

Presse-Information

P346/19
26. September 2019

BASF stärkt Position im Bereich Biotechnologie: Eintritt in den Markt für natürliche Riech- und Geschmacksstoffe

- **BASF akquiriert Isobionics, einen führenden Innovator im Bereich Biotechnologie für Aromainhaltsstoffe**
- **BASF kooperiert mit Conagen, einem führenden Unternehmen im Bereich biotechnologischer Forschung**
- **Markteintritt mit biotechnologisch hergestelltem, natürlichem Vanillin, Valencen und Nootkaton**

Mit der Übernahme von Isobionics, einem führenden Innovator im Bereich Biotechnologie zur Herstellung natürlicher Aromainhaltsstoffe, sowie durch eine Kooperationsvereinbarung mit Conagen, einem führenden Unternehmen im Bereich biotechnologischer Forschung, steigt BASF in den Markt für natürliche Riech- und Geschmackstoffe ein. Das als führender Anbieter von synthetischen Riech- und Geschmackstoffen bekannte Unternehmen erweitert damit sein Portfolio um natürliche Inhaltsstoffe wie Vanillin, Nootkaton und Valencen. BASF möchte die Technologie zur Erzeugung natürlicher Riech- und Geschmackstoffe weiterentwickeln, indem es seine eigene Stärke im Bereich Forschung & Entwicklung und seinen breiten Marktzugang mit dem Knowhow und Fachwissen von Isobionics und Conagen kombiniert.

„Konsumentengewohnheiten verändern sich und natürliche Inhaltsstoffe sind knapp – dieses Potential nutzen wir. Daher ist es ein Kern-Element der BASF-Strategie, unsere Kompetenzen im Bereich Biotechnologie zu stärken“, so Melanie Maas-Brunner, die den Unternehmensbereich Nutrition & Health der BASF leitet.

Übernahme von Isobionics

„Der Bedarf der Riech- und Geschmacksstoffindustrie an natürlichen Inhaltsstoffen wächst“, sagt Julia Raquet, Leiterin des Geschäftsbereiches Aroma Ingredients der BASF. „Aber schwankende Produktqualität und Verfügbarkeit sowie Nachhaltigkeit stellen für unsere Kunden ständige Herausforderungen dar. Durch unseren Einstieg in den Markt biotechnologisch hergestellter Riech- und Geschmacksstoffe wollen wir unseren Kunden qualitativ hochwertige Produkte anbieten, damit sie diesen Herausforderungen begegnen können.“

„BASF ist für hohe Qualitätsstandards, Rückverfolgbarkeit und herausragendes Know-how im Bereich Regulierungen bekannt“, sagt Toine Janssen, Gründer von Isobionics. „Durch die Kombination unseres auf Biotechnologie basierenden Produktportfolios und unserer starken Entwicklungs-Pipeline mit dem Fachwissen und der globalen Marktreichweite von BASF, können wir dem Markt für natürliche Aromainhaltsstoffe noch mehr Innovationen liefern – und unser Wachstum steigern.“

Isobionics ist ein Hersteller von Riech- und Geschmacksstoffen, die auf Biotechnologie basieren, mit Sitz in Geleen, Niederlande. Das Unternehmen entwickelt und produziert eine große Bandbreite an natürlichen Inhaltsstoffen, mit Fokus auf Zitrusölkomponenten, etwa Nootkaton und Valencen. Isobionics wird mit allen seinen Mitarbeitern zukünftig zum Geschäftsbereich Aroma Ingredients der BASF gehören.

Kooperationsvereinbarung mit Conagen

Neben der Übernahme von Isobionics hat BASF eine Kooperationsvereinbarung mit Conagen, einem führenden Forschungsunternehmen im Bereich Biotechnologie, unterzeichnet. Diese Partnerschaft ermöglicht es BASF, den Markt mit natürlichem Vanillin, einem der am stärksten nachgefragten Riech- und Geschmacksstoffe, zu beliefern.

