



nutricare 2018

Im Fokus: Sensient Food Colors Europe



- Sensient – das Unternehmen
- Lösungsansätze beim Färben von Lebensmitteln
- Anwendungstechnikum
- Die Relevanz der Farbe
- Portfolio an färbenden Lebensmitteln
- Portfolio an natürlichen Farben
- Anwendungsspezifische Produktlösungen
- Entwicklung des Marktes für Lebensmittelfarben in Europa
- Der globale Trend zu mehr Natürlichkeit
- Innovationen
- Sensients «Seed-to-Shelf» Programm
- Sensient Food Colors Europe



IMPAG

Die **Business Unit Nutrition & Health** der IMPAG ist spezialisiert auf Rohstoffe für die Lebensmittelindustrie. Die IMPAG verfügt über ein starkes Netzwerk im gesamten Lebensmittelmarkt und mit ihren motivierten Lebensmittelingenieuren hat sie ein grosses Know-how für technische Anwendungen, als auch für kommerzielle Themen.

Seit Anfang 2018 agiert unser Team als Distributor für Sensient Food Colors Europe auf dem Schweizer Markt. In dieser Spezialausgabe unserer **nutricare** möchten wir Ihnen gerne die Firma Sensient näher vorstellen.

Im Fokusbericht erläutern wir, wie Sie mit den verschiedensten farbgebenden Produkten Ihre Produkte in frischen Farben erstrahlen lassen. Wir freuen uns sehr, Ihnen die Produktpaletten für die verschiedenen Anwendungsgebiete zu präsentieren.



Key Visual der Business Unit IMPAG Nutrition & Health

SENSIENT – DAS UNTERNEHMEN

Sensient Food Colors Europe ist ein Teil von Sensient Technologies, einem global führenden Hersteller und Anbieter von Farben, Aromen und Düften. Der Name Sensient Technologies sagt bereits einiges über das aus, wofür das Unternehmen steht: sie verbessern das sensorische Erlebnis durch spezialisierte Ingredienzen mit Produktlösungen basierend auf firmeneigenen Technologien.

Mit mehr als 70 Jahren Erfahrung ist Sensient Food Colors Europe der Spezialist in der Herstellung von Naturfarbstoffen für die Lebensmittel- und Getränkebranche. Sie bietet Lösungen über das gesamte Farbspektrum an. Dazu können Sie sich – je nach Anforderung und Kundenwunsch – aus dem weltweit grössten Portfolio an färbenden Lebensmitteln, natürlichen und auch synthetischen Farben bedienen.

Sensient verfügt über ein internationales Expertenteam aus den Bereichen Produktion, Forschung & Entwicklung, Applications-Service-Centers und Regulatory. Mit diesem Team bietet das Unternehmen ein grosses Know-How und legt global sowie lokal grossen Wert auf die Servicequalität. Dies zeichnet Sensient als sehr wertvollen Partner aus.

Sensient hat es sich zur Aufgabe gemacht, das breite Spektrum an natürlichen farbgebenden Produkten stetig zu erweitern und die Performance der Produkte in den individuellen Anwendungen kontinuierlich zu optimieren. Verbraucherverständnis, Marktkennntnis, Beobachtung der Trends und die enge Zusammenarbeit

mit der Landwirtschaft sind der Schlüssel, um die Bedürfnisse aller Partner zu verstehen und genau jene Produkte zu liefern, die den wachsenden Ansprüchen der Verbraucher der Zukunft gerecht werden.

Lösungsansätze beim Färben von Lebensmitteln

Je nach Kundenwunsch und Marktbedürfnis sowie anwendungsspezifischen Anforderungen gibt es drei verschiedene Lösungen zur Färbung von Lebensmitteln und Getränken. **Synthetische Farbstoffe** sind sehr stabil und können oft in niedrigen Dosen verwendet werden. Diese Produktgruppe wird jedoch von den Konsumenten immer weniger akzeptiert. **Natürliche Farben** werden aus natürlichen Rohstoffen gewonnen, aus welchen die Farbpigmente spezifisch extrahiert werden. Durch die hohe Aufkonzentrierung sind sie gemäss der Zusatzstoffverordnung entsprechend mit einer E-Nummer zu deklarieren. Die dritte und neueste Produktgruppe ist die der **färbenden Lebensmittel**. Entsprechend der Verordnung (EG) 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe und den «Leitlinien zur Klassifikation von Lebensmittel-extrakten mit den färbenden Eigenschaften», behält diese Gruppe die charakteristischen nutritiven Eigenschaften des Ursprungslebensmittels und darf maximal auf die 6-fache Pigmentkonzentration angereichert werden. Somit gelten in Europa und auch in der Schweiz färbende Lebensmittel laut den EU-Richtlinien nicht als Zusatzstoffe, sondern als Zutaten und tragen keine E-Nummer (clean label).

