

Nagardo von LANXESS erhält World Beverage Innovation Award 2022

- **Natürliche Glykolipide von LANXESS als „Best Beverage Ingredient“ ausgezeichnet**
- **Innovatives Konservierungsmittel für alkoholfreie Getränke**
- **Erweitertes Angebot eröffnet Herstellern neue Möglichkeiten der Konservierung und energiesparender Abfüllung**

Köln, 15. September 2022 – LANXESS hat für sein natürliches Konservierungsmittel Nagardo den World Beverage Innovation Award 2022 in der Kategorie „Best Beverage Ingredient“ erhalten. Mit den von der englischen FoodBev Media Ltd. ins Leben gerufenen World Beverage Innovation Awards wurden zum 20. Mal Innovationen und hervorragende Leistungen in allen Kategorien der globalen Getränkeindustrie ausgezeichnet. Die Verleihung erfolgte am 13. September 2022 während der Fachmesse drinktec in München. Die Jury hatte zuvor über 150 Beiträge aus 17 Ländern in 22 Kategorien bewertet.

Monika Ebener, Global Marketing Director Natural Antimicrobials im Geschäftsfeld Beverage Technology bei LANXESS, die das natürliche Konservierungsmittel von der Entdeckung bis zum Produktlaunch begleitet hat, nahm den Preis entgegen. „Die Auszeichnung mit dem World Beverage Innovation Award zeigt, dass Nagardo jetzt schon die Fachleute aus der Getränkebranche überzeugt hat. Das spiegelt die Stimmen der Kunden wider, die unser neues Produkt bereits erfolgreich testen und einsetzen“, sagte Ebener. Das Konservierungsmittel ist bereits in den USA, Australien, Neuseeland und Kanada im Einsatz. Mit der kürzlich erhaltenen EU-Zulassung baut LANXESS die globale Präsenz von Nagardo weiter aus.

Wirkstoffentdeckung per Screening-Verfahren

LANXESS AG

Ansprechpartner:

Ilona Kawan

Corporate Communications

Pressesprecherin Fachmedien

50569 Köln

Deutschland

Telefon +49 221 8885-1684

ilona.kawan@lanxess.com

Seite 1 von 5

Aufgrund des hohen Wassergehalts kombiniert mit potenziellen Nährstoffen wie Zucker und Fruchtkomponenten ist ein Getränk ein äußerst empfindliches Produkt, das innerhalb von wenigen Tagen verderben kann, wenn es nicht mit physikalischen oder chemischen Methoden behandelt wird. Getränkeschädigende Mikroben sollen idealerweise mit natürlichen Mitteln bekämpft werden. Aber natürliche Zutaten wie ätherische Öle oder gewisse Extrakte, z. B. auf Basis von Rosmarin, Zimt oder Zwiebeln, bieten einen mikrobiellen Schutz, der nicht annähernd so wirksam ist wie herkömmliche Konservierungsmittel. Hinzu kommt, dass ein Einfluss auf den Geschmack eines Getränks vermieden werden sollte.

Auf der Suche nach geeigneten Produkten in der Biosphäre hat das Dortmunder Start-up-Unternehmen IMD Natural Solutions GmbH (INS), das seit 2017 zum Geschäftsbereich Material Protection Products (MPP) von LANXESS gehört, ein Programm entwickelt, das auf modernsten Forschungsprozessen und Suchalgorithmen basiert. Eine der weltweit größten screeningfähigen Bibliotheken mit mehr als 100.000 natürlichen Molekülen aus Pflanzen, Bakterien, Algen und Pilzen wurde nach geeigneten Wirkstoffen durchsucht.

In diesem umfangreichen Screening-Verfahren lieferte die interessantesten Ergebnisse ein zuvor nur wenig beachteter, essbarer Pilz: der *Dacryopinax spathularia*, oder Süßes Osmanthusohr. Dieser essbare Pilz ist weltweit in tropischen und subtropischen Gebieten heimisch, leuchtend orange gefärbt und wächst in Form von kleinen, ohrförmigen Spateln, ähnlich der Osmanthus-Blüte.

Der Wirkstoff wird fermentativ durch ein proprietäres, lösungsmittelfreies Verfahren in Lebensmittelqualität gewonnen. Er besteht aus molekularen Kongeneren in einem bestimmten Verhältnis, die alle aus einem Zucker- und einem Lipidteil bestehen. Diese Klasse von oberflächenaktiven Verbindungen, die in die Zellmembranen von Mikroben eingreifen, wird daher als natürliche Glykolipide bezeichnet.

LANXESS AG

Ansprechpartner:
Ilona Kawan
Corporate Communications
Pressesprecherin Fachmedien
50569 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 8885-1684
ilona.kawan@lanxess.com

Seite 2 von 5

Verbraucherfreundliche Marketingoptionen und zuverlässiger Schutz vor Verderb

Nagardo zeigt im Vergleich zu klassischen Konservierungsmitteln eine überlegene Wirksamkeit gegen typische getränkeschädigende Organismen. So ist meistens schon eine Dosage ausreichend, die um ein Vielfaches geringer ist als bei herkömmlichen Hilfsstoffen. Das breite Wirkspektrum, selbst bei niedrigen Anwendungskonzentrationen, zeigt auch eine hervorragende Wirkung gegen hitzeresistente Sporenbildner wie *Alicyclobacillus*-Spezies oder Vertreter der Gattungen *Byssochlamys*, *Neosartorya* sowie *Talaromyces*. Es ist auch wirksam gegen Organismen, die sich an herkömmliche Konservierungsmittel angepasst haben, wie z. B. *Zygosaccharomyces bailii*.

In der empfohlenen Dosierung beeinträchtigt Nagardo nicht die sensorischen Eigenschaften eines Getränks: Farbe, Geruch und vor allem Geschmack bleiben wie vom Hersteller vorgesehen erhalten. Daher können die natürlichen Glykolipide in einer breiten Palette von Getränken eingesetzt werden. Vor allem karbonisierte Produkte profitieren von Nagardo, da in der Regel kein zweites Konservierungsmittel erforderlich ist.

Eine spezielle Dosiertechnik ist ebenfalls nicht erforderlich: Das Pulver wird in Wasser vorgelöst der Getränkerezeptur bei der Produktausmischung zugegeben. Nagardo verbleibt im Getränk und schützt es somit auch nach dem Öffnen auf natürliche Art und Weise.

Wirtschaftliche Lösung für die Abfüllung sensibler Produkte

Das natürliche Konservierungsmittel Nagardo erlaubt den Herstellern, ihr Portfolio an das veränderte Verbraucherbewusstsein und die wachsende Nachfrage nach natürlichen Inhaltsstoffen anzupassen. „Unser erweitertes Angebot eröffnet neue Möglichkeiten der Konservierung. Wir wollen mit unseren Marken Velcorin, das zu einer

LANXESS AG

Ansprechpartner:
Ilona Kawan
Corporate Communications
Pressesprecherin Fachmedien
50569 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 8885-1684
ilona.kawan@lanxess.com

Seite 3 von 5

der Top-Technologien zur antimikrobiellen Getränke stabilisierung zählt, und unserem neuen Nagardo künftig noch stärker am globalen Wachstum des Getränkemarkts partizipieren“, betont Janmarc Heitmann, Leiter des Geschäftsfelds Beverage Technology bei MPP. „Unsere beiden Technologien sind einzeln oder in Kombination eine wirtschaftliche Lösung für die mikrobiologisch sichere Abfüllung sensibler Produkte“, unterstreicht Heitmann. Es können alle Füllsysteme von Glas-/PET-Flaschen über Kartonverpackungen, Dosen, KEG bis hin zu Bag-In-Box mit beiden Technologien bedient werden.

Der Einsatz von Nagardo und Velcorin kann dazu beitragen, die Nachhaltigkeitsziele eines Unternehmens zu erreichen, indem der Energieverbrauch durch Umstellung von Heißabfüllung oder Tunnelpasteurisierung auf Kaltabfüllung gesenkt wird. Zum anderen wird aufgrund geringerer Wandstärken weniger PET für die Getränkeflaschen benötigt als bei der Heißabfüllung. Bei einer Kombination beider Produkte kann, je nach Anwendungsfall, auf weitere mikrobiologische Hürden, wie beispielsweise auf die energieintensive Distribution und Vermarktung in der Kühlkette, verzichtet werden.

