

PRESSEINFORMATION

Nummer 69

WACKER erweitert Technical Center in Singapur und eröffnet neues Labor für Food-Anwendungen

München / Singapur, 3. November 2016 – Die Wacker Chemie AG baut ihr Servicespektrum in Asien aus und nimmt heute ein neues Food-Labor in ihrem Technical Center in Singapur offiziell in Betrieb. Das regionale Kompetenzzentrum verfügt nun über ein neu geschaffenes anwendungstechnisches Labor speziell für innovative Lebensmittelinhaltsstoffe, Nahrungsergänzungsmittel und Kaugummi-anwendungen, zum Beispiel für fettfreie Desserts, eifreie Backwaren, Kokosmilchpulver ohne Kaseinat, vegane Fleischaromen oder hochbioverfügbares Curcumin. Mit dem neuen Labor kann WACKER seine Kunden im Großraum Asien noch besser betreuen und bei der Entwicklung neuartiger, maßgeschneiderter Produkte im stark wachsenden Markt für Nahrungsmittellösungen unterstützen.

„Asien ist ein Fokusmarkt für die Nahrungsmittelbranche, und damit auch für unsere neuartigen Inhaltsstoffe für Lebensmittel oder zur Nahrungsergänzung“, so Dr. Gerhard Schmid, Leiter des Geschäftsbereichs WACKER BIOSOLUTIONS, im Rahmen der Eröffnungsfeier. „Den wachsenden Bedarf unserer Kunden begleiten wir mit dem Ausbau unseres Serviceangebots vor Ort. Mit dieser in der Region Asien einzigartigen Einrichtung können wir unsere Position als innovativer Partner der Lebensmittelindustrie weiter stärken.“

WACKER BIOSOLUTIONS, die Life Science- und Biotechnologiesparte des WACKER-Konzerns, konzentriert sich im Nahrungsmittelbereich in erster Linie auf Lebensmittelinhaltsstoffe und Nahrungsergänzungsmittel.

Seite 2 von 5 der Presseinformation Nummer 69 vom 03.11.2016

Um seine Kunden optimal zu bedienen, betreibt das Unternehmen bereits spezialisierte Lebensmittellabore in den USA und Deutschland. Im Mittelpunkt des neuen Labors in Singapur stehen nun Anwendungen mit Cyclodextrinen, Cystein und Hydroxytyrosol für die besonderen Bedürfnisse und Anforderungen im Großraum Asien.

Die ringförmigen Zuckermoleküle Cyclodextrine, die WACKER aus pflanzlichen Rohstoffen wie Mais oder Kartoffeln herstellt, können zum Beispiel klassische Emulgatoren auf tierischer Basis ersetzen, etwa Eigelb in Mayonnaisen, Eiweiß und Hartfette in Desserts und Glasuren, oder Milcheiweiß in Instant-Kokosmilchpulver. Zudem schützen sie empfindliche Inhaltsstoffe wie Vitamine oder Co-Enzyme vor schädlichen Einflüssen wie Sauerstoff oder Licht, erhöhen die Bioverfügbarkeit hydrophober Stoffe wie Curcumin oder maskieren den bitteren Geschmack gesundheitsfördernder Substanzen wie Grüntee-Extrakt. Das fermentativ hergestellte Cystein von WACKER lässt sich als veganer und halal-zertifizierter Rohstoff für Fleischaromen und Prozesshilfsmittel für Backwaren einsetzen. HTEssence[®], das naturidentische Hydroxytyrosol von WACKER, wird in Nahrungsergänzungsmitteln wie Tabletten, Powerriegeln oder Getränken eingesetzt. Hydroxytyrosol ist ein hochaktives Antioxidans und soll positiv auf Blutdruck, Immunsystem und Herz-Kreislauf wirken. Mit WACKER-Festharzen für Kaugummirohmasse lassen sich für den stark wachsenden Kaugummimarkt hochwertige Produkte schnell und effizient herstellen.

