KI-gestützte Entwicklung von Geschmackslösungen

Artikel vom **22. Januar 2026**
Aromen und Essenzen

Symrise ergänzt sein KI-basiertes Trendvorhersage-Tool »Symvision AI« um KI-gestützte Werkzeuge zur Vorhersage von Rezepturen. Das soll dazu beitragen, die Geschmackskreation und damit die Entwicklung von Lebensmitteln und Getränken zu beschleunigen.

Bild: Symrise.

Mit der Erweiterung der Plattform »Symvision AI« will Symrise Produktinnovationen beschleunigen. Dank KI-Funktionen können Flavoristen optimierte Rezepturen und ihre sensorischen Eigenschaften mit höherer Präzision vorhersagen, Geschmackserlebnisse schneller entwickeln und frühzeitig veränderte Verbraucherpräferenzen adressieren. Auch Produkte sollen sich dank der erweiterten Möglichkeiten besser und leichter reformulieren lassen, insbesondere zucker- und salzreduzierte Versionen, die Verbraucher mit dem Wunsch nach einem gesünderen Lebensstil verstärkt nachfragen.

Maschinelles Lernen mit fundiertem Expertenwissen

Indem Symrise maschinelles Lernen mit fundiertem Expertenwissen kombiniert, verspricht das Unternehmen seinen Kunden, dass sie in dynamischen Märkten, die Kreativität, Präzision und Schnelligkeit fordern, erfolgreich agieren können. »Unsere ›Symvision AI Design Toolbox‹ kann die geschmacklichen Effekte von veränderten Rezepturen vorhersagen und die Entwicklung von Geschmackslösungen unterstützen. Zudem können wir schnell und präzise auf Marktveränderungen reagieren«, sagt Leif Jago, Global Marketing Manager Food & Beverage bei Symrise. »Veränderte Verbraucherwünsche, plötzliche Preisverschiebungen und Ereignisse in der Lieferkette beeinflussen den Bedarf an Innovationen und fordern schnelle Anpassungen von Rezepturen. ›Symvision AI‹ bietet genau das: Es ermöglicht schnellere und intelligentere Innovationen für uns und unsere Kunden.« Als wesentliche Vorteile nennt das Unternehmen:

- besseren Geschmack aufgrund wissenschaftlich fundierter Rezepturen, die für sensorische Akzeptanz und Erfolge am Markt sorgen, da sie die Wünsche von Kunden und Verbrauchern erfüllen,
- maßgeschneiderte Lösungen durch Rezepturen, die auf der Kombination aus fundiertem Fachwissen und maschinellem Lernen beruhen und sich leicht an individuelle Rezeptur- und regulatorische Vorgaben anpassen lassen, sowie eine
- schnellere Markteinführung dank genauer Vorhersagen zu Rezepturen und Produkteigenschaften.

Um Produkteigenschaften gezielt entwickeln zu können, bietet das Trendvorhersage-Tool eine interaktive Benutzeroberfläche, die Rezepturen und sensorische Eigenschaften visualisiert. Bei der Reduktion des Zuckergehalts in einem Produkt prognostiziert die KI etwa das resultierende Süßeprofil und identifiziert Lücken in der Geschmacksintensität. Anschließend unterstützt es bei der Suche nach geeigneten Inhaltsstoffen, z. B. »symlife«-Lösungen für ausgewogenen Geschmack. Diese können Geschmackslücken schließen und für einen verbesserten Geschmack sowohl in neuen als auch in reformulierten Produkten sorgen.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag