

诺维针对低热量或无热量食品和饮料推出 Sunsation™ 平台

新型零热量甜味剂方案加速产品开发，帮助生产商制造出似糖口感

中国上海，2012年6月27日—塞拉尼斯公司（纽交所代码：CE）旗下全球甜味剂和防腐剂业务部门诺维推出新型Sunsation™平台以帮助食品和饮料生产商开发出口味更佳的低热量和无热量产品。平台上的首个产品为Sunsation Sunett® SL——针对少糖或无糖食品和饮料产品的甜味系统。与诺维目前采用的Sunett®甜味剂相比（用于5000多种食品、饮料和药品中），Sunsation Sunett SL完成了一次提升。

业内需要口感更佳的零热量甜味产品，诺维推出Sunsation平台正是为了满足这种需求。它简化了配方流程，可使生产商更快地将产品投入市场。过去，生产商必须使用多种甜味剂成分并反复组合以产生既定口味。Sunsation平台的方法为生产商提供了易使用的解决方案，可挑选出单种成分互为补充。

“我们与客户紧密合作以满足他们继续开发口味更佳产品的需求”，诺维总经理Diana Peninger说道，“我们凭借自身甜味剂的专业性开发出最具创新力的、易使用的甜味剂方案以迎合消费趋势与需求。”

Sunsation平台产品使用的所有材料都是大部分地区审批通过的食品和饮料专用材料，无论生产商在什么地方，都可为其提供最大的灵活性。

Sunsation Sunett SL

新平台中的首个现成解决方案为Sunsation Sunett SL——用于少糖或无糖饮料及奶制品的甜味剂。Sunsation Sunett SL系列包括Sunett、其他高浓度甜味剂和专用成分，与同类产品相比，结合后可提供更接近含糖效果的清甜口感。该方法可使生产商有空间提升产品的其他性能。Sunsation Sunett SL还可增加对某些口味的感受。

Sunsation Sunett SL可即刻被用于广泛产品中，包括碳酸和功能饮料、清爽型鸡尾酒混合物和粉末冲泡饮料、酸奶以及其他奶制品，也可将其用于果汁、柠檬水和喷趣酒中。

“客户对Sunsation Sunett SL反响积极，”Peninger说道，“由于消费者的选择日益增多，我们的客户正在寻找更佳途径以实现产品差异化。我们的低热量或无热量甜味剂能营造所期望的口感，帮助客户实现目标。”

国际感官分析公司ISI进行的感官测试证实Sunsation Sunett SL极大提高了少糖和无糖产品的甜度。此外，使用者声称食品或饮料为口腔带来的切实感受——口感——得到了极大改善。

###

关于诺维

诺维是安赛蜜的发明商，同时也是山梨酸钾和山梨酸的生产商翘楚。诺维在高品质成分的生产和应用方面拥有超过 50 年的经验。总部位于德国苏尔茨巴赫，生产工厂则位于德国的法兰克福，是唯一的安赛蜜和山梨酸钾西部供应商。诺维是塞拉尼斯的旗下部门，该公司产值达到 60 亿美元。诺维属于特种消费品业务板块，该板块 2011 年的收入超过 10 亿美元。诺维的产品生产符合卫生和食品安全的最高要求以及最为严苛的品质标准。诺维致力于成为最具创新力的方案提供商以满足所有甜化和保存需求。

关于塞拉尼斯：

塞拉尼斯公司是全球特种材料和化学品生产的技术领先者，产品被广泛应用于工业和消费品领域。我们的产品与生活息息相关，在北美、欧洲和亚洲制造。塞拉尼斯素以卓越营运、可持续发展和顶尖的安全表现而著称，凭借一流技术为世界各地客户创造价值。公司总部设在美国德克萨斯州达拉斯，目前在全球约有7,600名员工。2011年塞拉尼斯公司净销售收入达到68亿美元，其中约73%的收入来自于北美以外。欲了解更多塞拉尼斯公司信息和其全球产品供应，敬请登录公司网站

www.celanese.com, www.celanese.com.cn 或公司博客：www.celaneseblog.com。

塞拉尼斯中国官方微博：weibo.com/celanese。