Lanxess mit neuem Geschäftsbereich »Flavors & Fragrances«

Artikel vom **17. August 2021**
Aromen und Essenzen

Der Spezialchemiekonzern Lanxess hat am 3. August 2021 die Übernahme des US-amerikanischen Spezialchemikalienherstellers Emerald Kalama Chemical abgeschlossen. Mit dem Abschluss der Transaktion werden rund 470 Mitarbeitende und die drei Produktionsstandorte in Kalama/Washington (USA), Rotterdam (Niederlande) und Widnes (Großbritannien) übernommen.



Rotterdam ist einer der drei übernommen Produktionsstandorte (Bild: Lanxess).

Mit der Akquisition von Emerald Kalama Chemical steige Lanxess zu einem der führenden Anbieter von Produkten für Aroma- und Duftstoffe für den Consumer-Bereich auf. Als Einsatzgebiete der Geschmacks- und Duftstoffe werden v. a. Körperpflegeprodukte, Kosmetika, exklusive Düfte sowie Lebensmittel und Getränke genannt. Insgesamt enthalte die Produktpalette im neuen Portfolio mehr als 30 Aromastoffe. Benzaldehyd etwa verleiht Anwendungen wie Lebensmitteln, Getränken, Körperpflegeprodukten und Kosmetika einen süßen, mandelartigen Geschmack und Duft. Lanxess bringt das Geschäft mit Geschmacks- und Duftstoffen in den neu

gegründeten Geschäftsbereich »Flavors & Fragrances« ein. Teil des neuen Geschäftsbereichs wird auch das Geschäft mit Benzylalkohol sein. Das Produkt kommt als hochreines Konservierungsmittel für Injektionslösungen und Kosmetika zum Einsatz sowie als Synthesechemikalie. Weitere Anwendungsgebiete sind unter anderem die Herstellung von Duft- und Aromastoffen sowie Agrarchemikalien.

Naturidentische Konservierungsmittel für die Lebensmittelindustrie

Mit der Übernahme wird auch das Portfolio an Konservierungsmitteln ausgebaut. Als wichtigste Produkte für den Lebensmittelbereich nennt der Konzern die Natrium- und Kaliumbenzoate der Marken »Kalama«, »Purox« und »Kalaguard«. Sie konservieren schonend Lebensmittel, Getränke sowie Körperpflege- und Hauspflegeprodukte, die einen pH-Wert von bis zu 6,5 haben. Natrium- und Kaliumbenzoate werden in erster Linie als naturidentische Konservierungsmittel eingesetzt und hemmen das Wachstum von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen. Sie sind von der US-Behörde für Lebens- und Arzneimittel (FDA) als Lebensmittelzusatzstoff und Konservierungsmittel zugelassen und werden in Lebensmittel- und Getränkeanwendungen verwendet. Die neuen Produkte ergänzen die bisherige Palette der Getränkestabilisatoren von Lanxess mit den Marken »Velcorin« und »Nagardo ideal«.

Lanxess Deutschland GmbH
Infos zum Unternehmen

Lanxess Deutschland GmbH
Kennedyplatz 1
D-50569 Köln

0221 8885-0

velcorin@lanxess.com

www.velcorin.de

© 2025 Kuhn Fachverlag