



## MEDIENMITTEILUNG

Leipzig, 12. April 2021

### **Bell Flavors & Fragrances EMEA setzt Fokus auf Geschmackslösungen für pflanzliche Milch-, Fleisch- und Fischalternativen**

*Als Antwort auf die Anforderungen des wachsenden Marktes pflanzlicher Nahrungsmittel präsentiert Bell Flavors & Fragrances EMEA ein natürliches Portfolio an funktionalen und charakteristischen Aromen, um das geschmackliche Profil pflanzlicher Alternativen zu verbessern und Hersteller bei der Entwicklung herausfordernder Produkte zu unterstützen. Im Fokus stehen dabei Fleisch- und Fischersatzprodukte, pflanzliche Milchalternativen sowie Produkte mit hohem Proteingehalt für den europäischen Markt.*

#### **Herausforderungen bei der Entwicklung pflanzlicher Produkte**

Der globale Markt für pflanzenbasierte Lebensmittel wächst kontinuierlich – hauptsächlich angetrieben durch das steigende Gesundheitsbewusstsein und die sich wandelnden Lebensgewohnheiten der Verbraucher. Natürliche Produktvarianten sowie ein ansprechender Geschmack sind dabei entscheidend. Für die Mehrheit der Konsumenten ist ein überzeugendes Aroma das wichtigste Kriterium beim Kauf pflanzlicher Alternativen. Die Entwicklung geschmacklich ausgewogener pflanzlicher Produktrezepturen stellt allerdings große Herausforderungen an die Hersteller. Einige pflanzliche Proteinquellen erzeugen bittere oder sogar bohnlige Fehlnoten. Nicht selten fehlen auch gewisse sensorische Eindrücke, weshalb pflanzliche Alternativen bei einigen Verbrauchern als weniger ansprechend wahrgenommen werden. Fleisch- und Fischalternativen sollen möglichst das typische Geschmacksprofil der tierischen Variante nachahmen. Pflanzliche Milchalternativen hingegen überzeugen v.a. durch eine cremig-milchige Textur und einen charakteristisch-vollmundigen Geschmack. Je nach Proteinquelle und Rezeptur sind Maskierungs- oder andere natürliche Aromenlösungen oft die einzige Möglichkeit, abgerundete und erfolgreiche Marktprodukte zu entwickeln.

#### **Expertise im Bereich pflanzlicher Proteine**

Die Entwicklung erfolgreicher pflanzlicher Formulierungen benötigt ein hohes Maß an Kompetenz für die einzelnen Produktsegmente und Proteinquellen. Bell vereint seine umfangreiche Expertise innerhalb der Aromenreation mit einem tiefen Verständnis für die sensorischen Auswirkungen beim Einsatz pflanzlicher Proteine und unterstützt dadurch Hersteller bei der Entwicklung herausfordernder Rezepturen. Innerhalb der „PLANT FUTURE“ Plattform verfolgt Bell daher einen ganzheitlichen Ansatz für pflanzenbasierte Produktentwicklungen und präsentiert eine Toolbox natürlicher Aromen für verschiedene Anwendungsbereiche.

Ein Team aus Flavoristen und Experten im Bereich Sensorik hat dafür die potentiellen Off-Noten in einer Reihe pflanzlicher Proteine identifiziert, darunter Soja, Weizen, Erbse, Reis, Hafer, Mandel und Kokosnuss, sowie deren Auswirkungen auf Geschmack, Mundgefühl und Textur analysiert. Basierend auf den unterschiedlichen Anwendungsbedürfnissen hat Bell eine Reihe funktionaler Maskierungslösungen entwickelt, die die verschiedenen Off-Noten vermindern und ein neutraleres, ansprechendes sensorisches Profil ermöglichen. Neben der Maskierung hat das Team den Einsatz natürlicher Aromen zur Verstärkung einzelner sensorischer Geschmacksattribute untersucht. Zur Abrundung des Gesamtprofils in herzhaften Anwendungen bietet Bell vollmundige Umami- oder Fleischnoten; für Milchalternativen hingegen cremige Aromenprofile, die das Mundgefühl und den Geschmackseindruck klassischer Molkereiprodukte widerspiegeln. Darüber hinaus besteht das Portfolio aus einer Reihe charakteristischer Aromen und Top-Noten zur Erzeugung differenzierender Geschmacksprofile in den einzelnen Endanwendungen.

