

PRESSEINFORMATION

Gemeinsame Pressemitteilung von WACKER und Biosyntia

Nummer 01

WACKER und Biosyntia entwickeln Verfahren zur großtechnischen Herstellung von nachhaltigem Biotin

München / Kopenhagen, 11. Januar 2022 – Das dänische Biotech-Unternehmen Biosyntia und der Münchner WACKER-Konzern gaben heute die Unterzeichnung eines Vertrags über die Entwicklung eines großtechnischen Verfahrens zur Herstellung von fermentativem Biotin bekannt. Ziel der langfristigen Partnerschaft ist es, fermentatives Biotin für die gesamte Bandbreite an relevanten Anwendungen anzubieten – als nachhaltige, nicht-chemische Alternative, die in Europa hergestellt wird.

Bei Biotin, auch bekannt als Vitamin B7, handelt es sich um ein Co-Enzym für den Stoffwechsel von Proteinen, Fetten und Kohlenhydraten. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) schreibt Biotin eine gesundheitsfördernde Wirkung zu. Man spricht von sogenannten Health Claims. Es wurden sieben gesundheitsbezogene Angaben definiert. So trägt Biotin etwa zu einer normalen Funktion des Nervensystems und des Makronährstoff-Stoffwechsels sowie zur Erhaltung normaler Haut und Haare bei. Die Nachfrage nach Biotin, das auch als Nahrungsergänzungsmittel eingesetzt wird, steigt stark – angetrieben von den Megatrends Gesundheit und Wohlbefinden. Eine aktuelle Studie geht in den kommenden Jahren von einem Wachstum von rund 10 Prozent pro Jahr aus. Im Jahr 2026 soll der globale Biotin-Markt ein Volumen von 376 Mio. US-\$ erreichen.

Das Biotin, das aktuell am Markt verfügbar ist, wird synthetisch aus nicht erneuerbaren Petrochemikalien hergestellt. WACKER und Biosyntia entwickeln dagegen gemeinsam ein großtechnisches Produktionsverfahren für Biotin, das auf einem nachhaltigen Fermentationsprozess basiert. Die Unternehmen setzen in einem mehrjährigen Programm, das auf der weltweit führenden Biotin-Technologie von Biosyntia aufbaut, erhebliche Ressourcen zur Entwicklung eines entsprechenden Verfahrens ein. Bei der fermentativen Herstellung kommen ausschließlich pflanzliche Rohstoffe zum Einsatz. „Die Nachfrage nach immer mehr natürlichen Produkten steigt – und damit auch die Notwendigkeit für Unternehmen, Inhaltsstoffe zu verwenden, die nachhaltig sind. Die Herstellung von funktionellen Inhaltsstoffen durch Fermentation ist die Zukunft der Produktion“, sagt Martin Plambeck, CEO von Biosyntia.

Biotin hat ein breites Anwendungsspektrum in den Bereichen Lebensmittel und Getränke, Säuglingsnahrung, Nahrungsergänzungsmittel, Tiernahrung, Tierfutter, Pharma und Kosmetik. „Wir wollen mit fermentativem Biotin den Kunden eine nicht-chemische, nachhaltige Alternative anbieten, die zudem in Europa hergestellt wird“, erklärt Susanne Leonhartsberger, Leiterin von WACKER BIOSOLUTIONS, der Life-Science-Sparte von WACKER.

Biosyntia gilt als weltweit führend in der Entwicklung von Fermentationsverfahren für die Produktion ausgewählter kleiner Moleküle. Das dänische Biotech-Unternehmen verfügt über eine proprietäre mikrobielle Technologieplattform, auf der es eine schnell wachsende Pipeline von Wirkstoffen für die Kosmetik- und Ernährungsindustrie aufbaut. WACKER bringt hohe Fachkompetenz in der biotechnologischen Prozessentwicklung und der Fermentation

im industriellen Maßstab in die Partnerschaft ein. Das Unternehmen verfügt zudem über ein tiefes Verständnis der Anforderungen und Vorschriften in der Lebensmittelindustrie sowie im Bereich Nutraceuticals. WACKER bietet hier ein breites Portfolio an, das unter anderem fermentativ hergestelltes L-Cystein sowie Lösungen für die Formulierung effektiver Nahrungsergänzungsmittel beinhaltet.

WACKER und Biosyntia wollen künftig fermentatives Biotin selbst herstellen und auf dem Markt verfügbar machen. WACKER will damit sein Angebot an fermentativen Inhaltsstoffen in den Bereichen Ernährung und Nutraceuticals erweitern. Die Herstellung von fermentativem Biotin soll bei WACKER in Europa stattfinden.

Über Biosyntia

Biosyntia wird von der Aussicht angetrieben, dass die Biologie die Chemie ersetzen und eine nachhaltigere Welt für kommende Generationen ermöglichen kann. Unser Ziel ist es, mit Hilfe des Prinzips der Natur eine Zukunft zu ermöglichen, in der Vitamine und andere nutraceutical Inhaltsstoffe auf biologische Weise mit einem wesentlich geringeren ökologischen Fußabdruck hergestellt werden, als dies bei den heutigen traditionellen chemischen Herstellungsmethoden der Fall ist. Durch die Entwicklung und Anwendung eigener biologischer Verfahren werden wir Kunden und Verbrauchern eine natürlichere und nachhaltigere Alternative zu den heutigen Nutraceuticals bieten, und das zu einem wettbewerbsfähigen Preis. Lesen Sie weiter unter biosyntia.com

Über WACKER BIOSOLUTIONS

WACKER BIOSOLUTIONS bietet auf Grundlage fortschrittlicher biotechnologischer Prozesse maßgeschneiderte und innovative Lösungen und Produkte für den Life Science-Sektor. Dazu zählen

Pharmaproteine, Cyclodextrine und fermentatives L-Cystein. Daneben ergänzen chemische Katalogprodukte wie Acetylaceton das Portfolio. Der Geschäftsbereich konzentriert sich auf Lösungen für Wachstumsbereiche, wie z.B. Lebensmittelinhaltsstoffe, Pharmawirkstoffe und Agrochemikalien. WACKER BIOSOLUTIONS ist die Life-Science-Sparte des Münchner WACKER-Konzerns. Weitere Informationen finden Sie unter [wacker.com](https://www.wacker.com)



Die Herstellung von fermentativem Biotin im Labor (Foto: Biosyntia).



Die Entwicklung von Fermentations-Prozessen bei WACKER (Foto: WACKER).



Bei der Herstellung von fermentativem Biotin werden ausschließlich pflanzliche Rohstoffe eingesetzt. (Foto: WACKER).

Hinweis:

Die Bilder können Sie unter folgender Adresse abrufen:

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

Weitere Informationen erhalten Sie von:**Media Contact****Wacker Chemie AG****Media Relations and Information****Manuela Dollinger****Tel.: +49 89 6279-1629****manuela.dollinger@wacker.com****Biosyntia****Martin Plambech, CEO****mp@biosyntia.com**