09.12.2022 – 18:27 Uhr

Die Gesundheitsmarke Rousselot von Darling Ingredients erhält ein US-Patent für eine Gelatine-Technologie, mit der die Herstellung von nutrazeutischen Gummibärchen verbessert wird

Irving, Texas (ots/PRNewswire) -

Darling Ingredients Inc. (NYSE: DAR), der weltweit führende Hersteller von nachhaltigen Produkten aus Lebensmittelresten und Produzent von erneuerbaren Energien, gab heute bekannt, dass das US-Patent- und Markenamt (U.S. Patent and Trademark Office, USPTO) seiner Gesundheitsmarke Rousselot das US-Patent Nr. 11.490.634 erteilt hat und damit das geistige Eigentum von Rousselot an SiMoGel™, einer Gelatinetechnologie, mit der die Herstellung von Gummibonbons auf Stärkebasis überflüssig wird, sichert.

SiMoGel ermöglicht die Herstellung von nutrazeutischen Gummibonbons unter Verwendung von Silikon- oder Metallformen, die leicht zu reinigen sind und im Gegensatz zu herkömmlichen Stärkeschalen während der Produktion keine Staubentwicklung verursachen. Darüber hinaus verkürzt SiMoGel die Aushärtezeit deutlich auf weniger als 30 Minuten im Vergleich zu 24 Stunden bei der herkömmlichen Herstellung auf Stärkebasis.

Im November 2021 erhielt das Unternehmen vom Europäischen Patentamt (EPA) außerdem ein Patent für SiMoGel für alle wichtigen europäischen Länder.

„Aufgrund des Geschmacks, der Handhabung und der Wirksamkeit sind funktionelle Gummibonbons eines der am schnellsten wachsenden Segmente im Bereich der Nahrungsergänzungsmittel in Europa, Nordamerika und Asien", bemerkt Pierre-Albert Thomas, Direktor von Rousselot Functional Ingredients. „Das Rousselot-Team von Darling Ingredients ist führend auf dem Gebiet der Entwicklung von Gelatinelösungen von Weltklasse. Die Patente, die uns sowohl vom US-Patent- und Markenamt als auch vom Europäischen Patentamt zuerkannt wurden, sind ein Beweis für unser Engagement für neue und verbesserte Formulierungen auf Gelatinebasis."

Nach Angaben von Future Market Insights wuchs der Markt für nutrazeutische Gummibonbons von 2016 bis 2020 mit einer durchschnittlichen jährlichen Wachstumsrate von 12,5 % und wird von 2021 bis 2023 voraussichtlich jährlich um 15 % wachsen.

Weitere Informationen über SiMoGel finden Sie auf rousselot.com.

Informationen zu Darling Darling Ingredients Inc. (NYSE: DAR) ist das größte börsennotierte Unternehmen, das essbare Nebenerzeugnisse und Lebensmittelabfälle in nachhaltige Produkte verwandelt und zu den führenden Erzeugern erneuerbarer Energien zählt. Das als führend im Bereich Nachhaltigkeit geltende Unternehmen betreibt mehr als 270 Werke in 17 Ländern. Es verwandelt ca. 15 % der weltweiten Fleischindustrieabfälle in Mehrwertprodukte wie grüne Energie, erneuerbaren Diesel, Kollagen, Dünger, tierische Proteine und Schrotmehl sowie Tiernahrungszutaten. Weitere Informationen finden Sie auf darlingii.com. Folgen Sie uns auf LinkedIn.

Informationen zu Rousselot Rousselot ist die Gesundheitsmarke von Darling Ingredients und der weltweit führende Anbieter von Lösungen auf der Grundlage von Kollagen für die Bereiche Lebensmittel, Gesundheit und Ernährung, Biomedizin und Pharma. In Zusammenarbeit mit seinem internationalen Kundenstamm entwickelt Rousselot fortschrittliche Zutatenlösungen, die Innovationen ermöglichen, die Konsumenten von heute begeistern und zur öffentlichen Gesundheit beitragen. Durch hochmoderne Verfahren, umfassendes technisches Fachwissen und fortwährende wissenschaftliche Forschung hilft Rousselot seinen Kunden, ihre Ziele zu erreichen und Produkte von Weltklasse zu entwickeln, um gemeinsam mehr erreichen zu können.

Kontakte bei Darling Ingredients

Investoren: Suann Guthrie
VP, Anlegerbeziehungen, Nachhaltigkeit und Kommunikation
(469) 214-8202; suann.guthrie@darlingii.com

Medien: Jillian Fleming
Leiterin, Weltweite Kommunikation
(972) 541-7115; jillian.fleming@darlingii.com

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/647660/Darling_Ingredients_Logo.jpg

View original content:https://www.prnewswire.com/news-releases/die-gesundheitsmarke-rousselot-von-darling-ingredients-erhalt-ein-us-patent-fur-eine-gelatine-technologie-mit-der-die-herstellung-von-nutrazeutischen-gummibarchen-verbessert-wird-301699463.html

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100058911/100899959 abgerufen werden.