

05.09.2023



Gemeinsame Innovation für eine wegweisende Lösung

SIG und AnaBio Technologies präsentieren den ersten weltweiten Launch haltbarer probiotischer Joghurts in aseptischen Verpackungen

SIG und AnaBio Technologies präsentieren gemeinsam den ersten weltweiten Launch haltbarer probiotischer Joghurts – ein wichtiger Durchbruch im Bereich der probiotischen Getränke und aseptischen Verpackungen. Diese bahnbrechende Innovation schafft eine neue Produktkategorie: probiotische Getränke verpackt in aseptischen Kartonpackungen und Standbodenbeuteln (Spouted Pouches), die über längere Zeiträume ohne Kühlung haltbar sind.

Verbraucher auf der ganzen Welt verbinden probiotische Kulturen mit gesundheitlichen Vorteilen, insbesondere mit einer verbesserten Darmgesundheit und einem gestärkten Immunsystem.

Bisher war es nicht möglich, probiotische Getränke in aseptischen Verpackungen anzubieten, da die Probiotika die bei der Verarbeitung notwendige Wärmebehandlung nicht überstehen konnten. Probiotika konnten auch während der Lagerung anfällig werden, was zur Folge hatte, dass sich ihre Verwendung auf den Bereich der gekühlten Getränke mit kurzer Haltbarkeit beschränkte.

Die Enkapsulierungstechnologie von AnaBio kombiniert mit der produktschonenden aseptischen Fülltechnologie von SIG macht es Lebensmittel- und Getränkeherstellern nun möglich, probiotische Getränke mit probiotischen Kulturen in aseptischen Kartonpackungen und Spouted Pouches zu verpacken, so dass sie ohne Kühlung über längere Zeit bei Raumtemperatur gelagert werden können. Damit bietet sich Verbrauchern ein vollkommen neues Produktangebot, das den Bedarf an gesunden, schmackhaften und nahrhaften probiotischen Getränken in nachhaltigen Verpackungen erfüllt.

Sinéad Bleiel, Gründerin von AnaBio Technologies: „Unsere innovative, patentierte Enkapsulierungstechnologie umhüllt probiotische Zellen, wie z. B. Lactobacillus-Stämme, mit einer Schutzschicht. Dadurch können die Stämme den hohen Temperaturen während der Produktaufbereitung und Produktion standhalten. Wenn das probiotische Produkt verzehrt wird, wird die Schutzschicht auf natürliche Weise durch Verdauungsenzyme aufgelöst, so dass sich das Probiotikum im Dünndarm ansiedeln kann und sich seine gesundheitlichen Vorteile genau dort entfalten, wo der Körper sie benötigt. Gemeinsam mit dem Expertenteam von SIG sind wir nicht nur in der Lage, den Verbrauchern probiotische Produkte mit einzigartigen gesundheitlichen Vorteilen anzubieten, sondern auch die Haltbarkeit der Produkte zu verlängern. Das ist ein großer Schritt im Bereich der probiotischen Getränke.“

Als Branchenexperte für die aseptische Abfüllung hat SIG spezifische Füll- und Verarbeitungsparameter angewandt, die eine homogene Verteilung der probiotischen Zellen in jeder einzelnen Verpackung gewährleistet. Auf diese Weise wird eine sichere und hochqualitative Abfüllung von probiotischen Kulturen in aseptische Verpackungslösungen von SIG sichergestellt.

Christoph Wegener, Chief Markets Officer bei SIG: „Mit dieser Innovation und der Schaffung einer neuen Produktkategorie bieten SIG und AnaBio Getränke- und Lebensmittelherstellern eine bahnbrechende Lösung, um die derzeitigen Limitationen von frischen probiotischen Getränken zu überwinden. Unsere Innovation trägt auch dazu bei, die Distributionskosten zu senken, da keine Kühlung erforderlich ist. Gleichermäßen sorgt die Neuheit für eine längere Haltbarkeit, eine größere Reichweite und weniger Lebensmittelverschwendung – sowohl für den Handel als auch für Verbraucher. Die aseptischen probiotischen Joghurtgetränke sind ein gutes Beispiel für unseren Anspruch, kontinuierlich Innovationen voranzutreiben, um den sich schnell ändernden Bedürfnissen der Verbraucher gerecht zu werden und gleichzeitig eine hohe Produktqualität und längere Haltbarkeit in einer nachhaltigen Verpackung anzubieten. Unsere aseptischen Kartonpackungen sind nachweislich eine der nachhaltigsten Verpackungslösungen* auf dem Markt.“

Die Möglichkeiten, die sich aus dieser richtungsweisenden Innovation und Partnerschaft ergeben, sind vielfältig: Sie reichen von der Schaffung neuer Produktsegmente in Wachstumsmärkten, in denen nährstoffreiche Produkte dringend benötigt werden, bis hin zur Kombination nachhaltiger Verpackungslösungen mit gesunden probiotischen Konzepten, die bisher nur in Kühlregalen erhältlich waren.

