

Gefördert durch:



SAVANNA
INGREDIENTS

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

PRESSEMITTEILUNG

SAVANNA INGREDIENTS GMBH • DÜRENER STR. 67 • 50189 ELSDORF

Echter Zucker ohne Kalorien: Ein Start-up aus NRW entwickelt ihn schon.

Start-up ‚Savanna Ingredients‘ stellt echten Zucker ohne Kalorien her / Dieses Entwicklungsprojekt neuer funktioneller Kohlenhydrate wird mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft gefördert / ‚Savanna‘ ist ein Unternehmen der Pfeifer & Langen IHKG, einer führenden europäischen Lebensmittelgruppe

Viele Menschen lieben den echten Zucker so wie er ist – mit seinen natürlich enthaltenen Kalorien. Andere hätten ihn angesichts der anhaltenden Ernährungs-Debatte lieber ohne Kalorien. Den gibt es bereits: Das Start-up „Savanna Ingredients“ aus Elsdorf bei Köln stellt erste Mengen von echtem Zucker ohne Kalorien her. Geschäftsführer Dr. Timo Koch: „In der Natur kommt natürlicher Zucker ohne Kalorien vor – allerdings bisher nur in sehr kleinen Mengen. Diesen Weg der Natur haben wir uns zugänglich gemacht und ein Verfahren entwickelt, echten Zucker ohne Kalorien in großem Maßstab aus Rübenzucker herzustellen.“

Das ist ein komplexer lebensmitteltechnologischer Prozess, zu dem die Savanna Ingredients entsprechende Patente angemeldet hat. Dr. Timo Koch: „In dem Verfahren veredeln wir den natürlichen Rübenzucker, indem wir seine Molekülstruktur weiter entwickeln, ja verschlüsseln und die Kalorie gewissermaßen ‚verkapseln‘. Unser Körper erkennt beim Stoffwechsel die Allulose nicht mehr als Energielieferant. Sie dockt im Körper nicht mehr an, sondern die Kalorien werden gewissermaßen ausgeschieden. Wissenschaftlich heißt dieser kalorienfreie Zucker Allulose.“

Die Savanna Ingredients wird ihre Zulassung als Lebensmittel in Europa zeitnah beantragen. Am Standort Elsdorf werden aktuell die Produktionskapazitäten für Funktionelle Kohlenhydrate ausgebaut. Die geschmacklichen und funktionalen Eigenschaften eignen die Allulose für das Süßen von Speisen und Getränken. Die Allulose behält einen Restkaloriengehalt von 0,2 kcal (zum Vergleich: Ein Gramm klassischer Zucker enthält 4 kcal, ein Gramm Olivenöl 9 kcal.) Analog alkoholfreien Bieren, die einen minimalen Rest-Alkohol-Wert behalten, ist davon auszugehen, dass die europäische Zulassungsbehörde den neuen Zucker als „kalorienfrei“ anerkennt.

Die Savanna Ingredients GmbH ist ein Start-up, das aus dem Innovation Center des Zuckerherstellers Pfeifer & Langen ausgegründet worden ist. Die Savanna entwickelt sogenannte Funktionelle Kohlenhydrate, sprich: neue Zuckersorten mit spezifischen Eigenschaften. Ein weiteres Savanna-Produkt ist die Cellobiose – eine Art Laktose-freie Laktose. Mit ihr könnten Menschen, die an einer Laktose-Intoleranz leiden, Laktose ersetzen. Gleichzeitig hat die Cellobiose – auch ein natürlicher Zucker – die Hälfte der Kalorien wie klassischer Kristallzucker.

Gefördert durch:



SAVANNA
INGREDIENTS

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

PRESSEMITTEILUNG

SAVANNA INGREDIENTS GMBH • DÜRENER STR. 67 • 50189 ELSDORF

Die Förderung dieses Entwicklungsprojektes erfolgt aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des deutschen Bundestages. Die Projektträgerschaft erfolgt über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Programms zur Innovationsförderung. Neben Savanna und dem verbundenen Unternehmen Pfeifer & Langen GmbH & Co. KG sind auch noch weitere Unternehmen und Universitäten (RWTH Aachen, Hochschule Ostwestfalen-Lippe) beteiligt.

Auf einen Blick:

- Die ‚Savanna Ingredients‘ stellt Allulose bereits heute in kleinen Mengen her.
- Allulose hat einen Kaloriengehalt von 0,2 kcal /Gramm.
- Bei einem Kaloriengehalt von 0,2 kcal rechnen wir mit der Anerkennung eines Labels „ohne Kalorien“ durch die EU (analog des EU-Labels ‚Alkoholfreies Bier‘).
- Die Patente für Verfahren, den kalorienfreien Zucker in großem Maßstab aus Rübenzucker produzieren zu können, sind angemeldet.
- Produktionsanlagen für weitere neue Zucker (Funktionale Kohlenhydrate) sind im Bau.
- Die Förderung dieses Entwicklungsprojektes erfolgt aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des deutschen Bundestages. Die Projektträgerschaft erfolgt über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Programms zur Innovationsförderung.

Hintergrund:

Die Savanna Ingredients GmbH ist ein Start-up, das 2017 aus dem Innovation Center des Zuckerherstellers Pfeifer & Langen ausgegründet wurde. Das Kernteam besteht aus Lebensmitteltechnologern und Wissenschaftlern mit der Spezialisierung zu sogenannten Funktionellen Kohlenhydraten. Die Savanna entwickelt Funktionelle Kohlenhydrate, sprich: neue Zuckersorten mit neuen, spezifischen ernährungsphysiologischen Eigenschaften. Die Savanna hat ihren Sitz in Elsdorf bei Köln. Sie ist ein Unternehmen der Pfeifer & Langen IHKG, einer führenden europäischen Lebensmittelgruppe.

Elsdorf / Köln, den 5. Juli 2018

Pressekontakt: Andreas Traugott Müller – Pfeifer & Langen GmbH Co. KG –
Telefon: 0049 - (0) 221 4980 457 – E-Mail: andreas.traugott.mueller@pfeifer-langen.com