

Süßungsmittel

c-Lectas Werk und Coca Colas Beitrag



1 Frage an



Marc Struhalla

Geschäftsführer
c-Lecta GmbH

transkript. Wer übernimmt bei einem kommerziellen Erfolg des Süßstoffs die Herstellung der benötigten Enzyme?

Struhalla. Die Enzymherstellung übernehmen wir. Unsere Produktionskapazitäten haben wir bereits erweitert und sind zuversichtlich, gemeinsam mit unserem Partner die erforderlichen Mengen für den Großverbrauch des Süßstoffs in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie bereitstellen zu können. Die Vermarktung birgt das Potential, unseren Umsatz auf ein neues Niveau zu heben.

Der Leipziger Enzymspezialist c-Lecta setzt viel Hoffnung in ein neues Produkt. Es soll den Umsatz der Firma auf „ein neues Niveau“ heben. In Industriekreisen wird vermutet, dass Coca Cola mit seinem „Stevia No Sugar“-Konzept auf c-Lectas Enzyme baut.

Mitte Juni gab c-Lecta bekannt, ein neues Verfahren zur Herstellung eines ungenannten Süßstoffes mit einem „führenden Hersteller von Inhaltsstoffen“ entwickelt zu haben. Auf Nachfrage von |transkript hielt sich das sächsische Biotech-Unternehmen mit Aussagen zu seinen Geschäftspartnern und dem Endprodukt zurück. Da es sich um einen pflanzlichen Süßstoff handelt, der auch für Diabetiker geeignet ist, dürfte es sich um ein in Steviapflanzen (*Stevia rebaudiana* spp.) vorkommendes Steviolglykosid handeln. Unter den verschiedenen süß schmeckenden Molekülen sind Steviosid und Rebaudiosid A die bekanntesten. Zur neuen, noch besser schmeckenden Generation gehören aber Rebaudiosid D (Reb D) und M (Reb M). Wie c-Lecta |transkript verriet, wurde der Süßstoff erst kürzlich von der US-Behörde FDA zur Verarbeitung durch Lebensmittel- und Getränkehersteller zugelassen. Ein Blick auf die FDA-Daten zeigt, das einzig Purecircle (USA) und der Nahrungsmittelkonzern DSM (Niederlande) 2018 den GRAS-Status (generally recognised as safe) für ein Rebaudiosid – konkret Reb M – erhalten haben.

Auf Rebaudiosid M haben es auch der US-Nahrungsmittelkonzern Cargill und Evolva, ein Biotech-Unternehmen aus der Schweiz, abgesehen. Sie stellen das Molekül – wie DSM – komplett fermentativ her. Andere Firmen wie Sweegen Inc. (USA) setzen hingegen auf die biotechnologische Umwandlung von aus dem Steviablatt extrahierten Vorläufermolekü-

len. Auch Stevia-Auszug-Hersteller Purecircle stellte im April ein solches Verfahren vor. Die Firma baut mit „Starleaf“ eine Pflanze an, die 20-mal mehr Reb D und Reb M aufweist als andere Varietäten. Zudem setzt Purecircle auf die Biokonversion von Reb A zu Reb D und M mit Enzymen. Aufgrund der zeitlichen Nähe zu c-Lectas Ankündigung wird unter vorgehaltener Hand Purecircle als der von c-Lecta bezeichnete „führende Hersteller“ gehandelt.

Den Weltmarkt umkrepeln helfen

Die Leipziger unterstrichen die Eignung des mit ihrem enzymatischen Verfahren hergestellten Süßstoffes für den „Großverbrauch in kalorienarmen und kalorienfreien Getränken und Lebensmitteln wie Softdrinks oder Diätprodukten“. Laut Firmenchef Marc Struhalla wurde die in Deutschland entwickelte Technologie „in den kommerziellen Maßstab überführt und versetzt mit ihrem Potential den Partner in die Lage, den Weltmarkt für natürliche Süßstoffe entscheidend zu verändern“. c-Lectas angeblicher Partner Purecircle arbeitet offiziell mit dem Getränkeriesen Coca Cola zusammen. Der US-Konzern führt seit Mai – beginnend in Neuseeland – eine „Coca Cola Stevia No Sugar“ ein, die anders als Coca Cola Life nicht teilweise, sondern komplett mit Stevia-Substanzen gesüßt ist. Da Coca Cola Life geschmacklich nicht überzeugen konnte, dürfte auch noch einmal das Profil der eingesetzten Steviolglykoside überarbeitet worden sein – womöglich mit einem höheren Anteil an Reb M. ml.

Abb.: MIG Foods (links), fcballa.de/royalsteviacolaphoto (oben)