* <https://www.sig.biz/de/kartonverpackungen/nachhaltigkeit/life-cycle-assessments>

Über SIG

SIG ist ein führender Anbieter von Verpackungslösungen „for better“ – besser für unsere Kunden, für Verbraucherinnen und Verbraucher und für die Welt. Mit unserem einzigartigen Portfolio aus aseptischen Kartonpackungen, Bag-in-Box-Lösungen und Standbeuteln mit Verschlüssen arbeiten wir partnerschaftlich mit unseren Kunden zusammen, um Lebensmittel- und Getränkeprodukte auf sichere, nachhaltige und erschwingliche Weise an Verbraucherinnen und Verbraucher in aller Welt zu bringen. Unsere Technologie und herausragende Innovationskraft ermöglichen es uns, unseren Kunden End-to-End-Lösungen für differenzierte Produkte, intelligentere Fabriken und vernetzte Verpackungen anzubieten, um den sich stetig wandelnden Bedürfnissen der Verbraucherinnen und Verbraucher gerecht zu werden. Nachhaltigkeit ist integraler Bestandteil unserer Geschäftstätigkeit und wir verfolgen das Ziel, ein Verpackungssystem für Lebensmittel zu schaffen, das net-positive ist.

Gegründet im Jahr 1853, hat SIG den Hauptsitz in Neuhausen, Schweiz, und ist an der SIX Swiss Exchange notiert. Die Kompetenz und Erfahrung unserer weltweit rund 9.000 Mitarbeitenden ermöglichen es uns, schnell und effektiv auf die Bedürfnisse unserer Kunden in mehr als 100 Ländern einzugehen. 2022 produzierte SIG 49 Milliarden Packungen und erzielte einen Umsatz von EUR 3,1 Milliarden (pro forma; inkl. Umsatz aus den jüngsten Akquisitionen; ungeprüft). SIG hat ein AA ESG-Rating von MSCI, eine Bewertung von 13,4 (geringes Risiko) von Sustainalytics, ein Platin-CSR-Rating von EcoVadis und ist im FTSE4Good Index vertreten. Weitere Informationen finden Sie auf unserer [Website](#). Einblicke in Trends, die die Lebensmittel- und Getränkeindustrie beeinflussen, finden Sie im [SIG-Blog](#).

Über AnaBioTechnologies

AnaBio Technologies ist ein weltweit führendes Unternehmen im Bereich der Mikroverkapselungstechnologie. Bei der Mikroverkapselung werden empfindliche Bioaktivstoffe auf mikroskopischer Ebene mit einer Schutzschicht überzogen, die es ihnen ermöglicht, die Belastungen durch Verarbeitung, Lagerung und Verdauung zu überstehen. Diese einzigartige Technologie ermöglicht es, Verbrauchern auf nachhaltige Weise gesundheitliche Vorteile zu bieten und einige der dringendsten globalen Gesundheitsprobleme wie Immunität, Fettleibigkeit und Diabetes anzugehen.

AnaBio wurde vor über 10 Jahren als Spin-Out einer Universität gegründet und betreibt heute ein 2000 Quadratmeter großes Kompetenzzentrum für Mikroverkapselung außerhalb von Cork City in Irland. Das umfangreiche IP-Portfolio von AnaBio basiert auf umfangreichen funktionellen und klinischen Studien und umfasst 13 Patentfamilien. AnaBio arbeitet mit erstklassigen multinationalen Lebensmittel-, Getränke- und Gesundheitsunternehmen zusammen und bietet Auftragsforschung, die kommerzielle Lieferung von mikroverkapselten Inhaltsstoffen über eine FFSC22000-zertifizierte Produktionslinie sowie die Möglichkeit, Technologie für die eigene Produktion zu lizenzieren.

Bildunterschrift:

SIG und AnaBio Technologies präsentieren gemeinsam den ersten weltweiten Launch haltbarer probiotischer Joghurts – ein wichtiger Durchbruch im Bereich der probiotischen Getränke und aseptischen Verpackungen. Diese bahnbrechende Innovation schafft eine neue Produktkategorie: probiotische Getränke verpackt in aseptischen Kartonpackungen und Standbodenbeuteln (Spouted Pouches), die über längere Zeiträume ohne Kühlung haltbar sind.

Foto: SIG

Ihr Kontakt für Medienanfragen:

Heike Thevis
Press Officer bei SIG

Tel: +49 (0)2462 79 2608
Email: heike.thevis@sig.biz