

«Vital Gums» erschliessen neue Märkte



Die «Vital Gums» der Innutrigel AG sind halal und kosher – und auch Vegetarierinnen und Vegetarier können sie konsumieren. © Innutrigel AG



Den Gummikonfekt der Innutrigel AG gibt es gefüllt und ungefüllt. © Innutrigel AG

(is) 40% der Schweizer Bevölkerung hat Probleme damit, Tabletten oder auch Kapseln zu schlucken. Oft sind sie zu hart oder zu gross, um damit zurecht zu kommen. Die Innutrigel AG möchte hier Abhilfe schaffen: Sie hat ein Herstellungsverfahren für eine neue Darreichungsform entwickelt. Die dabei entstehenden Gummikonfekte heissen «Vital Gums». Diese können anstelle von Tabletten und Kapseln genommen werden. Das Unternehmen bedient damit auch Vegetarier und Menschen, die aus religiösen Gründen auf Fleisch verzichten.

Die Innutrigel AG ist spezialisiert auf die Herstellung von gefülltem und ungefülltem Gummikonfekt aus Stärke. Neu an ihrem Herstellungsverfahren ist, dass «kalt gegossen» werden kann und die physikalische Veränderung von Stärke genutzt wird. Auf diese Weise können Zutaten in ein Gummikonfekt eingearbeitet werden, die hitzelabil sind. Den Süswaren- und Functional Food-Märkten werden damit völlig neue Möglichkeiten eröffnet. Die Gummikonfekte müssen auch nicht mehr mit tierischer Gelatine hergestellt werden. Künftig kann also auch für vegetarische Konsumentinnen und Konsumenten produziert werden. Zudem gibt es Potenzial für Gummikonfekte in heissen Ländern, da sie hitzebeständig sind. Im Functional Food-Segment können diese Gummikonfekte Hart- oder Weichkapseln ablösen.

Interessant für viele Branchen

Adrian Krahn, CEO der Innutrigel möchte sein Kaltgiessverfahren kommerzialisieren. Er ist der Meinung, dass insbesondere die «Functional Food»-Branche Interesse daran haben könnte: «Aus dem Nutraceuticals-Bereich haben wir einige Anfragen erhalten, da viele Firmen nach neuen Darreichungsformen ihrer Mittel suchen.» Auch die Zusammenarbeit mit Süswarenherstellern schliesst Adrian Krahn nicht aus, bleibt jedoch realistisch und erklärt, dass diese Branche eher selten in neuartige Herstellungsverfahren investiert. Ein grosses Potenzial sieht er hingegen in der Pharmaindustrie: «Es haben sich ganz neue Produktmöglichkeiten erge-

ben: Wir können z.B. gefüllte Gummikonfekte herstellen, die es bisher nur als Kapseln gab. Die neue Darreichungsform hat den Vorteil, dass die Tabletten oder Kapseln nicht mehr als Ganzes geschluckt werden müssen – das ist besonders für Kinder und Senioren eine Erleichterung», schwärmt Adrian Krahn.

Bevor ein neues Produkt den Kunden vorgestellt wird, wird es auf sensorische und mikrobiologische Kriterien untersucht. Ziel ist jeweils, dass ein neues Produkt soweit entwickelt wird, dass sich dieses reproduzieren lässt.

Gute Erfahrungen mit dem Bio-TECHNOPARK®

Das Team von Innutrigel setzt sich aus Ökonomen, Lebensmitteltechnologern, Materialwissenschaftlern und Konditoren zusammen – eine bunte Mischung aus verschiedenen Spezialisten. Der CEO setzt auch immer wieder Werkstudierende ein, wenn es Engpässe gibt. Ausserdem arbeitet das Unternehmen eng mit der Hochschule Rapperswil und weiteren Partnern aus der Wirtschaft und Forschung zusammen. «Die Rahmenbedingungen waren und sind hier im TECHNOPARK® so gut, dass wir nicht nur unsere Mutterfirma, die Novogel, hier angesiedelt haben, sondern auch Innutrigel. Wir schätzen die interne Vernetzung sehr», erklärt Adrian Krahn.



Für weitere Informationen:

Adrian Krahn

Innutrigel AG

BIO-TECHNOPARK® Schlieren-Zürich

adrian.krahn@innutrigel.ch