Kriterien zur Auswahl der passenden Technologie

Neben des Ausbringungswirkungsgrades ist eine ganzheitliche Kostenbetrachtung für den Produzenten ein entscheidendes Auswahlkriterium für die passende Produktionsplattform. Dabei müssen alle anfallenden Kosten, also Einmalkosten sowie laufende Kosten, in Betracht gezogen werden. Kostentreiber sind beispielsweise schwere PET-Flaschen für den Hotfill-Prozess und steigende Energiepreise. Auch Faktoren wie die Positionierung einer Marke, gewünschte Auslobungen oder die regulatorische Situation beeinflussen die Auswahl einer Konservierungstechnologie.

Der große Vorteil sowohl der Nagardo- als auch der Velcorin-Technologie ist, dass diese problemlos in Neuanlagen und auch in

LANXESS AG

Ansprechpartner:
Ilona Kawan
Corporate Communications
Pressesprecherin Fachmedien
50569 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 8885-1684
ilona.kawan@lanxess.com

Seite 4 von 5

Kombination mit bestehenden Füllmaschinen verwendet werden können, die ursprünglich nicht für die Abfüllung sensitiver Getränke vorgesehen waren. Das sind beispielsweise Füller für Bier oder klassische Soft Drinks.

Ausführliche Informationen bietet der Internetauftritt

<http://www.nagardo.com>.

LANXESS AG

Ansprechpartner:

Ilona Kawan

Corporate Communications

Pressesprecherin Fachmedien

50569 Köln

Deutschland

Telefon +49 221 8885-1684

ilona.kawan@lanxess.com

Seite 5 von 5

LANXESS ist ein führender Spezialchemie-Konzern, der 2021 einen Umsatz von 6,1 Milliarden Euro erzielte und aktuell rund 13.200 Mitarbeitende in 33 Ländern beschäftigt. Das Kerngeschäft von LANXESS bilden Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von chemischen Zwischenprodukten, Additiven und verbrauchernahen Schutzprodukten. LANXESS ist Mitglied in den führenden Nachhaltigkeitsindizes Dow Jones Sustainability Index (DJSI World und Europe) und FTSE4Good.

Zukunftsgerichtete Aussagen

Diese Mitteilung enthält zukunftsgerichtete Aussagen einschließlich Annahmen, Erwartungen und Meinungen der Gesellschaft sowie der Wiedergabe von Annahmen und Meinungen Dritter. Verschiedene bekannte und unbekannt Risiken, Unsicherheiten und andere Faktoren können dazu führen, dass die Ergebnisse, die finanzielle Lage oder die wirtschaftliche Entwicklung von LANXESS AG erheblich von den hier ausdrücklich oder indirekt dargestellten Erwartungen abweicht. Die LANXESS AG übernimmt keine Gewähr dafür, dass die Annahmen, die diesen zukunftsgerichteten Aussagen zugrunde liegen, zutreffend sind und übernimmt keinerlei Verantwortung für die zukünftige Richtigkeit der in dieser Erklärung getroffenen Aussagen oder den tatsächlichen Eintritt der hier dargestellten zukünftigen Entwicklungen. Die LANXESS AG übernimmt keine Gewähr (weder direkt noch indirekt) für die hier genannten Informationen, Schätzungen, Zielerwartungen und Meinungen, und auf diese darf nicht vertraut werden. Die LANXESS AG übernimmt keine Verantwortung für etwaige Fehler, fehlende oder unrichtige Aussagen in dieser Mitteilung. Dementsprechend übernimmt auch kein Vertreter der LANXESS AG oder eines Konzernunternehmens oder eines ihrer jeweiligen Organe irgendeine Verantwortung, die aus der Verwendung dieses Dokuments direkt oder indirekt folgen könnte.

Hinweise für die Redaktionen:

Alle LANXESS Presse-Informationen sowie die dazugehörigen Fotos finden Sie unter <http://presse.lanxess.de>. Aktuelle Fotos vom Vorstand sowie weiteres Bildmaterial zu LANXESS stehen Ihnen zur Verfügung unter: <http://fotos.lanxess.de>.

Weitere Informationen rund um die Chemie von LANXESS finden Sie in unserem digitalen Magazin „Inside LANXESS“ unter <http://inside.lanxess.de>.

Folgen Sie uns auf Twitter, Facebook, LinkedIn, Instagram und YouTube:

http://www.twitter.com/lanxess_deu

<http://www.facebook.com/LANXESS>

<http://www.linkedin.com/company/lanxess>

<http://instagram.com/lanxesskarriere>

<http://www.youtube.com/lanxess>