Anwendungstechnik

Mit dem globalen Netzwerk und seinem branchenführenden Anwendungstechnikum in Deutschland bietet Sensient Food Colors Europe massgeschneiderte farbgebende Produkte, die für die jeweiligen Endanwendungen optimiert sind. Mit der langjährigen Farbexpertise und dem umfassenden Anwendungs-Know-How von Sensient sowie unserer Erfahrung sind wir in der Lage, Ihnen die am besten geeigneten farbgebenden Produkte anzubieten, um Ihre innovativen Ideen für zukünftigen Produkte zu verwirklichen.



Die Relevanz der Farbe

Die Natur ist facettenreich, schön und farbenfroh. Eine Welt ohne Farbe ist für die meisten nur schwer vorstellbar. Und so haben Verbraucher auch eine bestimmte Erwartungshaltung an die Lebensmittel und Getränke, die sie konsumieren. Oft sind die ersten paar Sekunden entscheidend, ob das spontane Interesse eines Konsumenten aufgrund der optischen Eindrücke, seiner Werte und Emotionen, zu einer Kaufentscheidung führt oder nicht. Wenn das Produkt in diesem Moment nicht auffällt und gefällt, wird es ignoriert und eine Alternative gefunden. Folglich müssen die Produkte die Konsumenten mit attraktiven und zum Produktkonzept passenden Farbtönen ansprechen, um sich im Regal von dem restlichen Sortiment abheben zu können.

Gerade in Zeiten des Social Media Sharings wird die visuelle Attraktivität von Lebensmitteln und Getränken noch wichtiger. Viele Verbraucher möchten Lebensmittel nicht nur konsumieren, sondern besonders ansprechende Marken, Produkte und Erlebnisse auf Instagram, Facebook und Snapchat mit anderen teilen und so ihre Individualität ausdrücken. Produkte mit lebendigen Farben sind wie geschaffen, um Verbraucher in den Bann zu ziehen und visuell in Szene gesetzt zu werden.

Die Vorstellung von der «richtigen» Farbgebung ist stark produkt- und konzeptabhängig. Ein guter Red Velvet Cake zum Beispiel sollte erwartungsgemäss eine satte, tiefrote Farbe haben. Geschmacksintensive Produkte zeichnen sich verstärkt durch lebendige und intensive Farben aus. Diese lösen bereits beim Anblick eine Erwartungshaltung an den Geschmack aus.

Die Farbgebung von Produkten hat somit vielfältige Relevanz und trägt massgeblich zum Produkt- und Markenerlebnis von Konsumenten bei. Sie beeinflusst die wahrgenommene Produktqualität, weckt Geschmackserwartungen und bestimmt am Ende vielmehr als nur den primären visuellen Eindruck des Produktes.

Die Farbpalette von Sensient Food Colors Europe:

- färbende Lebensmittel (ohne E-Nummer)
- natürliche Farben (E-Nummer)
- synthetische Farben (E-Nummer)



PORTFOLIO

Portfolio an färbenden Lebensmitteln

Sensient Food Colors Europe bietet ein breit gefächertes Sortiment an färbenden Lebensmitteln an. Der Herausforderung, ein Portfolio an farbtintensiven, stabilen und effektiven Lösungen zu entwickeln, das den Anforderungen der Verbraucher an eine leicht verständliche Zutatenliste entspricht, nimmt sich Sensient Food Colors Europe seit langem an. Inzwischen hat Sensient sogar ölbasierte Pigmente aus Kurkuma und Paprika im Sortiment, die lange Zeit nicht als färbende Lebensmittel erhältlich waren. Unabhängig davon, ob Sie auf der Suche nach neuen

Farbtönen in Gelb, Orange, Rot, Pink, Grün, Blau oder natürlichen Brauntönen sind.

Alle färbenden Lebensmittel von Sensient entsprechen vollumfänglich den EU Richtlinien und bieten stets verbesserte Anwendungsstabilität in verschiedenen Bereichen der verarbeitenden Lebensmittelindustrie. Dank der Expertise von Sensient können Sie Ihren Produkten mit färbenden Lebensmitteln ausdrucksvolle Farben verleihen und gleichzeitig Rezepturen ohne Zusatzstoffe entwickeln.



