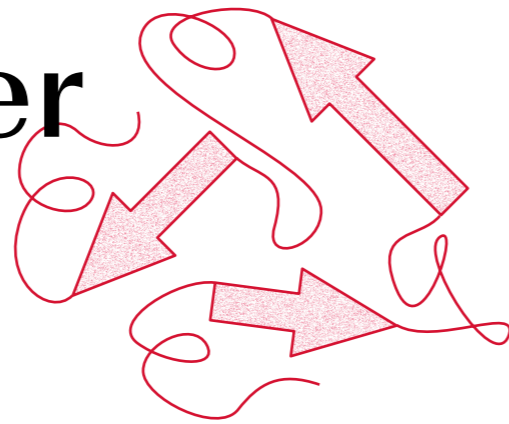




## B2B-Produktportfolio

# Konsumprodukte werden effektiver und gesünder



Verbraucher vertrauen bei ihrer Ernährung oder Pflege zunehmend auf Waren mit natürlichen Zutaten. Hersteller beschreiten daher neue Wege, wenn es um den Einsatz natürlicher Grundstoffe oder biotechnologischer Produktionsverfahren geht.

BRAIN bedient den Bedarf der schnell wachsenden Märkte für biobasierte Produkte und Prozesse insbesondere mit Spezialenzymen. Sie sorgen beispielsweise für unverwechselbare Aromen, beschleunigen biochemische Umsetzungen und holen bei der Erzeugung von Saft, Öl oder Wein das Beste aus der Frucht.



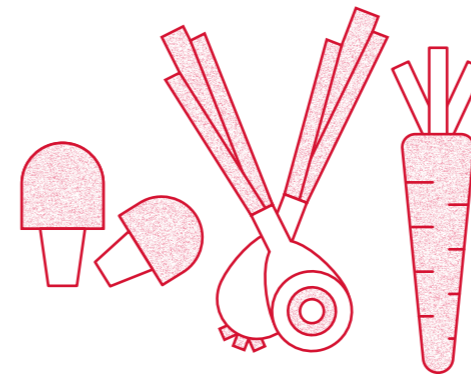
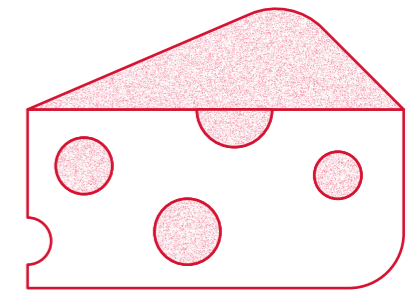
## Enzymdeckung und -entwicklung

Spezialenzyme sind vielfältige Biokatalysatoren, die biochemische Umsetzungen beschleunigen und so den Auf- oder Abbau von Molekülen nachhaltig ermöglichen. In enger Zusammenarbeit mit ihren Töchtern entwickelt die **BRAIN AG** zum Beispiel **maßgeschneiderte Enzyme** für Konsumgüterhersteller. Dabei führen vor allem die bei BRAIN gebündelte wissenschaftliche Expertise und die Vielfalt biologischer Ressourcen des unternehmenseigenen BioArchivs in Verbindung mit dem einzigartigen Portfolio an Technologien zu neuartigen Produkten und Lösungen.

## Ausgewählte Beispiele aus dem B2B-Produktportfolio der BRAIN-Gruppe:

### Geschmacksentwicklung und Entbitterung

Ein hochwertiges, unverwechselbar aromatisches Lebensmittel kann der Schlüssel zur Marktführerschaft sein. Die Freisetzung natürlicher Aromen durch den Einsatz von Enzymen ist eine der Kernkompetenzen der BRAIN-Tochter **Biocatalysts**. Die Enzyme der Produktgruppen **Flavorpro™**, **Lipomod™** oder **Promod™** werden z. B. zur Entbitterung von Lebensmitteln oder zur unterstützten Freisetzung natürlicher Reifungsaromen beispielsweise in der Käseproduktion eingesetzt.

