

Natürliches Konservierungsmittel von Lanxess erhält »World Beverage Innovation Award«

Artikel vom **31. Oktober 2022**

Produktionsstoffe zur Herstellung von AfG

Für sein natürliches Konservierungsmittel »Nagardo« erhielt [Lanxess](#) den [»World Beverage Innovation Award 2022«](#) in der Kategorie »Best Beverage Ingredient«. Die Verleihung der von der englischen FoodBev Media Ltd. ins Leben gerufenen Auszeichnung erfolgte während der Fachmesse [»drinktec«](#) in München.



Vorstellung des natürlichen Konservierungsmittels auf der »drinktec« im Rahmenprogramm »Innovation Hub« (Bild: Lanxess).

Die Auszeichnung nahm Monika Ebener, Global Marketing Director Natural Antimicrobials im Geschäftsfeld Beverage Technology bei Lanxess, entgegen, die das natürliche Konservierungsmittel von der Entdeckung bis zum Produktlaunch begleitet

hat.



Bild: Lanxess.

»Die Auszeichnung mit dem ›World Beverage Innovation Award‹ zeigt, dass ›Nagardo‹ jetzt schon die Fachleute aus der Getränkebranche überzeugt hat. Das spiegelt die Stimmen der Kunden wider, die unser neues Produkt bereits erfolgreich testen und einsetzen. Das Konservierungsmittel ist bereits in den USA, Australien, Neuseeland und Kanada im Einsatz. Mit der kürzlich erhaltenen EU-Zulassung baut Lanxess die globale Präsenz von ›Nagardo‹ weiter aus.« (Monika Ebener)

Wirkstoffentdeckung per Screening-Verfahren

Aufgrund des hohen Wassergehalts kombiniert mit potenziellen Nährstoffen wie Zucker und Fruchtkomponenten ist ein Getränk ein sehr empfindliches Produkt, das innerhalb von wenigen Tagen verderben kann. Getränkeschädigende Mikroben sollen idealerweise mit natürlichen Mitteln bekämpft werden, aber natürliche Zutaten wie ätherische Öle oder gewisse Extrakte, z. B. auf Basis von Rosmarin, Zimt oder Zwiebeln, bieten einen mikrobiellen Schutz, der nicht so wirksam ist wie herkömmliche Konservierungsmittel. Hinzu kommt, dass ein Einfluss auf den Geschmack eines Getränks vermieden werden sollte. Auf der Suche nach geeigneten Produkten in der Biosphäre hat das Dortmunder Start-up-Unternehmen IMD Natural Solutions GmbH (INS), das seit 2017 zum Geschäftsbereich Material Protection Products (MPP) von Lanxess gehört, ein Programm entwickelt, das auf modernen Forschungsprozessen und Suchalgorithmen basiert. Eine der weltweit größten screeningfähigen Bibliotheken mit mehr als 100.000 natürlichen Molekülen aus Pflanzen, Bakterien, Algen und Pilzen wurde nach geeigneten Wirkstoffen durchsucht. In diesem umfangreichen Screening-Verfahren lieferte die interessantesten Ergebnisse ein zuvor nur wenig beachteter, essbarer Pilz: der *Dacryopinax spathularia* (Süßes Osmanthusohr). Der Wirkstoff wird fermentativ durch ein proprietäres, lösungsmittelfreies Verfahren in Lebensmittelqualität gewonnen. Er besteht aus molekularen Kongeneren in einem bestimmten Verhältnis, die alle aus einem Zucker- und einem Lipidteil bestehen. Diese Klasse von oberflächenaktiven Verbindungen, die in die Zellmembranen von Mikroben eingreifen, wird daher als natürliche Glykolipide bezeichnet.

Zuverlässiger Schutz vor Verderb

»Nagardo« zeigt laut Hersteller im Vergleich zu klassischen Konservierungsmitteln eine überlegene Wirksamkeit gegen typische getränkeschädigende Organismen. So soll meist eine Dosage ausreichend sein, die um ein Vielfaches geringer ist als bei herkömmlichen Hilfsstoffen. Das breite Wirkspektrum zeige auch eine hervorragende Wirkung gegen hitzeresistente Sporenbildner wie Alicyclobacillus-Spezies oder Vertreter der Gattungen Byssochlamys, Neosartorya sowie Talaromyces. Es sei auch wirksam gegen Organismen, die sich an herkömmliche Konservierungsmittel angepasst haben, z. B. Zygosaccharomyces bailii. Lanxess gibt an, dass »Nagardo« in der empfohlenen Dosierung nicht die sensorischen Eigenschaften eines Getränks beeinträchtigt, Farbe, Geruch und v. a. Geschmack bleiben wie vom Hersteller vorgesehen erhalten. Daher können die natürlichen Glykolipide in einer breiten Palette von Getränken eingesetzt werden. Vor allem karbonisierte Produkte profitierten davon, da in der Regel kein zweites Konservierungsmittel erforderlich sei. Eine spezielle Dosiertechnik ist nicht erforderlich: Das Pulver wird in Wasser vorgelöst der Getränkerezeptur bei der Produktausmischung zugegeben. »Nagardo« verbleibt im Getränk und schützt es somit auch nach dem Öffnen auf natürliche Art und Weise.

Wirtschaftliche Lösung für die Abfüllung sensibler Produkte

»Unser erweitertes Angebot eröffnet neue Möglichkeiten der Konservierung. Wir wollen mit unseren Marken ›Velcorin‹, das zu einer der Top-Technologien zur antimikrobiellen Getränkestabilisierung zählt, und unserem neuen ›Nagardo‹ künftig noch stärker am globalen Wachstum des Getränkemarkts partizipieren«, betont Janmarc Heitmann, Leiter des Geschäftsfelds Beverage Technology bei MPP. »Unsere beiden Technologien sind einzeln oder in Kombination eine wirtschaftliche Lösung für die mikrobiologisch sichere Abfüllung sensibler Produkte, es können alle Füllsysteme von Glas-/PET-Flaschen über Kartonverpackungen, Dosen, KEG bis hin zu Bag-in-Box mit beiden Technologien bedient werden.« Der Einsatz beider Stoffe kann dazu beitragen, die Nachhaltigkeitsziele eines Unternehmens zu erreichen, indem der Energieverbrauch durch Umstellung von Heißabfüllung oder Tunnelpasteurisierung auf Kaltabfüllung gesenkt wird. Auch ist gegenüber der Heißabfüllung aufgrund geringerer Wandstärken weniger PET für die Getränkeflaschen notwendig. Bei einer Kombination beider Produkte kann, je nach Anwendungsfall, auf weitere mikrobiologische Hürden, wie z. B. auf die energieintensive Distribution und Vermarktung in der Kühlkette, verzichtet werden.



Lanxess Deutschland GmbH
Infos zum Unternehmen

Lanxess Deutschland GmbH
Kennedyplatz 1
D-50569 Köln

nagardo@lanxess.com

www.nagardo.com