Portfolio an natürlichen Farben

Der Einsatz von färbenden Lebensmitteln in Europa ist bei vielen Herstellern sehr beliebt und gewisse Anwendungen können auf den Einsatz von natürlichen Farben nicht verzichten, um die gewünschten Resultate in Bezug auf Farbton, -intensität und -brillanz erzielen zu können. Hier bietet Sensient eine breite Palette an natürlichen Farbformulierungen an. Extrahiert und konzentriert aus ausgewählten Gemüsen, Früchten, Pflanzen, Mineralien und anderen essbaren natürlichen Quellen, basiert die natürliche Farbpalette von Sensient auf den Farbprinzipien der Natur. Durch die schonende Verarbeitung bei der Herstellung bleiben die empfindlichen Pigmentbestandteile der natürlichen Rohstoffe erhalten und sorgen für lebendige Farben. Das Expertenwissen zur Herstellung und das globale Anwendungs-Know-How ermöglichen es Sensient, ausgezeichnete Produkte in Bezug auf Stabilität, Qualität und Sicherheit anzubieten.



Anwendungsspezifische Produktlösungen

Sensient Food Colors Europe ist spezialisiert auf das Einfärben von verschiedensten Lebensmitteln. Ob Softdrinks, Backwaren, Milchprodukte oder Glacés, sie haben Lösungen für die Matrix jeglicher Produkte. Mit den unterschiedlich löslichen Farben und färbenden Lebensmitteln bringen sie die Pigmente optimal in Ihre Produkte, um ihnen lebhaftere Farben zu verleihen.



Die natürlichen Farben und färbenden Lebensmittel haben unterschiedliche Stabilitäten gegenüber Licht, Hitze und Säure. Je nach Herstellungsprozess, Verpackung und Matrix des zu färbenden Produkts müssen unterschiedliche farbgebende Produkte eingesetzt werden. Die Anwendungsexperten von Sensient haben alle ihre Produkte auf deren Stabilitäten getestet und mit diesen Daten wurden Anwendungslösungen für die verschiedenen Lebensmittel und Getränke erstellt. Für Backwaren werden hitzestabile, natürliche Farben und färbende Lebensmittel angeboten, während bei Softdrinks nicht nur der pH-Wert des Getränkes ausschlaggebend ist, sondern auch die Wahl der Verpackung. Bei

Glas- oder PET-Flaschen ohne UV-Filter müssen lichtstabile Farben gewählt werden, während die Farbe der Getränke in Aluminiumdosen nicht kompromittiert wird.



Auch für die mannigfaltigen Produktmatrices gibt es massgeschneiderte Lösungen. So können zum Beispiel Schokoladendekorationen sehr gut mit einem flüssigen, öldispersierbaren Randensaftkonzentrat violett eingefärbt werden, während sich ein Pistazieneis besser mit einem pulverförmigen, wasserlöslichen Blend namens «Mint Green» einfärben lässt. Die Farben von Sensient sind in den folgenden Formen erhältlich:

- Pulver: wasserlöslich (P-WS)
in Wasser dispersierbar (P-WD)
- Flüssig: wasserlöslich (L-WS)
öllöslich (L-OS)
in Öl dispersierbar (L-OD)



ENTWICKLUNG DES MARKTES FÜR LEBENSMITTEL-FARBEN IN EUROPA

In den 1980er Jahren begannen sich europäische Konsumenten vermehrt für natürliche Farben zu interessieren und folglich stieg das Angebot sukzessive. Um dem anhaltenden Trend zu «clean label»-Produkten gerecht zu werden, kam neben den natürlichen Farben die Entwicklung von färbenden Lebensmitteln hinzu. Sensient war von Beginn an bestrebt, eine Vorreiterrolle bei diesen Entwicklungen einzunehmen und bietet eine breite, sich stets weiterentwickelnde Farbpalette in beiden Kategorien an.

Laut Mintel ist bei Neueinführungen von Lebensmitteln und Getränken in Europa die Verwendung natürlicher Farben von 73% im Jahr 2016 auf 85% im Jahr 2017 gestiegen, während der Einsatz synthetischer Farben von 16% im Jahr 2016 auf 6% im Jahr 2017 zurückgegangen ist. 17% aller gefärbten Lebensmittel, welche im Jahr 2017 eingeführt wurden, beinhalten färbende Lebensmittel. Die im Jahr 2013 veröffentlichten Guidance Notes zur Klassifizierung färbender Lebensmittel waren der wichtigste Treiber für den gesteigerten Einsatz in Europa; tatsächlich ist die Region inzwischen weltweit führend bei der Verwendung von färbenden Lebensmitteln.

