Patentschutz für Geschmackszelltechnologie erweitert

Categories : Food

Date : 5. März 2018

Die BRAIN AG hat vom Europäischen Patentamt (EPA) Patentschutz für neuartige Geschmackszelltechnologien erteilt bekommen (EP 2841565 B1 | Human taste cells capable of continuous proliferation). Die Firma hält damit Nutzungsrechte für die im Patent beschriebenen hoch-innovativen Screeningtechnologien für neue natürliche Geschmacksmodulatoren für die bedeutenden Märkte Europa und USA. Das europäische Patent wurde am 21. Februar 2018 erteilt und veröffentlicht. Das US-Patent war bereits im August 2016 erteilt worden.
Mithilfe von im Labor kultivierten Zellmodellen auf Basis von Zellen der menschlichen Zunge können BRAIN-Forscher neue Inhaltsstoffe für die Formulierung von kalorienreduzierten Lebensmitteln mit geringeren Anteilen von Zucker, Salz oder Fett in einem frühen Stadium der Stoffauswahl identifizieren. Die Technologie ermöglicht eine qualitativ zuverlässige und wesentlich schnellere Naturstoffbeprobung als mit Probanden eines Sensorikpanels. Der Durchsatz ist zudem unvergleichlich höher, und der Auswahlschritt kann durchgeführt werden, ohne die Naturstoffe zuvor Verträglichkeitsprüfungen zu unterziehen. Durch den geringen Materialbedarf ist es außerdem möglich, kleinste Mengen von Naturstoffen zu durchmustern.
Dr. Jürgen Eck, CEO der Firma, sagt: „Wir haben unsere Technologie bereits erfolgreich in strategischen Industriepartnerschaften wie dem DOLCE-Programm zur Entwicklung natürlicher Zuckerersatzstoffe und Süßkraftverstärker angewendet. Die nun erlangte Erweiterung des Patentschutzes ist ein wichtiger Schritt für die Entwicklung und Vermarktung unserer Angebote für gesündere Nahrungsmittel an diverse Lebensmittel- und Getränkeindustrien.“
Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten der BRAIN-Gruppe in der Produktkategorie „Bioaktive Naturstoffe“ zielen u.a. darauf ab, neue natürliche Inhaltsstoffe für verträglichere Nahrungsmittel ohne Qualitätsverluste hinsichtlich Geschmacks- oder Essempfinden bereitzustellen. BRAIN-Forscher widmen sich daher neben dem Zuckerersatz auch der Aufgabe, Salze und Fette in Lebensmitteln zu reduzieren, deren übermäßiger Konsum ebenfalls gesundheitliche Risiken birgt. Zusätzlich zielen ihre Aktivitäten auf die Abschwächung und Überdeckung des Fehlgeschmacks von kalorien- oder salzreduzierten Produkten, welcher bei der Reformulierung von Lebensmittelrezepten häufig als unerwünschter Nebeneffekt auftritt.
Im Rahmen der von dem Unternehmen koordinierten und vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) unterstützen strategischen Innovationsallianz „Natural Life Excellence Network 2020“ (NatLifE 2020) haben BRAIN und die Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg (MLU) im vergangenen Jahr den Zusammenhang zwischen Zuckerkonsum und dem Vorkommen von Karies, Parodontitis und Zahnverlust untersucht. Es zeigte sich, dass sich allein die global anfallenden Zahnbehandlungskosten wegen übermäßigem Zuckerverzehr auf jährlich 172 Milliarden US-Dollar aufsummieren.
Entsprechend gibt es auf politischer Ebene Initiativen wie NatLifE 2020, um die Entwicklung und Herstellung gesünderer Lebensmittel zu fördern. In anderen Ländern sind bereits Sonderabgaben auf hochkalorische Lebensmittel oder solche mit hohem Salzgehalt eingeführt worden. Zuletzt hat die britische Regierung angekündigt, im Laufe des Jahres 2018 eine „Zuckersteuer“ einzuführen. Vor diesem Hintergrund ist davon auszugehen, dass die Nachfrage nach gesünderen Lebensmitteln und natürlichen Inhaltstoffen, die das Geschmacksprofil verbessern, weiter ansteigen wird.