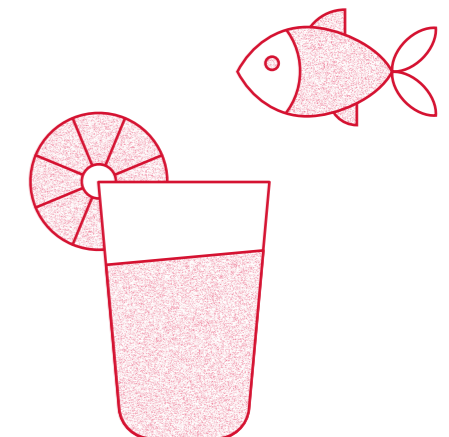


### Protein-Verbesserung

Ob es um die verbraucherspezifische Aufbereitung pflanzlicher Proteinquellen oder deren verbesserte technische Handhabung durch Enzymhydrolyse geht: Die Bereitstellung von Proteinen für eine gesunde Lebensweise ist ein brandaktuelles Thema. Die BRAIN-Tochter **Biocatalysts** verfügt über eine **breite Palette von Enzymen**, die helfen können, die Wirkung pflanzlicher und tierischer Proteine zu steigern. Der größte Teil dieser Enzyme ist mikrobiellen Ursprungs und entspricht daher auch den Anforderungen für koschere, halale und vegetarische Lebensmittel.

### Steigerung und Verbesserung der Saftausbeute

Enzyme können für die Erzeugung hochwertiger Fruchtsäfte und Konzentrate eine Schlüsselrolle spielen und die Ausbeute, Klarheit und Stabilität der Säfte verbessern. Die BRAIN-Töchter **Biocatalysts** und **WeissBioTech** bieten z. B. mit den Produktgruppen **Depol™** oder **NATUZYM®** eine umfangreiche Enzympalette, die die Produktion von Fruchtsäften unterstützt. Weitere Enzymprodukte ermöglichen auch eine verbesserte Olivenöl- oder Wein-Produktion.

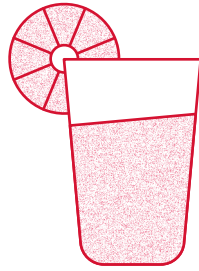


### Effizientere Herstellungsprozesse

Der pflanzliche Rohstoff Stärke wird in biotechnologischen Prozessen häufig zur fermentativen Erzeugung energiereicher Zwischenverbindungen oder Genussmittel eingesetzt. Da Stärke aus nachwachsenden Quellen stammt, soll ihr Einsatz so effizient wie möglich sein. Mit Enzymen der BRAIN-Tochter **WeissBioTech** wird aus weniger mehr. Die Enzyme der Produkt-Gruppe **Deltazym®** zeichnen sich beispielsweise durch ihre bessere Funktionalität gegenüber Konkurrenzprodukten aus. Dies kann den Herstellungsprozess für die Nutzer effizienter gestalten, verkürzen und die Ausbeute erhöhen.



# Zahlen & Fakten



68,4%

Produktverkäufe machen 68,4% des **BRAIN-Konzernumsatzes** aus.

>1000

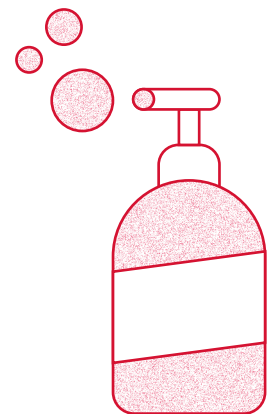
Insgesamt bietet die BRAIN-Gruppe mehr als 100 **spezielle B2B-Produkte** in ihrem Produktportfolio an.

>250

Über 250 **Enzyme** werden generell in industriellen Anwendungen eingesetzt.<sup>1</sup>

60%

60% der Konsumenten weltweit **bevorzugen biobasierte, nachhaltigere Produkte**.<sup>2</sup>



[www.brain-biotech.com/de/enzyme-naturstoffe-mikroorganismen](http://www.brain-biotech.com/de/enzyme-naturstoffe-mikroorganismen)

<sup>1</sup> Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF): „Weiße Biotechnologie – Chancen für eine biobasierte Wirtschaft“, Juni 2015

<sup>2</sup> Biospringer: „Naturalness: A Rising Trend Worldwide“ – biospringer.com/wp-content/uploads/2018/10/biospringer\_infog\_naturalness-trend\_2018-10-08.pdf