

Presseinformation

07.11.2024



Das Gute der Probiotika mehr Menschen zugänglich machen

MilkyMist kooperiert mit SIG und AnaBio Technologies, um die weltweit erste haltbare probiotische Buttermilch in aseptischen Kartonpackungen auf den Markt zu bringen

MilkyMist, ein bekannter südindischer Innovator im Bereich der Molkereiprodukte, hat sich mit SIG und AnaBio Technologies zusammengetan, um die weltweit erste haltbare probiotische Buttermilch in aseptischen Kartonpackungen auf den Markt zu bringen. Diese bahnbrechende Innovation, die jetzt auf der Gulfood Manufacturing 2024 in Dubai vorgestellt wurde, ist ein bedeutender Durchbruch in der Getränkeindustrie. Sie ermöglicht es, erstmals haltbare Getränke mit Probiotika in aseptischen Kartonpackungen anzubieten.

Probiotika sind wegen ihrer positiven Wirkung auf die Darmgesundheit und die Immunabwehr sehr geschätzt. Bislang war es nicht möglich, probiotische Getränke in aseptischen Verpackungen anzubieten, da Probiotika die bei der Ultrahoherhitzung (UHT) notwendige Wärmebehandlung nicht überstehen konnten. Durch die Kombination der patentierten Enkapsulierungstechnologie von AnaBio Technologies und der schonenden aseptischen Abfülltechnologie von SIG konnte diese Herausforderung überwunden werden, so dass MilkyMist künftig haltbare, probiotische Buttermilch anbieten kann, die nicht gekühlt werden muss.

„Wir freuen uns, mit unserer probiotischen Buttermilch ein bahnbrechendes Produkt anbieten zu können, das Gesundheit und Convenience miteinander verbindet, den Energieverbrauch und die Lebensmittelverschwendung reduziert und dazu beiträgt, dass wir das Gute der Probiotika zu den Menschen bringen können. Mit diesem innovativen Produkt werden wir Verbraucherinnen und Verbrauchern ein gesundes und nahrhaftes Getränk anbieten, das lange haltbar ist und nicht gekühlt werden muss. Wir freuen uns darauf zu sehen, wie dieses Produkt das Leben der Konsumenten positiv verändern wird“, sagt **Dr. K Rathnam, Chief Executive Officer bei MilkyMist.**

Christoph Wegener, Chief Markets Officer bei SIG: „Wir sind stolz darauf, ein hervorragendes Beispiel für die Erweiterung einer neuen Produktkategorie vorzustellen: haltbare probiotische Buttermilch in unseren aseptischen Kartonpackungen. Das Produkt ist voller Benefits für die Gesundheit und ohne die Einschränkungen bisheriger probiotischer Getränke. Dank einer längeren Produkthaltbarkeit ohne Kühlung können wir die Reichweite deutlich erhöhen und mehr Menschen das Gute der Probiotika zukommen lassen. Der Weg ist frei für viele weitere probiotische Produkte mit langer Haltbarkeit, die in unseren aseptischen Verpackungslösungen angeboten werden.“

Dr. Aidan Fitzsimons, CEO bei AnaBio Technologies: „Wir freuen uns sehr, mit MilkyMist und SIG zusammenzuarbeiten, um Verbraucherinnen und Verbrauchern die gesundheitlichen Vorteile von lebenden, enkapsulierten Probiotika in einem haltbaren, aseptischen Milchgetränk zu präsentieren. Durch die Zusammenarbeit der Expertenteams der drei Unternehmen wird MilkyMist ein wohlschmeckendes Produkt anbieten können, das die gesundheitlichen Vorteile von lebenden Probiotika in einer praktischen Verpackung anbietet und lange haltbar ist. Dies ist ein echter Innovationsschritt im Bereich der probiotischen Getränke und wird einen wichtigen Beitrag zur Gesundheit der Verbraucher darstellen.“

Die patentierte Enkapsulierungstechnologie von AnaBio schützt Probiotika mit einem Proteinmantel, der sicherstellt, dass sie den hohen Temperaturen bei der UHT-Verarbeitung der Buttermilch standhalten und während der gesamten Haltbarkeitsdauer des Produkts erhalten bleiben. Nach dem Verzehr brechen die im Darm vorhandenen Enzyme die Proteinhülle auf, wodurch die Probiotika freigesetzt werden, um sich im Darm ansiedeln zu können und dort ihre Vorteile für die Darm- und Immungesundheit zu entfalten. Die Enkapsulierungstechnologie in Verbindung mit der aseptischen Fülltechnologie von SIG, die eine homogene Verteilung der probiotischen Zellen pro Packung und eine sichere Abfüllung in die aseptischen Kartonpackungen gewährleistet, ermöglicht es MilkyMist, eine bahnbrechende Innovation im Bereich der haltbaren probiotischen Getränke anzubieten.

Die Innovation bietet zahlreiche Vorteile:

Längere Haltbarkeitsdauer ohne Kühlung: Das Produkt ist bei Raumtemperatur lange haltbar, wodurch Lebensmittelabfälle und der Energieverbrauch bei Lagerung und Transport reduziert werden können.