Dies ermöglicht Herstellern, ein Portfolio an natürlichen, pflanzlichen Alternativen für Molkereiprodukte, wie Drinks, Joghurtalternativen und Eiscreme sowie Fleischersatzprodukte, wie Burger Patties oder Nuggets und Fischersatz-



produkte zu entwickeln. Mit Blick auf den wachsenden Markt für proteinangereicherte Produkte und Sportlernahrung auf pflanzlicher Basis konzentriert sich Bell ebenfalls auf Maskierungsprofile und natürliche Aromen für Shakes und Riegel mit hohem Proteingehalt.

### **Revolution am Markt: Pflanzliche Lebensmittel als Antrieb für Innovation**

Immer mehr Verbraucher verzichten auf den täglichen Konsum tierischer Produkte. Eine pflanzliche Ernährung spricht nicht mehr nur die Zielgruppe der Vegetarier und Veganer an. Flexitarier und jüngere Käuferschichten stehen im Fokus. Neben gesundheitsbezogenen Aspekten beruhen die Gründe für eine pflanzenbasierte Ernährung ebenso auf Umweltbedenken und dem Fokus auf Nachhaltigkeit sowie Themen wie Lebensmittelsicherheit und Tierwohl. Das Interesse bei Verbrauchern steigt zudem durch eine stetig wachsende Vielfalt.

Agneta Hoffmann, Manager Marketing Flavours, erklärt dazu: "Obwohl die Branche in vielen Produktsegmenten noch am Anfang ihrer Entwicklung steht, herrscht bereits jetzt eine außerordentlich hohe Dynamik. Pflanzliche Alternativen haben besonders in Zeiten der Pandemie für eine beschleunigte Innovationskraft gesorgt und bewegen sich über klassische Nischenkategorien hinaus. Das Wachstum liefert eine gute Gelegenheit um neue Produktkategorien zu erschließen, sowohl bei Marken als auch bei Handelsmarken. Ein vielfältiges Produktsortiment und die Möglichkeit, pflanzliche Produkte einfach in den Alltag zu integrieren und diese zu verschiedenen Verzehranlässen zu konsumieren, ist ein vielversprechender Ansatz. Konsumenten können dadurch sowohl ihrer Gesundheit als auch dem Planeten etwas Gutes tun."

Marktdaten von Market Research Future zufolge wird der globale Markt für pflanzliche Lebensmittel bis 2027 voraussichtlich einen Wert von 37.982 Mio. USD erreichen und dabei ein jährliches Wachstum von durchschnittlich 10 Prozent verzeichnen. Europa trägt dabei den größten Marktanteil, mit 34 Prozent im Jahr 2019.

Um den Bedürfnissen der Verbraucher nach pflanzlichen Alternativen auf globaler Ebene gerecht zu werden, liefert Bell ebenso verschiedene regionale vegane Aromenprofile für den US-Markt sowie Kanada und Lateinamerika, basierend auf den jeweiligen regulatorischen Gegebenheiten und Geschmackspräferenzen.

### **Über Bell Flavors & Fragrances EMEA:**

*Bell Flavors & Fragrances ist ein führender Hersteller von Geschmack- und Duftstoffen, Pflanzenextrakten und Aromachemikalien für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie sowie für die Haushaltspflege- und Kosmetikbranche. Mit Standorten in Deutschland, den USA, Kanada, Mexiko, China, Brasilien und Singapur ist Bell in der Lage, weltweite Trends früh aufzuspüren, schnell in seine Produktkonzepte einfließen zu lassen und seine Kunden davon profitieren zu lassen.*

*Bell Flavors & Fragrances – get in touch with taste!*

### **Pressekontakt:**

Antje Wittich

Manager Marketing Flavours

Tel.: +49.341.9451.1053

E-mail: [a.wittich@bell-europe.com](mailto:a.wittich@bell-europe.com)