„Wir sehen starkes Wachstumspotenzial für unsere Food-Lösungen in Asien“, erklärt Patrick de Wolf, Managing Director von WACKER South East Asia. „Das neue Labor gibt uns die Möglichkeit, unsere Produkte noch besser an Kundenbedürfnisse und lokale Anforderungen der Industrie anzupassen. Damit haben wir ein Alleinstellungsmerkmal in der Region und bieten unseren asiatischen Kunden erheblichen Mehrwert.“

Seite 3 von 5 der Presseinformation Nummer 69 vom 03.11.2016

“Für die hoch fragmentierten Märkte Asiens und ihre Bedürfnisse müssen Unternehmen maßgeschneiderte Lösungen bieten. Innovationen schnell umzusetzen ist daher von entscheidender Bedeutung“, sagt Cindy Koh, Leiterin des Bereichs Energy & Chemicals des Singapore Economic Development Board. „Statt Labore in jedem Markt Asiens zu gründen, eröffnen sich mit Singapur als strategischer Basis für die Entwicklung regionaler Anwendungen deutliche Vorteile. Unser Zugang zu Märkten und Marktkenntnissen sowie unsere öffentlich geförderten Forschungseinrichtungen und Universitäten bieten Möglichkeiten zur Zusammenarbeit, so dass sich Innovationen beschleunigen und Kosten reduzieren lassen.“

Bereits seit 2007 unterstützt das Technical Center Singapur Kunden aus dem Elektronik-, Pflegemittel-, Textil-, Automobil-, Beschichtungs-, Bau- und Gesundheitsbereich. Alle Laborräume sind nach dem neuesten Stand der Technik und nach internationalen Standards ausgestattet. Das regionale Kompetenzzentrum vereint nun auf einer Fläche von mehr als 1.500 Quadratmetern Kundenentwicklung, Anwendungstechnik, Vertrieb sowie Aus- und Weiterbildung unter einem Dach.

WACKER in Südostasien

WACKER liefert seit vielen Jahren verschiedenste Produkte nach Südostasien. Den Vertrieb in der Region koordiniert die 1984 gegründete Wacker Chemicals (South Asia) Pte. Ltd. Seit 2007 betreibt WACKER auch ein Technical Center in Singapur. Die Ansiedlung von Vertriebscenter und Technical Center unter einem Dach ermöglicht eine enge Abstimmung zwischen Verkaufs- und Entwicklungsteam und schafft optimale Voraussetzungen für die Kundenbetreuung. WACKER verfügt in der Region Asien über weitere Technical Centers, beispielsweise in Australien, China, Indien und Korea. Weltweit betreibt der Chemiekonzern derzeit 22 solcher Einrichtungen.



Praktischer Test im neuen Food-Labor: Das regionale Kompetenzzentrum von WACKER in Singapur verfügt nun über ein anwendungstechnisches Labor speziell für innovative Lebensmittelinhaltsstoffe, Nahrungsergänzungsmittel und Kaugummi-anwendungen, zum Beispiel für fettfreie Desserts, eifreie Backwaren, vegane Fleischaromen oder hochbioverfügbares Curcumin (Foto: Wacker Chemie AG).

Hinweis:

Dieses Bild können Sie im Internet unter folgender Adresse abrufen:

<http://www.wacker.com/presseinformationen>

Die Inhalte dieser Presseinformation sprechen Frauen und Männer gleichermaßen an. Zur besseren Lesbarkeit wird nur die männliche Sprachform (z.B. Kunde, Mitarbeiter) verwendet.

Weitere Informationen erhalten Sie von:

Wacker Chemie AG
Presse und Information
Nadine Baumgartl
Tel. +49 89 6279-1604
nadine.baumgartl@wacker.com
www.wacker.com
follow us on:   

Unternehmenskurzprofil:

WACKER ist ein global operierender Chemiekonzern mit rund 17.000 Beschäftigten und einem Jahresumsatz von rund 5,3 Mrd. € (2015). WACKER verfügt weltweit über 25 Produktionsstätten, 22 technische Kompetenzzentren und 50 Vertriebsbüros

WACKER SILICONES

Siliconöle, -emulsionen, -kautschuk und -harze, Silane, Pyrogene Kieselsäuren, Thermoplastische Siliconelastomere

WACKER POLYMERS

Polyvinylacetate und Vinylacetat-Copolymere in Form von Dispersionspulvern, Dispersionen, Festharzen und Lösungen

WACKER BIOSOLUTIONS

Biotechnologische Produkte wie Cyclodextrine, Cystein und Biopharmazeutika, außerdem Feinchemikalien und Polyvinylacetat-Festharze

WACKER POLYSILICON

Polysilicium für die Halbleiter- und Photovoltaikindustrie

Siltronic

Reinstsiliciumwafer und -einkristalle für Halbleiter-Bauelemente