Dabei sind die Hauptanwendungsgebiete, in denen färbende Lebensmittel in Europa eingesetzt werden, Süßwaren und Kaugummis, Sport- und Energygetränke sowie Desserts und Glacés.

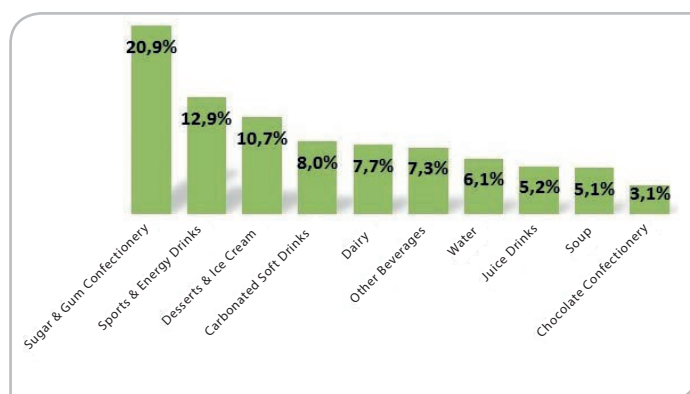


Abbildung: Anteil der Lebensmittel und Getränke mit färbenden Lebensmitteln an den gesamten europäischen Markteinführungen in den Top 10 Segmenten im Jahr 2017 (Quelle: Mintel GNPD, Year 2017, Base: food & drink launches with a food colour or colouring food ingredient)

DER GLOBALE TREND ZU MEHR NATÜRLICHKEIT

Die Nachfrage der Konsumenten nach natürlichen und weniger verarbeiteten Lebensmitteln und Getränken steigt stetig. Dies inspiriert Unternehmen auf der ganzen Welt, ihre Produkte zu reformulieren und eine konsequente «clean label»-Strategie zu fahren. Der damalige Wandel von synthetischen zu natürlichen Farbstoffen ist eine Entwicklung, die man aufgrund der wachsenden Anforderungen von Verbrauchern beobachten konnte.

In Europa ist der Einsatz von Naturfarbstoffen weit verbreitet, und es ist ein zunehmender Einsatz von färbenden Lebensmitteln zu beobachten, welcher dem Wunsch der Verbraucher nach einfachen verständlichen Zutatenlisten Rechnung trägt. Folglich werden auch herstellerseitig vermehrt färbende Lebensmittel den natürlichen Farbstoffen vorgezogen. Dementsprechend ist Sensient bestrebt, das breite und hochwertige Angebot an leuchtenden, effektiven und stabilen färbenden Lebensmitteln stets zu erweitern, um den Marktbedürfnissen dauerhaft gerecht zu bleiben.





INNOVATIONEN

Avalanche™ – Das neue Weiss

Ein strahlendes Weiss ohne den Einsatz von Titandioxid zu erreichen war schon immer eine Herausforderung. Titandioxid ist brillant-weiss und reaktionsträge, so dass jede alternative Lösung gewisse Kompromisse mit sich bringt und meistens nicht universal eingesetzt werden kann. Eine stetig steigende Anzahl Hersteller und Konsumenten bevorzugen Produkte ohne Titandioxid. Um diesem Bedürfnis gerecht zu werden, hat Sensient «Avalanche™» – das neue Weiss – auf den Markt gebracht. Das innovative Avalanche™-Sortiment ist ein umfassendes globales Portfolio von verschiedenen anwendungsspezifischen Alternativen zu Titandioxid und bietet starke Deckkraft oder Aufhellungseffekte, die sich in einer Reihe von Anwendungen wie Süsswaren, Instantgetränken, Saucen und Tiernahrung bewähren.

Färbende Produkte mit palmölfreien Optionen

Schweizer Konsumenten treffen ihre Kaufentscheidungen zunehmend auf Grund der ökologischen, ökonomischen und sozialen Standards der Lebensmittelhersteller. Nachhaltigkeit gehörte 2017 zu den stärksten Konsumtrends und ist laut Euromonitor zu einer Kernstrategie für Hersteller und Händler von Lebensmitteln in der Schweiz geworden.

Eine gute Option sich zunehmend von den Mitbewerbern zu differenzieren ist, die Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt seiner Aktivitäten zu stellen. Um diesem Trend gerecht zu werden, entwickelt Sensient palmölfreie natürliche Farben und färbende Lebensmittel.

