Aussagen, darunter Aussagen im Hinblick auf die zukünftigen Aussichten und die Ertragskraft von SweeGen, Inc., sowie weitere Aussagen, die auf den derzeitigen Erwartungen, Einschätzungen und Prognosen der Geschäftsführung basieren. Diese Aussagen unterliegen einer Vielzahl von Risiken und Ungewissheiten, sind keine Garantien und unterliegen inhärent verschiedenen Risiken und Unsicherheiten, die dazu führen können, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich von den zukunftsgerichteten Aussagen abweichen. Zu diesen Risiken und Unsicherheiten gehören ohne Einschränkung diejenigen, die in den vom Unternehmen bei der Securities and Exchange Commission eingereichten Unterlagen genannt werden. Die in dieser Pressemitteilung enthaltenen zukunftsgerichteten Aussagen sind nur zum Zeitpunkt der Veröffentlichung gültig, und SweeGen lehnt jede Verpflichtung ab, zukunftsgerichtete Aussagen öffentlich zu aktualisieren, um nach dem Datum dieser Pressemitteilung eingetretene Ereignisse oder Umstände oder das Eintreten unvorhergesehener Ereignisse zu reflektieren.

Kontakt:

Katharina Pueller  
949-709-0583  
info@sweegen.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100061619/100808718> abgerufen werden.