

05.11.2018 - 18:31 Uhr

Sweegen - Wie geht es weiter?

Kalifornien (ots/PRNewswire) -

Sweegen, ein Unternehmen, das mit pflanzlichen Stevia arbeitet und die nächste Generation Nicht-GVO Reb M und Reb D produziert, tritt in die nächste Phase der Zuckerreduzierung ein. Die Firma stellt ihr neues Stevia-Produkt Bestevia® e+ auf der Supply Side West in Las Vegas vor.

Sweegen erzielte großartige Erfolge mit der Markteinführung seiner Nicht-GVO Bestevia® Reb M und Reb D im Bereich der Süßstoffe als auch als Geschmacksmodulatoren. Reb M und Reb D bewiesen sich als zwei der bislang besten naturnahen Zuckerreduktionsmittel auf dem Markt.

The Coca Cola Company und PepsiCo patentierten den jeweiligen Gebrauch von Reb M und Reb D in bestimmtem Nutzungsumfang zur Verwendung im Getränkebereich. Die Getränkeindustrie zeigt großen Respekt gegenüber diesem existierenden geistigen Eigentum und hat als Antwort darauf nach neuen, über Reb M und Reb D hinausgehende Stevia-Moleküle gesucht, die sich insbesondere für die Verwertung in Getränken eignen.

Das von Shari Joslin, Sweegens Senior-Vizepräsidenten für Anwendungstechnik, geführte Team entwickelte Bestevia® e+ mit einem dem Zucker näherstehenden Geschmacksprofil, einer hohen Löslichkeit in Konzentraten, hoher Stabilität und einem wettbewerbsfähigen Preis gegenüber dem Zucker. "Wir testeten das neue Produkt in Getränken, Milchprodukten, Nussbutter, Würzmitteln, Konfitüren, Gelees und Backwaren. Die Ergebnisse sind überwältigend und wir freuen uns darauf, unseren Kunden dieses neue Produkt vorzustellen", erklärt Shari Joslin. Ein professionelles Sensorik-Panel prüft Bestevia® e+ in einer Reihe von Anwendungen mit sehr vielversprechenden Resultaten.

"Unser neuester Stevia-Süßstoff setzt sich aus 95% Reb E, Reb M (unter 50ppm) und anderen Stevia-Komponenten zusammen. Er bietet der Lebensmittel- und Getränkeindustrie eine wirtschaftliche Lösung zur 100%igen Zuckerreduzierung. Gleichzeitig erfüllt Bestevia® e+ die Geschmackspräferenzen der Konsumenten", bekräftigt Katharina Pueller, Leiterin des Geschäftsbereichs Natürliche Süßmittel.

Sweegen nutzt auf pflanzlicher Basis beruhende Biokonversion, um seine Nicht-GVO Stevia-Süßstoffe in kommerziellem Umfang zu produzieren. Der überwiegenden Mehrheit der Sweegen-Produkte wurde bereits das Gütesiegel Non-GMO Project Verified zugesprochen. Des Weiteren sind sie FDA-GRAS (American Food and Drug Administration - Allgemein als Sicher anerkannt) und FEMA-GRAS (Flavor and Extract Manufacturer's Association - Allgemein als Sicher anerkannt). Bestevia® e+ ist zum Verkauf in den Vereinigten Staaten freigegeben. Weitere behördliche Zulassungen sind anhängig.

Sweegen heißt all seine Branchenpartner willkommen, Lösungen zur Reduzierung des Zuckerverbrauchs während der Supply Side West in Las Vegas an Stand #3943 oder während der Flavorcon an Stand #704, zu diskutieren.

INFORMATIONEN ZU SWEEGEN

Sweegen hat sich die Entwicklung, die Produktion und den Vertrieb kalorienfreier Stevia-Süßmitteln für die Lebensmittel-, Geschmacksstoff- und Getränkeindustrien zum Ziel gesetzt. Sweegens Innovation und die Lieferung hochqualitativer Stevia-Süßstoffe basiert sowohl auf seinem starken Produktportfolio und der Tragweite seiner geistigen Eigentumsrechte, als auch auf seiner zweckbestimmten Fertigungskapazität und seiner F&E. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an info@sweegen.com und besuchen Sweegens Webseite unter www.sweegen.com.

Warnhinweis bei zukunftsorientierten Aussagen

Diese Pressemitteilung enthält zukunftsbezogene Aussagen, unter anderem auch Aussagen im Hinblick auf Sweegens Zukunftsaussichten. Diese Aussagen basieren auf derzeitigen Erwartungen, unterliegen aber bestimmten Risiken und Unwägbarkeiten, von denen viele schwer vorhersehbar sind und außerhalb der Kontrolle von Sweegen liegen. Relevante Risiken und Unwägbarkeiten sind solche, auf die bereits in Sweegens bisher eingereichten Unternehmensberichten bei der US-Börsenaufsichtsbehörde hingewiesen wurde. Aufgrund dieser Risiken und Unwägbarkeiten könnten sich die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich von denen unterscheiden, die in den zukunftsbezogenen Aussagen ausgedrückt oder angedeutet wurden und sollten daher sorgfältig abgewogen werden. Sweegen übernimmt keine Verpflichtung, eine zukunftsorientierte Aussage nach dem Eingang neuer Informationen oder dem Eintreten zukünftiger Ereignisse oder Entwicklungen auf den neuesten Stand zu bringen.

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/469549/Sweegen_Final_OT_Logo.pdf

Kontakt:

Katharina Pueller
katharina.pueller@sweegen.com

949-709-0583

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100061619/100821804> abgerufen werden.