

EU erteilt Zulassung für den Einsatz von Stevia in Lebensmitteln und Getränken

Reinach, Schweiz, 15. November 2011 – Die Evolva Holding SA (SIX: EVE) gab heute bekannt, dass die Europäische Kommission die Zulassung für den Einsatz von Steviolglykosiden in Lebensmitteln und Getränken in der EU erteilt hat¹⁾. Nachdem bereits in den USA und vielen anderen Ländern der Welt die Freigabe durch die Aufsichtsbehörden erfolgt war, stellt dies einen wichtigen Durchbruch dar, was die Akzeptanz von Stevia als natürlichen kalorienfreien Süsstoff anbelangt.

Evolva treibt die Entwicklung hochreiner Formen des natürlichen hochintensiven Süsstoffs Stevia rasch voran, der durch Fermentation in Hefe hergestellt wird. Dem Forschungsteam von Evolva ist es bereits erfolgreich gelungen, die wichtigen einzelnen Komponenten der Steviolglykoside von Stevia durch Fermentation in Hefe herzustellen. Nach Auffassung von Evolva bietet die Fähigkeit, solche Moleküle einzeln herzustellen, ein enormes Marktpotenzial: So lassen sich die Steviolglykoside mit dem optimalen Geschmack, darunter auch diejenigen, die nur in sehr geringen Mengen im Steviablatt enthalten sind, kostengünstig herstellen. Unsere Kunden sind dadurch in der Lage, die Geschmacksprofile stärker auf die jeweiligen Bedürfnisse abzustimmen. Im Laufe des nächsten Jahres wird der Fokus auf der Optimierung des Produktionsorganismus und der damit verbundenen Herstellungsbedingungen liegen.

Neil Goldsmith, CEO und Managing Director von Evolva, erläuterte: „Dies ist eine wichtige Nachricht für Evolva. Das Potenzial unserer Stevia-Pipeline wird dadurch bestätigt und vergrößert. Wir arbeiten hart daran, Stevia-Wirkstoffe zu entwickeln, die dem pflanzlichen Produkt entsprechen, die aber durch Fermentation in Hefe hergestellt werden. Dieses Verfahren bringt wichtige zusätzliche Vorteile mit sich – die Lieferkette wird zuverlässiger und skalierbarer, das Geschmacksprofil kann verbessert und stärker auf die jeweiligen Bedürfnisse abgestimmt werden, und die Preise werden attraktiver. Insgesamt haben dadurch wesentlich mehr Menschen in aller Welt die Möglichkeit, die Vorteile von Stevia zu genießen.“

– Ende –

¹⁾ Commission regulation (EU) No 1131/2011 of 11 November 2011

Über Evolva Holding AG

Unser Ziel ist es, das Leben von Menschen zu verbessern, indem wir unsere Technologie und anderen Ressourcen für die Forschung und Entwicklung neuer Produkte und Verfahren einsetzen, die der Gesundheit, dem Wohlbefinden und dem wirtschaftlichen Wohlstand von Patienten, Verbrauchern und Partnerunternehmen weltweit zugute kommen. Evolva setzt biosynthetische und evolutionäre Technologien ein, um niedermolekulare Verbindungen und deren Produktionswege herzustellen und zu optimieren. Unser Konzept unterscheidet sich von dem gängigen Ansatz der Pharma- und Chemiebranche.

Wir sind in den Bereichen Pharma (Infektionskrankheiten und Komplikationen bei Diabetes) sowie Consumer Healthcare und Ernährung (Nahrungsmittelingredienzien, Körperpflege und Pflanzenschutz) tätig. In beiden Bereichen verfügen wir über Partnerschaftsprogramme und firmeneigene Programme. Weitere Informationen stehen auf www.evolva.com zur Verfügung.

Über Stevia

Stevia ist eine Blattpflanze (*Stevia rebaudiana* Bertoni). Sie gehört zu einer Unterfamilie von rund 240 Arten von Kräutern und Büschen, die zur Familie der Sonnenblumen (Asteraceae) zählt und in subtropischen und tropischen Regionen vom Westen Nordamerikas bis Südamerika beheimatet ist. Die Spezies *Stevia rebaudiana*, allgemein bekannt als Süßkraut, Süßblatt, Honigkraut oder einfach Stevia, wird heute an vielen Orten weltweit angebaut, wobei die süßen Blätter der Pflanze in einer Vielzahl von Formen als starker Süßstoff verwendet werden.

Auf Stevia basierende Süßstoffe haben eine hohe Süßkraft und werden heutzutage in Milchprodukten, Gesundheitsgetränken sowie in kohlenensäurehaltigen und -freien Getränken eingesetzt. Da Stevia Steviolglycoside enthält, welche die bis zu 300-fache Süßkraft von Zucker besitzen, konnte Stevia aufgrund der zunehmenden Nachfrage nach kohlenhydrat-, kalorien- und zuckerarmen Lebensmittelalternativen allgemeine Aufmerksamkeit erregen. Stevia erhöht den Blutzucker nicht, das heißt, die für den süßen Geschmack von Stevia verantwortlichen Steviolglycoside rufen beim Verzehr keine glykämische Reaktion hervor. Dies macht Stevia zu einem interessanten Süßstoff für Personen mit Stoffwechselerkrankungen, die eine strenge, kohlenhydratkontrollierte Diät einhalten müssen.

Mittels Fermentation hergestelltes Stevia ist eine hochreine Form des Stevia-Süßstoffs, die anstelle der Raffinierung von Extrakten der angebauten Stevia-Blätter auf Fermentation beruht. Fermentation ist ein geläufiges Verfahren zur Herstellung einer Reihe von Lebensmittelprodukten von Wein bis Käse.

Kontaktangaben

Neil Goldsmith, CEO

neilg@evolva.com

+ 41 61 485 2005

Jakob Dynnes Hansen

jakobdh@evolva.com

+ 41 61 485 2034

Paul Verbraeken, IR

paulv@evolva.com

+ 41 61 485 2035

Diese Medienmitteilung enthält zukunftsgerichtete Aussagen, die durch Begriffe wie „glaubt“, „nimmt an“, „erwartet“ oder ähnliche Ausdrücke gekennzeichnet sind. Diese zukunftsgerichteten Aussagen bergen bekannte und unbekannte Risiken, Unwägbarkeiten und andere Faktoren, durch die sich die tatsächlichen Ergebnisse bzw. die tatsächliche Finanzsituation, Entwicklung oder Leistung des Unternehmens wesentlich von den in diesen zukunftsgerichteten Aussagen explizit oder implizit geäußerten Prognosen unterscheiden können. Angesichts dieser Ungewissheiten sollte sich der Leser nicht auf zukunftsgerichtete Aussagen verlassen. Das Unternehmen verpflichtet sich nicht, zukunftsgerichtete Aussagen zu aktualisieren oder sie an künftige Ereignisse oder Entwicklungen anzupassen.