



A brand of
BASF – We create chemistry

11 februari 2021

Persbericht Isobionics

Virtuele opening van de nieuwe Isobionics destillatie-plant in Geleen

Geleen, 11 februari 2021 – Toine Janssen, CEO van Isobionics® opende vandaag formeel de nieuwe destillatie-plant van Isobionics op Brightlands Chemelot Campus in Geleen. Steffen Götz, hoofd van BASF's Aroma Ingredients business, Jurgen Hoekstra, Managing Director BASF Nederland, en Bert Kip, CEO van Brightlands Chemelot Campus, waren virtueel bij de gebeurtenis aanwezig.

De aanpak van Isobionics om natuurlijke geur- en smaakstoffen te produceren is uniek in de wereld. De bedrijfseigen technologie is gebaseerd op fermentatie, een traditionele techniek die bekend is van processen als het brouwen van bier en het bakken van brood. Bij deze methode wordt een stof omgezet in een doelproduct met behulp van micro-organismen zoals bacteriën of schimmels. Dit proces is gebaseerd op hernieuwbare grondstoffen. Destillatie is de laatste productiestap, die natuurlijke ingrediënten oplevert.

"Met onze nieuwe destillatie-plant kunnen we onze activiteiten nog sneller uitbreiden en tegemoetkomen aan de behoeften van onze klanten. We hebben veel nieuwe ingrediënten in ontwikkeling, sommige daarvan zullen dit jaar al gelanceerd worden", zegt Toine Janssen, CEO van Isobionics.

"De nieuwe destillatie-plant is nog een voorbeeld van hoe we de innovatiekracht en schaalvergrotingscapaciteiten van Isobionics en BASF met elkaar verbinden - voor één doel: zo goed mogelijk voldoen aan de behoeften van onze klanten", geeft Steffen Götz, hoofd van BASF's Aroma Ingredients business aan.

Media Contact (Global)
Lisa Knopf
Phone: +49 172 7470535
Email: lisa-marlene.knopf@basf.com

Media Contact (Benelux)
Danielle Risselada
Phone: +31 628 963211
Email: danielle.risselada@basf.com

Bert Kip, CEO van Brightlands Chemelot Campus, voegt toe: "We zijn bijzonder verheugd dat Isobionics ook de volgende ontwikkelstap zet op de Brightlands Chemelot Campus. Opschalen van laboratorium naar productie, dat is de propositie van deze campus. En dat is wat Isobionics in de afgelopen meer dan 10 jaren hier heeft laten zien. We feliciteren het Isobionics team met deze volgende stap in hun succesvolle ontwikkeling".

"Dankzij de steun van de Provincie Limburg en de uitstekende faciliteiten op Brightlands Chemelot, kunnen we onze destillatiecapaciteit nu uitbreiden. De nieuwe op fermentatie gebaseerde producten van Isobionics ondersteunen het innovatieve vermogen van het ecosysteem in het zuiden van Nederland", aldus Jurgen Hoekstra, Managing Director BASF Nederland.

De nieuwste innovatie: Isobionics® Santalol

Isobionics heeft onlangs Isobionics Santalol gelanceerd. Het gepatenteerde productieproces maakt het product uniek. Het wordt op biotechnologische basis geproduceerd uit hernieuwbare grondstoffen: Het uitgangsmateriaal voor het fermentatieproces is maïszetmeel afkomstig van in Europa geteelde maïs. Het product is 100% vrij van de bedreigde sandelhoutboom, die op de Rode Lijst van de International Union for Conservation of Nature (IUCN) staat. Isobionics Santalol is een goed alternatief voor de originele sandelhoutolie en geeft warmte en volume aan elke geurcreatie terwijl de natuurlijke bronnen behouden blijven. Bovendien biedt het een constante hoge kwaliteit en is het onafhankelijk van het weer en de oogstomstandigheden. Dit zorgt voor een stabiele beschikbaarheid van het product.

Isobionics is een toonaangevende innovator op het gebied van fermentatie, gevestigd op de Brightlands Chemelot Campus in Geleen. Het bedrijf ontwikkelt en produceert een breed scala aan ingrediënten voor de Flavour & Fragrance markt met een focus op citrusolie componenten zoals Valenceen en Nootkatone. In 2019 werd Isobionics overgenomen door BASF en werd het onderdeel van BASF's Aroma Ingredients business.

Over BASF's Nutrition & Health divisie

BASF Nutrition & Health levert een uitgebreid gamma aan producten en diensten voor de sectoren menselijke voeding, diervoeding, farmaceutica, bio-energie en smaak- en geurstoffen. Met onze wetenschappelijk onderbouwde portefeuille richten we ons tot klanten in wereldwijd groeiende markten om te voldoen aan de eisen van een groeiende wereldbevolking. Samen met onze klanten spelen wij een actieve rol in het verbeteren van de voeding, de gezondheid en het welzijn van consumenten over de hele wereld. Onze producten voldoen aan de hoogste veiligheids-, regelgevings- en duurzaamheidsnormen. BASF Nutrition & Health heeft vestigingen in Europa, Noord-Amerika, Zuid-Amerika en in Azië-Pacific. Ga voor meer informatie naar www.basf.com.

Over BASF

Bij BASF creëren we chemie voor een duurzame toekomst. Wij combineren economisch succes met milieubescherming en sociale verantwoordelijkheid. Bij de BASF-groep werken ongeveer 114.000 medewerkers. Zij dragen bij tot het succes van onze klanten in nagenoeg alle sectoren en bijna alle landen ter wereld. Ons productportfolio is onderverdeeld in vijf segmenten: Chemicals, Performance Products, Functional Materials & Solutions, Agricultural Solutions en Oil & Gas. BASF haalde in 2016 een omzet van ongeveer € 58 miljard. BASF is genoteerd op de beurzen van Frankfurt (BAS), Londen (BFA) en Zürich (BAS). Meer informatie vindt u op www.basf.com.