



Cargill, Incorporated  
P.O. Box 5625  
Minneapolis, MN 55440  
Tel: +1 (952) 742-6000  
<http://www.cargill.com/news-center>



evolva

Evolve Holding SA  
Duggingerstrasse 23  
CH-4153 Reinach, Schweiz  
Tel: +41 61 485 2000  
<http://www.evolve.com/media/press-releases>

## MEDIENMITTEILUNG

**Datum:** 15. August 2014

**Kontaktangaben:**

**Cargill - Nicole Reichert, + 1 (952) 742-4204, [nicole\\_reichert@cargill.com](mailto:nicole_reichert@cargill.com)**

**Evolve - Paul Verbraeken, +41 61 485 2035, [paulv@evolva.com](mailto:paulv@evolva.com)**

### **Evolve & Cargill geben Veröffentlichung des Patentantrags für Stevia Reb M bekannt**

*Evolve und Cargill sind Vorreiter bei der Herstellung durch Fermentation von hervorragend schmeckenden Süsstoffen der nächsten Generation*

**Minneapolis, USA, und Reinach, Schweiz, 15. August 2014** – Die Evolve Holding AG (SIX: EVE) hat bekannt gegeben, dass ihr Patentantrag (WO 2014122227) für einen Prozess zur effizienten und nachhaltigen Herstellung von Süsstoffen der nächsten Generation durch Fermentation, darunter Rebaudiosid M („Reb M“), nun publiziert worden ist. Der Patentantrag wurde ursprünglich am 6. Februar 2013 eingereicht.

Die Möglichkeit, einen „Reb M“-Süsstoff durch Fermentation herzustellen, eröffnet das Potenzial, das Aromaprofil dieser wichtigen kalorienfreien Süsstoffe erheblich zu verbessern, insbesondere bei umfangreicher Verwendung.

Die am besten schmeckenden und süssesten Bestandteile des Stevia-Blatts, wie Reb M, machen nur einen kleinen Teil (weniger als 1 Prozent) des gesamten Blattes aus. Dank der Herstellung von Reb M durch Fermentation können Cargill und Evolve die gewünschte Süsse jedoch in einem Umfang und zu Kosten herstellen, wie dies durch Extraktion von Reb M aus dem Stevia-Blatt nicht möglich wäre.

Nahrungsmittel- und Getränkeherstellern bietet Reb M viele Vorteile von kommerzieller Relevanz. Es ermöglicht ihnen zum einen, besser schmeckende Produkte mit einem verminderten Zuckergehalt zu formulieren und die Produktionskostenziele zu erreichen. Zum anderen erlaubt es ihnen eine Skalierbarkeit, die bei der Extraktion aus dem Stevia-Blatt nur schwer zu erreichen ist.

**Neil Goldsmith**, CEO von Evolva, kommentierte: „Dank diesem Durchbruch profitieren Konsumenten auf der ganzen Welt von Produkten, die Reb M zu einem konkurrenzfähigen Preis enthalten. Der Patentantrag ist Teil unseres kontinuierlich wachsenden Portfolios an geistigem Eigentum im Bereich Steviolglykoside, und wir sind überzeugt, dass es sich dabei um das umfassendste und kommerziell relevanteste IP-Portfolio auf diesem Gebiet handelt.“

**David Henstrom**, Vice President for Health Ingredients, Cargill, fügte hinzu: „Wir freuen uns, dass wir in der Lage sein werden, grossartig schmeckende, kalorienfreie Stevia-Süsstoffe herzustellen. Vor dem Hintergrund weiterhin steigender Fettleibigkeitsraten auf der ganzen Welt arbeiten wir mit Nahrungsmittel- und Getränkeherstellern zusammen, damit sie mithilfe von Reb M, einem der am besten schmeckenden Steviolglykoside-Süsstoffe, ein breites Angebot an Produkten mit vermindertem Zuckergehalt formulieren können.“

Cargill und Evolva meldeten Ende 2013, dass ihr Entwicklungsprojekt zur Herstellung von durch Fermentation hergestellten Steviolglykosiden mit hervorragenden Geschmackseigenschaften früher als geplant in die Pilotphase eingetreten sei. Am 21. Mai 2014 gaben die beiden Unternehmen dann das Erreichen eines wichtigen technischen Meilensteins bekannt.

### **Über Cargill**

Cargill produziert und vermarktet auf internationaler Ebene Lebensmittel-, Landwirtschafts-, Finanz- und Industrieprodukte und -dienstleistungen. Das 1865 gegründete Unternehmen befindet sich in Privatbesitz und beschäftigt 142 000 Mitarbeitende in 65 Ländern. Cargill verhilft Kunden durch Zusammenarbeit und Innovation zum Erfolg und legt besonderen Wert darauf, seine globalen Kenntnisse und Erfahrungen weiterzugeben, um an jedem Ort seiner Tätigkeit zur Bewältigung wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Herausforderungen beizutragen. Weitere Informationen finden Sie unter [www.Cargill.com](http://www.Cargill.com).

### **Über Evolva**

Evolva hat es sich zur Aufgabe gemacht, innovative und nachhaltige Inhaltsstoffe für Gesundheits-, Ernährungs- und Wellness-Produkte zu entwickeln und bereitzustellen. Evolva setzt biosynthetische und evolutionäre Technologien ein, um niedermolekulare Verbindungen und deren Produktionswege herzustellen und zu optimieren. Wir sind in den Bereichen Consumer Healthcare und Ernährung sowie Pharma tätig. In beiden Bereichen verfügen wir über Partnerschaftsprogramme und firmeneigene Programme. Weitere Informationen stehen auf [www.evolva.com](http://www.evolva.com) zur Verfügung.

*Diese Medienmitteilung enthält zukunftsgerichtete Aussagen, die durch Begriffe wie „glaubt“, „nimmt an“, „erwartet“ oder ähnliche Ausdrücke gekennzeichnet sind. Diese zukunftsgerichteten Aussagen bergen bekannte und unbekannte Risiken, Unwägbarkeiten und andere Faktoren, durch die sich die tatsächlichen Ergebnisse bzw. die tatsächliche Finanzsituation, Entwicklung oder Leistung des Unternehmens wesentlich von den in diesen zukunftsgerichteten Aussagen explizit oder implizit geäußerten Prognosen unterscheiden können. Angesichts dieser Ungewissheiten sollte sich der Leser nicht auf zukunftsgerichtete Aussagen verlassen. Das Unternehmen verpflichtet sich nicht, zukunftsgerichtete Aussagen zu aktualisieren oder sie an künftige Ereignisse oder Entwicklungen anzupassen.*

###