

PRESSEMITTEILUNG

Allergenfreies Lecithin bietet Lebensmittelherstellern mehr Flexibilität **Sonnenblumenlecithin von Sternchemie erhält GRAS No-Objection Letter der FDA**

Hamburg, im April 2021 – Für sein breites Sortiment an Sonnenblumenlecithin wurde Sternchemie von der US Food and Drug Administration (FDA) jetzt mit dem „GRAS-letter of no objection“ ausgezeichnet. GRAS steht für „Generally Recognised As Safe“ und schafft Sicherheit und Transparenz. Mit der Notifizierung bestätigt die FDA, dass das Sonnenblumenlecithin von Sternchemie – ob flüssig, entölt oder hydrolysiert – ohne Bedenken in einer Vielzahl von Lebensmitteln angewendet werden kann.

GRAS ist essenziell für alle Hersteller, die im nordamerikanischen Markt produzieren oder in diesen Markt exportieren möchten. Zwar können Zusatzstoffe auch ohne die Einschätzung verwendet werden, dann aber auf eigene Verantwortung. „Mit der GRAS-Notifizierung schaffen wir regulatorische Sicherheit und die Basis dafür, alternative Lösungen zu Sojalecithin aber auch zu künstlichen Emulatoren im Markt zu etablieren“, erklärt Carsten Granso, Business Unit Leiter der Sternchemie.



Als vielseitiger Emulgator und oberflächenaktiver Inhaltsstoff kann Sonnenblumenlecithin in vielen verschiedenen Lebensmitteln eingesetzt werden – von Schokolade, Backprodukte, und Fertiggerichte bis hin zu Instantprodukten und Getränken. Auch für das Wachstumssegment Plant-based mit den diversen Fleisch- und Milchersatzprodukten ist Sonnenblumenlecithin sehr gut geeignet. „Großes Potenzial sehen wir vor allem im wachsenden Markt der Lebensmittel und Spezialprodukte mit Gesundheitsanspruch wie Mahlzeiten-Ersatzprodukte, Proteinshakes und Ähnliches. Mit der GRAS-Notifizierung liefern wir unseren Kunden ein weiteres Werkzeug, um deklarationsfreundliche Produkte herzustellen – mit Attributen, die von den Konsumenten immer mehr nachgefragt werden“, so Granso.

Als Naturprodukt hat Lecithin beim Konsumenten generell ein positives Image. Sonnenblumenlecithin hat darüber hinaus noch einen weiteren entscheidenden Vorteil: Im Gegensatz zu Soja ist Sonnenblume nicht als Allergen eingestuft und muss deshalb auch nicht als solches auf der Zutatenliste deklariert werden. Gerade im Hinblick auf Clean Label ist das ein starkes Argument. Nicht zu vergessen: Lecithin hat sich in der Lebensmittelindustrie seit

Jahrzehnten als Emulgator, Dispergier- oder Trennmittel bewährt. Dazu Dr. Waldemar Buxmann, Leiter Anwendung und technisches Produktmanagement: „Hersteller wollen ihre Produkte immer häufiger mit einfachen Zutaten formulieren, die sie kennen und denen sie vertrauen. Lecithin ist ein gutes Beispiel dafür. Mit unserer erweiterten Range an Lecithin-Produkten aus Sonnenblume haben unsere Kunden die Möglichkeit, künstliche Emulgatoren oder Allergene wie z.B. Soja erfolgreich von der Zutatenliste zu verbannen.“

Über Sternchemie

Die Sternchemie GmbH & Co. KG mit Sitz in Hamburg ist seit mehr als 30 Jahren einer der weltweit anerkannten Spezialisten für Lecithine und Food-Lipide. Das Produktportfolio umfasst Lecithine aus IP Soja, Raps und Sonnenblumen sowie Bio-Lecithine aus Soja und Sonnenblumen. Hinzu kommen multifunktionale MCT-Öle, vitaminreiches rotes Palmöl sowie sprühgetrocknete Kokosnussmilch. Das Unternehmen ist mit Produktionsstandorten in Deutschland, den Niederlanden, Polen, Indien, Singapur und den USA sowie einem internationalen Netzwerk aus 18 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen weltweit in den wichtigsten Schlüsselmärkten vertreten. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt zwölf Schwesterfirmen nutzt Sternchemie diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 150 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Stern Technology Center mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Kunden profitieren hierbei von einem hohen Maß an Innovationskraft und Flexibilität. Die Stern-Wywiol Gruppe zählt zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.

Für weitere Informationen:

Tina Höhne
Marketing Sternchemie
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-93
E-Mail: thoehne@sternchemie.de

Ansprechpartner für die Presse:

teamhansen / Manfred Hansen
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck
Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21
E-Mail: manfred.hansen@teamhansen.de

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.