Nachgewiesene gesundheitliche Vorteile: Enkapsulierte probiotische Kulturen werden während der Verdauung freigesetzt und entfalten alle von Verbrauchern und Verbraucherinnen geschätzten Vorteile für die Darmgesundheit und das Immunsystem.

Größere Marktreichweite: Durch den Wegfall der Kühlung kann MilkyMist seine probiotischen Getränke in größerem Umfang und zu niedrigeren Kosten vertreiben, wodurch gesunde, nahrhafte Produkte leichter zugänglich werden.

Die Getränkeinnovation von MilkyMist, die in der aseptischen Kartonpackung SIG XSlimBloc 200ml angeboten werden wird, stellt sicher, dass die probiotischen Kulturen wirksam bleiben, ohne dass eine Kühlung erforderlich ist oder Geschmack und Qualität beeinträchtigt werden. Dies eröffnet eine neue Kategorie im Bereich der probiotischen Getränke, die traditionell in Kühlregalen erhältlich waren, und ist somit eine deutlich komfortablere Option.

SIG bietet eine breite Palette verschiedener Verpackungsformate und -volumen an, um haltbare probiotische Getränke perfekt zu verpacken. Von haltbarem Joghurt und Buttermilch bis hin zu aromatisierter Milch oder pflanzlichen Getränken – die Lösungen von SIG sind ideal geeignet, um innovativen Produkten den richtigen Auftritt zu geben und die Vorteile probiotischer Kulturen einem breiten Publikum zugänglich zu machen.

Vandana Tandan, Head of Market India & Bangladesh bei SIG: „Die bahnbrechende Innovation unterstreicht unser Engagement, Gesundheit und Nachhaltigkeit in den Vordergrund der indischen Getränkeindustrie zu rücken. Mit dieser Neuheit werden wir den Markt für probiotische Milchprodukte neu definieren und ein lange haltbares, gesundes Produkt anbieten, das den sich wandelnden Bedürfnissen gesundheitsbewusster Verbraucherinnen und Verbraucher entspricht. Wir freuen uns, dass MilkyMist das erste probiotische Buttermilchgetränk in unseren SIG XSlimBloc-Kartonpackungen auf den Markt bringen wird – eine echte Innovation auf dem indischen Milchmarkt.“

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 unsere herausragende Innovationskraft ermöglichen es uns, unseren Kunden vielfältige Verpackungssysteme und -lösungen für innovative Produkte und smarte Produktionsprozesse anzubieten, die den sich ständig ändernden Bedürfnissen der Verbraucherinnen und Verbraucher gerecht werden. Nachhaltigkeit ist ein integraler Bestandteil unserer Geschäftstätigkeit und leitet uns auf unserem Weg, Verpackungen „for better“ zu schaffen – Verpackungen, die mehr für die Menschen und den Planeten tun, als sie in Anspruch nehmen.

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. 2023 produzierte SIG 53 Milliarden Packungen und erzielte einen Umsatz von EUR 3,2 Milliarden. SIG hat ein AA

ESG-Rating von MSCI, eine Bewertung von 13,9 (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 AnaBio

AnaBio Technologies ist ein weltweit führendes Unternehmen im Bereich der probiotischen Mikroenkapsulierungstechnologie. Bei der Mikroenkapsulierung werden Probiotika auf Mikro-Ebene mit einer Schutzschicht überzogen, die es ihnen ermöglicht, die Belastungen durch Verarbeitung, Lagerung und Verdauung zu überstehen. Diese einzigartige Technologie ermöglicht es, den Verbraucherinnen und 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 gegründet und verfügt über ein 2.000 m² großes Kompetenzzentrum für Mikroenkapsulierung in Cork, Irland. Das umfangreiche IP-Portfolio von AnaBio basiert auf funktionellen und klinischen Studien und umfasst 15 Patentfamilien. AnaBio bietet Lebensmittel-, Getränke- und Gesundheitsunternehmen auf der ganzen Welt Auftragsforschung, kommerzielle Lieferung von mikroenkapsulierten Inhaltsstoffen über eine FSSC22000- und FDA-akkreditierte Produktionsanlage sowie die Möglichkeit, Technologie für den eigenen Gebrauch zu lizenzieren.

Bildunterschrift:

MilkyMist, ein bekannter südindischer Innovator im Bereich der Molkereiprodukte, hat sich mit SIG und AnaBio Technologies zusammengetan, um die weltweit erste haltbare probiotische Buttermilch in aseptischen Kartonpackungen auf den Markt zu bringen. Die bahnbrechende Innovation, die jetzt auf der Gulfood Manufacturing 2024 in Dubai vorgestellt wurde, ist ein bedeutender Durchbruch in der Getränkeindustrie. Sie ermöglicht es, erstmals haltbare Getränke mit Probiotika in aseptischen Kartonpackungen anzubieten.

Foto: SIG

Ihr Kontakt für Medienanfragen:

Heike Thevis
Press Officer bei SIG

Tel: +49 (0)2462 79 2608

Email: heike.thevis@sig.biz