Sensient ist Vorreiter in der Entwicklung palmölfreier Farben und hat konsequent daran gearbeitet, das Portfolio stetig zu erweitern und für eine Vielzahl von Anwendungen einsatzbereit zu machen. Der Fokus des palmölfreien Sortiments liegt auf der Verwendung von Ölkomponenten, welche in einem speziellen Forschungsprogramm eruiert wurden, um verbesserte Stabilitäten zu gewährleisten. Zu den jüngsten Erweiterungen dieses Sortiments gehören palmölfreie Grün- und Gelbtöne, welche bei besonders anspruchsvollen Getränkeanwendungen, Süsswaren, Molkereiprodukten, sowie salzig oder herzhaft-pikanten Produkten erfolgreich eingesetzt werden können.

Das EU Bio-Sortiment von Sensient

Die Präsenz von Bioprodukten in der europäischen Handelslandschaft ist in den letzten zwei Jahrzehnten kontinuierlich gestiegen. 15% aller Neulancierungen im Jahr 2017 entsprachen der europäischen Bio-Qualität. Laut Mintel sind mindestens 20% der Konsumenten bereit, einen Aufpreis für Bio-Produkte zu bezahlen, verglichen mit konventionellen Lebensmitteln. Im Jahr 2015 erzielten die Schweizer in Europa den grössten Pro-Kopf-Verbrauch an Lebensmitteln und Getränken in Bio-Qualität. Die Schweiz war nach Deutschland, Frankreich, Grossbritannien und Italien einer der grössten Bio-Märkte in Europa.

(Quellen: Lightspeed/Mintel; Basis: 1.000 Internetnutzer ab 16 Jahren in Frankreich, Deutschland, Italien, Spanien und Polen; ZDF - Zahlen, Daten, Fakten - Die Bio Branche 2017, Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft)

Sensient bietet neu ein Sortiment an färbenden Lebensmitteln an, die auf sorgfältig ausgewähltem Gemüse und Obst aus biologischem Anbau basieren. Sie stammen aus traditionellen Lebensmitteln wie Karotten oder Rinden und bieten Orange- und Rot-Schattierungen mit ausgezeichneter Stabilität und Farbwirkung für eine Vielzahl von Anwendungen wie Milchprodukte, Süsswaren, alkoholfreie Getränke oder Saucen und Gewürze.





Sensient's «Seed-to-Shelf» Programm

Im Bereich der Naturfarben engagiert sich Sensient in der gesamten Wertschöpfungskette, angefangen bei der Agrarwissenschaft bis zur Endanwendung. Sensient bietet Ihnen, bis zur Endanwendung entsprechende Vorteile:

- A eine transparente Lieferkette
- B Sicherheit für die Rohmaterialien und die Produktqualität
- C sozioökologisch verantwortungsvoller Anbau von Rohstoffen

Das «Seed-to-Shelf» Programm leistet einen Beitrag zu nachhaltiger und verantwortungsvoller Landwirtschaft. Sensient hat langjährige Kooperationen mit strategischen Partnern, die Regionen im tropischem Regenwald bewirtschaften. Das Unternehmen unterstützt aktiv Themen wie z.B. das sogenannte «Intercropping», welches Farmern die Möglichkeit gibt, ihre Wertschöpfung und den Ertrag auf bestehender Fläche zu steigern, und dabei gleichzeitig die Umwelt nachhaltig positiv zu beeinflussen, da sich der ökologische Fussabdruck reduziert.





SENSIENT FOOD COLORS EUROPE



Sensient ist so farbenfroh wie die Welt um uns herum. Was immer Sie für den Lebensmittelbereich suchen – wir können Ihnen aus dem gesamten Spektrum die farbgebenden Produkte bieten, die am besten auf Ihre Bedürfnisse in Ihrem speziellen Markt zugeschnitten sind.

Die IMPAG ist seit Januar 2018 der offizieller Distributionspartner für Sensient Food Colors Europe in der Schweiz. Durch diese enge Zusammenarbeit können unsere Experten Sie optimal betreffend Ihrer Farbwendungen beraten. Zusammen mit unserem Partner Sensient unterstützen wir Sie von der Idee bis zur Vermarktung des fertigen Produkts, um Ihre Farbwünsche gemeinsam umzusetzen.



Impressum nutricare spezial Sensient

IMPAG AG, Räfelstrasse 12,
8045 Zürich, Schweiz
info@impag.ch
T: +41 43 499 25 00

Redaktion: Emanuel Hitz
Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Thomas Eglin, Dominik Inderbitzin,
Cedric Jappie, Urs Sonderegger,
Tamara Strebel, Anu Landgrebe (Sensient)

Gestaltung: Tamara Kaufmann
Bilder: Sensient, www.fotolia.de,
www.istockphoto.com

Die **nutricare** ist unser kostenloses
Kundenmagazin und erscheint in
unregelmässigen Abständen.