

新闻稿

编号 16

FERMOPURE®: 瓦克为天然胱氨酸及纯植物性半胱氨酸产品设立新品牌

慕尼黑/莱昂，2019年3月26日—瓦克推出新品牌 **FERMOPURE®**，供集团未来所有氨基酸产品使用。瓦克在西班牙莱昂的新生产基地采用发酵技术生产 L-半胱氨酸所需原材料——胱氨酸。生产设备已通过食品安全体系 **FSSC 22000** 认证和 **ISO 9001** 认证，并达到最严格的质量标准。瓦克生产的胱氨酸和半胱氨酸完全采用纯植物性和无机原料，可满足纯素食要求，是食品和药物生产尤为理想的选择。

瓦克生物加工业务领域负责人 **Stefan Neumann** 博士表示：“瓦克以 **FERMOPURE®** 为品牌，向市场提供创新型、安全且应用广泛的胱氨酸及半胱氨酸产品。”瓦克在西班牙莱昂拥有 40 多名员工，生产基地经过现代化改造和技术更新后，于今年 9 月开始生产胱氨酸，瓦克因此成为全球首家利用生物发酵技术，采用专利工艺生产胱氨酸的公司。这种生物发酵工艺的优势在于它采用纯植物性和无机原料，能够完全排除产品被动物或人类病原体污染的风险。“我们的生产工艺能够保证产品符合纯素食、清真和犹太教食品的要求，因此是食品和制药工业众多应用的理想选择，”**Neumann** 博士指出。此项工艺 2008 年便已荣获德国工业联合会（**BDI**）颁发的环境保护奖。

瓦克的发酵生产工艺使用微生物和取自植物淀粉的葡萄糖。微生物本身具有合成半胱氨酸的能力，能够在发酵罐连续流动的葡萄糖和无机微量元素中生成所需半胱氨酸产品，并将氨基酸直接析出到周围的培养基中自行氧化，由两个分子形成胱氨酸二聚体，然后通过电解作用，将其重新降为半胱氨酸单体。半胱氨酸是 20 种构成蛋白质的天然结构单元之一。

瓦克 FERMOPURE®系列的产品性能优异，纯度高，适用于众多食品及制药应用。例如，它们可用于调味品，也可用作烘焙食品的添加剂或婴儿及幼儿食品的主要组分。胱氨酸和半胱氨酸还是营养补充剂中颇受青睐的皮肤、指甲、头发营养素，制药工业则可使用半胱氨酸生产祛痰剂和胰岛素等。Neumann 博士表示：“我们在莱昂拥有得天独厚的优越条件，确保我们能长期满足客户日益增长的需求，并推出更多采用生物技术生产的产品。”



瓦克今后将以 **FERMOPURE®**为品牌，销售采植物性原料制成的高纯胱氨酸及半胱氨酸产品。半胱氨酸可用于烘焙食品等。

（图片：瓦克化学股份有限公司）




欢迎索取详细资料：

Wacker Chemie AG

Presse und Information

Manuela Dollinger

电话：+49 89 6279-1629

Manuela.Dollinger@wacker.comwww.wacker.com关注我们：  **企业简介：**

瓦克是一家全球运营的化工集团，共有员工约 14,500 人，年销售额约达 49.8 亿欧元（2018 年）。

瓦克目前在全球拥有 24 个生产基地、21 个技术中心和 50 家销售办事处。

瓦克有机硅业务部门

硅油、有机硅乳液、硅橡胶、硅树脂、硅烷、气相二氧化硅、热塑性弹性硅胶

瓦克聚合物

可再分散乳胶粉、乳液、固体树脂和溶液形式的聚醋酸乙烯酯和醋酸乙烯酯二元和三元共聚物

瓦克生物科技

生物技术产品，例如环糊精、半胱氨酸和生物药剂等，此外还有精细化学品和聚醋酸乙烯酯固体树脂

瓦克多晶硅

供应半导体和光伏产业用多晶硅材料