

Solvay zorgt met de introductie van de Govanil™-vanillesmaken voor een ommekeer in brood- en banketproducten en in zoetwaren

Sjanghai, VR China – 27 maart 2013 – Op de vakbeurs 'Food Ingredients China' in Sjanghai introduceert Solvay met Aroma Performance **Govanil™**, een nieuw gamma vanille-aroma's, die een ware ommekeer veroorzaken in de smaakbeleving en de perceptie van vanille-ingrediënten in producten uit de brood- en banketbakkerij, zoals koekjes, beschuiten, gebak, cakes, allerlei soorten vullingen en chocolades.

Govanil™ heeft vele nuttige eigenschappen waaronder een ongeëvenaard vermogen om de smaakpapillen te prikkelen. Het nieuwe vanille-aroma valt direct op omdat het uniek is en lang proefbaar is. Het viel dan ook enorm in de smaak tijdens tests met ervaren proefpanels en met proefklanten.

Govanil™ is uitzonderlijk intens – tot 20 procent intenser dan gemiddelde vanille-aroma's – en zorgt voor een unieke langdurige nasmaak. **Govanil™** verrijkt ook aanzienlijk andere smaken, zoals die van boter, eieren, koek, karamel of fruit. Het is dan ook erg geschikt voor industriële bakkerijen en voor allerlei snoepgoedbereidingen.

Met zijn prima vanillesmaak vervangt **Govanil™** in ruime mate vetstoffen en suikers bij de bereiding van bakkerijproducten en zoetwaren en het belooft dan ook een hoogwaardig bestanddeel van industriële voedingsproducten te worden.

Vincent Lajotte, directeur van **Aroma Ingredients** bij **Solvay Aroma Performance**, legt uit: "**Govanil™** is het resultaat van de nieuwe in eigen huis ontwikkelde **CRF™-technologie**, waarop Solvay octrooi heeft genomen. Het biedt een nieuw geheel van organoleptische (d.i. de zintuigen aansprekende) eigenschappen. Het biedt ons totaal nieuwe mogelijkheden in de bereiding van voedingsproducten, speciaal dan in brood- en banket, koekjes, cake en chocolade."

In 2011 heeft Solvay Rhodia overgenomen. Dit laatste bedrijf was een gevestigd producent van vanille-aroma's, en een belangrijke partner voor de voedingssector. Het brengt toonaangevende merken op de markt en beschikt over een wereldwijde klantendienst. Naast het **Vanil'Expert Center**, gevestigd in het onderzoeks- en innovatiecentrum van de Groep in Frankrijk, heeft Solvay onlangs een nieuw laboratorium voor toepassingen in de voedingssector opgericht op zijn onderzoekscampus in Sjanghai. Dit is complementair met de vestiging in Frankrijk die geheel gericht is op de verbetering en toepassing van de bestaande aromatechnologieën van Solvay, en de ontwikkeling van nieuwe vanillesmaken. Het lab in Sjanghai wordt in de komende maanden uitgebreid en gaat zich toeleggen op het aanpassen van aroma's aan de smaakvoorkeuren in China en bij uitbreiding in de ASEAN-landen.

Speciaal samengesteld met het oog op gemakkelijk gebruik in commerciële bakkerijen en voor de bereiding van zoetwaren is het nieuwe standaardgamma **Govanil™**-vanillesmaken eerst zeer grondig onderzocht en uitgetest in functie van de zeer uiteenlopende smaakvoorkeuren van de consument. Het is al uitstekend gebleken voor koekjes, recepten voor petits beurre, voor vanille- of chocoladevullingen en in room voor banketgebak.

"Ons bedrijf heeft met **Govanil™** inzake kwaliteit een echte sprong voorwaarts gemaakt. De lancering van deze nieuwe standaard voor vanille toont aan dat het Solvay menens is met de innovatie op het gebied van aroma's en bevestigt dat we voor de vanille-aroma's de belangrijkste referentie zijn," aldus nog Lajotte.

Solvay heeft drie **Govanil™**-graden ontwikkeld. Die hebben alle unieke organoleptische en functionele eigenschappen. Het zijn:

- **Govanil™**
De standaard voor vanille-aroma's met een uniek en langdurig smaakeffect en uitzonderlijke waarde vermeerderende eigenschappen .../...

Ce communiqué de presse est également disponible en français. - This press release is also available in English.

- **Govanil™ Intense**
Een type dat ideaal is voor doses onder 0,1% en voor smaken op vraag van de klant.
- **Govanil™ Natural**
Dit type vanilla-aroma wordt verkregen uit hernieuwbare bronnen en voldoet zowel aan de Amerikaanse als aan de Europese regelgeving voor natuurproducten. Met dit type mag de etikettering de kwalificatie “natuurlijk aroma” vermelden, een belangrijke markttrend die een sterke invloed heeft op de consumptie van voedingsproducten.

Het **Govanil™** -gamma is volop in ontwikkeling en zal met nieuwe graden worden uitgebreid.

Govanil™, Govanil™ Intense, Govanil™ Natural en CRF™ zijn handelsmerken van Solvay

###

Beelden:

De Govanil™ -- logo's en typische toepassingen in de voeding



SOLVAY AROMA PERFORMANCE: Solvay Aroma Performance dat al van in 1884 vanille-aroma's ontwerpt, was het eerste bedrijf dat de vanillemolecule synthetiseerde en op industriële schaal produceerde. Solvay is de enige producent die de hele productieketen beheerst – van Catechol tot de historische topmerken Rhovanil® and Rhodiarome®. De business unit Aroma Performance heeft productiecentra in Saint-Fons (Frankrijk) en Baton Rouge (USA).

De internationale chemiegroep **SOLVAY** staat de industrie bij in het zoeken en invoeren van almaar meer verantwoorde en waardescheppende oplossingen. De Groep is geëngageerd in duurzame ontwikkeling en richt zich op innovatie en operationele uitmuntendheid. Solvay levert aan gediversifieerde markten en haalt meer dan 90% van zijn omzet in activiteiten waar het tot de wereldtopdrie behoort. De groep met hoofdkwartier in Brussel telt ongeveer 29.000 werknemers in 55 landen en haalde een netto-omzet van 12,4 miljard euro in 2012. Solvay nv (**SOLB.BE**) staat genoteerd op **NYSE Euronext** in Brussel en Parijs (Bloomberg: **SOLB.BB** - Reuters: **SOLBT.BR**).