

Persbericht

Barry Callebaut, VIB en KU Leuven optimaliseren het fermentatieproces van cacao

Geïnspireerd door Belgische bierbrouwers: Nieuw ontwikkelde gist helpt om chocolade nog lekkerder te maken

- **Optimalisering van het fermentatieproces van cacao via de ontwikkeling van nieuwe gist**
- **Natuurlijk fermentatieproces geïnspireerd door Belgische brouwers**
- **Resultaat: verbeterde chocolade met superieure smaak**

Wieze/België, Zürich/Zwitserland – 12 maart 2015 – De Barry Callebaut Groep, VIB (het Vlaams Instituut voor Biotechnologie) en KU Leuven zijn er met de steun van het IWT (Agentschap voor Innovatie door Wetenschap en Technologie-Vlaanderen) in geslaagd om het fermentatieproces van cacao te verbeteren. Voortbouwend op technieken geïnspireerd door Belgische brouwers hebben de onderzoekers een speciale gist ontwikkeld die de smaak- en aromaprecursoren in cacaobonen vrijmaakt en de ontwikkeling van de volle chocoladesmaak verrijkt. Dankzij deze gist zal Barry Callebaut meer dan ooit in staat zijn om de ontwikkeling van de cacao'smaak af te stemmen op de specifieke behoeften en wensen van zijn klanten.

Betere chocolade met superieure smaak

De laatste drie jaar hebben professor Kevin Verstrepen en zijn team aan VIB en KU Leuven in verschillende pilotsites van de Barry Callebaut Groep in Afrika en het Aziatische deel van de Stille Zuidzee honderden verschillende gisten geïsoleerd uit fermentatieprocessen van cacao. Deze gisten werden in labo's onderzocht om te achterhalen welke kenmerken superieure chocolade opleveren. Op basis van die resultaten ontwikkelde het onderzoeksteam een nieuwe giststam die alle wenselijke eigenschappen combineert. "Wanneer deze 'nieuwe gist' wordt toegevoegd tijdens het fermenteren van de cacao in de jungle verloopt het proces sneller en consistent. De nieuwe giststam produceert bovendien meer wenselijke aromatische stoffen en verhindert de groei van ongewenste gist. Het resultaat is nóg lekkerdere chocolade," aldus professor Verstrepen.

Van bier tot cacao

Het hele fermentatieproces van cacao is gebaseerd op *Saccharomyces cerevisiae* of de gist die gebruikt wordt om bier te brouwen. "Door middel van een volledig natuurlijk proces – verijnd gedurende honderd jaar van wijn maken en bier brouwen – kunnen we nu de smaak- en aromaprecursoren in de cacaobonen vrijmaken. Een Belgisch ambachtelijk product zal nu bijdragen tot een nieuwe nationale trots. Belgischer konden we dit verhaal niet maken," zegt Gino Vrancken, Global R&D Program Manager van het Cocoa Science Team van de Barry Callebaut Groep.

10 jaar onderzoek naar fermentatie

De Barry Callebaut Groep heeft twee vestigingen voor fermentatieonderzoek waar wordt gezocht naar manieren om de natuurlijke fermentatieprocessen te optimaliseren en inzicht te

verwerven in het creëren van opwindende nieuwe smaken. De Barry Callebaut Groep pioniert al bijna tien jaar lang op het gebied van gecontroleerde fermentatie van cacao, een 100% natuurlijk proces. Er werd geëxperimenteerd met meerdere micro-organismen in een microbiële starterproces. Vandaag ontwikkelt Barry Callebaut in samenwerking met het Verstrepn Lab (VIB / KU Leuven) als eerste giststarterculturen die de ontwikkeling van de volle chocoladesmaak verrijken met het oog op een intensere smaakbeleving.

Over de Barry Callebaut Groep (www.barry-callebaut.com):

Met een jaaromzet van ongeveer 5,9 miljard CHF (4,8 miljard EUR/6,5 miljard USD) in het boekjaar 2013/14 is de in Zürich gevestigde Barry Callebaut Groep 's werelds toonaangevende fabrikant van hoogwaardige chocolade- en cacao-producten - van de inkoop en verwerking van cacaobonen tot de productie van de fijnste chocolade, waaronder chocoladevullingen, decoraties en samengestelde producten. De Groep heeft meer dan 50 productievestigingen wereldwijd en heeft een divers, toegewijd personeelsbestand van meer dan 9.300 medewerkers.

De Barry Callebaut Groep levert aan de hele voedingsindustrie, van industriële voedselproducenten tot ambachtelijke en professionele gebruikers van chocolade, zoals chocolatiers, banketbakers, bakkers, hotels, restaurants en cateringbedrijven. De twee globale merken die in de behoeften van deze klanten voorzien zijn Callebaut® en Cacao Barry®.

De Barry Callebaut Groep zet zich in voor een duurzame cacao-productie via zijn Cocoa Horizons-initiatief om de toekomstige cacao-voorrading te garanderen en de levensomstandigheden van de boeren te verbeteren.

Over het Kevin Verstrepn Lab (VIB/KU Leuven)

Professor Kevin Verstrepn onderzoekt samen met zijn team waarom bepaalde kenmerken van gistcellen sneller evolueren dan andere. Met die kennis ontwikkelt hij nieuwe giststammen voor een breed scala aan toepassingen: van bier en wijn en brood tot industriële ethanol.

www.vib.be/nl/biotech-basics/Pages/Evolutie-van-gist;-bier,-wijn,-chocolade...-en-genetica.aspx

Meer wetenschappelijke info over zijn onderzoek: www.vib.be/en/research/scientists/Pages/Kevin-Verstrepn-Lab.aspx

Over VIB

VIB (Vlaams Instituut voor Biotechnologie) is een non-profit onderzoeksinstituut in de levenswetenschappen. 1.400 wetenschappers verrichten strategisch basisonderzoek naar de moleculaire basis van het menselijk lichaam, planten en micro-organismen. Via een partnerschap met vier Vlaamse universiteiten – UGent, KU Leuven, Universiteit Antwerpen en Vrije Universiteit Brussel – en een stevig investeringsprogramma bundelt VIB de krachten van 74 onderzoeksgroepen in één instituut. Hun onderzoek leidt tot een betere kennis van het leven. Met zijn technologietransfer streeft VIB ernaar om onderzoeksresultaten te vertalen in nieuwe economische activiteit en in producten ten dienste van de consument en de patiënt. VIB ontwikkelt en verspreidt een breed gamma aan wetenschappelijk onderbouwde informatie over alle aspecten van de biotechnologie. Meer info op www.vib.be.

Over KU Leuven

www.kuleuven.be

Contactpersonen voor de media:

Raphael Wermuth
Hoofd mediarelaties
Barry Callebaut AG
Telefoon: +41 43 204 04 58
raphael_wermuth@barry-callebaut.com

Sooike Stoops
Persverantwoordelijke
VIB
Telefoon: +32 474 289 252
sooike.stoops@vib.be

Kevin Verstrepen
Professor (Kevin Verstrepen Lab)
Telefoon: +32 495 384 215

Steven Van de Broek
PR-consultant
FINN Public Relations
Telefoon: +32 28 93 98 81
steven.vandebroek@finn.be

Contactpersoon voor investeerders:

Evelyn Nassar
Hoofd investeerdersrelaties
Barry Callebaut AG
Telefoon: +41 43 204 04 23
evelyn_nassar@barry-callebaut.com