Das natürliche Vanillin, das BASF zunächst vermarktet, basiert auf Ferulasäure, die aus Reis gewonnen wird. Es wird unter dem Namen Natürliches Vanillin F vermarktet. Durch seinen reinen Vanillin-Charakter eignet sich das Natürliches Vanillin F perfekt als Geschmacksstoff, etwa für Anwendungen mit Schokolade, Erdbeere und Karamell, gleichzeitig kann es als „Natürlich“ bezeichnet werden.

Conagen ist stark in den Bereichen Forschung & Entwicklung sowie Vermarktung von Inhaltsstoffen, die durch Fermentation hergestellt werden. Fermentation ist eine alte Kulturtechnik, die durch Prozesse wie das Bierbrauen und Brotbacken bekannt ist. Dabei wird ein Stoff mithilfe von Mikroorganismen wie beispielsweise Bakterien oder Pilzen in einen anderen Stoff umgewandelt.

Der Unternehmensbereich Nutrition & Health der BASF hat vor kurzem eine globale Geschäftseinheit gegründet, die sich der Forschung und Herstellung von Enzymen widmet. Enzyme können bei vielen verschiedenen Anwendungen als Inhaltsstoffe und Verarbeitungshilfen eingesetzt werden, etwa in der Lebensmittel-, der Futtermittel- oder der technischen Industrie.

Erhalten Sie per WhatsApp die aktuellsten Pressemitteilungen von BASF auch auf Ihr Smartphone oder Tablet. Melden Sie sich zu unserem News-Service an unter basf.com/whatsapp-news.

Über BASF Nutrition & Health

BASF Nutrition & Health bietet ein umfangreiches Produkt- und Serviceangebot für die Human- und Tierernährung, die Pharmaindustrie, die Ethanolindustrie und die Riech- & Geschmacksstoffindustrie. Wir haben es zu unserer Aufgabe gemacht, gemeinsam mit unseren Kunden Ernährung, Gesundheit und Wohlbefinden von Konsumenten auf der ganzen Welt zu verbessern. Unsere Produkte erfüllen die höchsten Standards in Hinblick auf Sicherheit, Regulatorik und Nachhaltigkeit. Unser Humanernährungsportfolio umfasst beispielsweise Vitamine und Carotinoide, Pflanzensterole, Luteine und Sterolester, Emulgatoren und Omega-3-Fettsäuren, humane Milch-Oligosaccharide und Peptide. Vitamine und Carotinoide sind außerdem ein wichtiger Bestandteil unserer Produktpalette für die Tierernährungsindustrie, ebenso wie andere Futtermittelzusatzstoffe, etwa Spurenelemente, Enzyme und organische Säuren. Unseren Kunden aus der Pharmaindustrie stellen wir ein breites Sortiment an Pharma-Hilfsstoffen sowie ausgewählte, großvolumige Wirkstoffe, etwa Ibuprofen und Omega-3-Fettsäuren, zur Verfügung. Mithilfe unserer fortschrittlichen Technologie stellen wir industrielle Hochleistungsenzyme für verschiedene Märkte her, beispielsweise für die Ethanolproduktion. Außerdem produzieren wir Riech- und Geschmacksstoffe wie zum Beispiel Citral, Geraniol und L-Menthol. BASF Nutrition & Health hat Standorte in Europa, Nordamerika, Südamerika und in Asien-Pazifik. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.basf.com.

Über BASF

Chemie für eine nachhaltige Zukunft, dafür steht BASF. Wir verbinden wirtschaftlichen Erfolg mit dem Schutz der Umwelt und gesellschaftlicher Verantwortung. Rund 122.000 Mitarbeiter arbeiten in der BASF-Gruppe daran, zum Erfolg unserer Kunden aus nahezu allen Branchen und in fast allen Ländern der Welt beizutragen. Unser Portfolio haben wir in sechs Segmenten zusammengefasst: Chemicals, Materials, Industrial Solutions, Surface Technologies, Nutrition & Care und Agricultural Solutions. BASF erzielte 2018 weltweit einen Umsatz von rund 63 Milliarden €. BASF-Aktien werden an der Börse in Frankfurt (BAS) sowie als American Depositary Receipts (BASFY) in den USA gehandelt. Weitere Informationen unter www.basf.com.