|  |  |
| --- | --- |
| 12. September 2017Ansprechpartner Dr. Jürgen KrauterLeiter Kommunikation Nutrition & CareTelefon +49 6181 59-6847Telefax +49 6181 59-76847juergen.krauter@evonik.com  |  |
| Ansprechpartner FachpresseHannah RauscheKommunikationHealth CareTelefon +49 6151 18-3567hannah.rausche@evonik.com  |  |

**Premiere für Risumalt® auf der FI Asia in Thailand**

Evonik wird im Rahmen der Messe Food Ingredients (FI) Asia vom 13. bis 15. September in Bangkok (Thailand) Risumalt® vorstellen, einen kalorienarmen, Zuckeraustauschstoff mit Vorteilen für Verbraucher und Hersteller.

Risumalt®, so der Markenname des neuen Isomalt von Evonik, ist ein zuckerfreier Austauschstoff, der aus natürlichem Rohrzucker (Saccharose) hergestellt wird, aber nur halb so viele Kalorien hat. Evonik nutzt zur Herstellung ein neuartiges, proprietäres Verfahren, welches von Creavis der strategischen Innovationseinheit der Evonik, entwickelt wurde. Isomalt zeichnet sich durch eine geringe Feuchtigkeitsaufnahme und herausragende Haltbarkeit der damit hergestellten Produkte aus.

Evonik Nutrition & Care GmbH

Rellinghauser Straße 1-11

45128 Essen

Telefon +49 201 177-01

Telefax +49 201 177-3475

www.evonik.de

Geschäftsführung

Dr. Reiner Beste, Vorsitzender

Dr. Hans Josef Ritzert
Michael Gattermann,

Markus Schäfer

Sitz der Gesellschaft ist Essen

Registergericht

Amtsgericht Essen

Handelsregister B 25784

HR-Nr: FN 431387 v

Risumalt® ist nicht-kariogen und weist einen niedrigen glykämischen Index auf. Damit eignet sich der Zuckeraustauschstoff ideal für Süßwaren, Backwaren und Nahrungsergänzungsmittel auch für Diabetiker. Es lässt sich beispielsweise gut zu Bonbons, Drops, Kaugummis, direkt gepressten Tabletten, Keksen und Konfekt verarbeiten.

„Angesichts der Zunahme an Diabetes und Fettleibigkeit in vielen Teilen Asiens sind wir froh, eine zuckerfreie, kalorienarme Süßstoffalternative für Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel anbieten zu können“, sagt Dr. Ludger Eilers, im Geschäftsgebiet Health Care von Evonik verantwortlich für Food Ingredients.

Evonik hat die Produktion von Risumalt® Anfang des Jahres in einem Werk in der Provinz Ratchaburi (Thailand) unweit von Bangkok aufgenommen.

Neben Risumalt® wird Evonik in Bangkok am Stand C33 weitere Nahrungsmittelinhaltsstoffe und Technologien präsentieren: darunter das Aminosäuresortiment REXIVA®, den anthocyanhaltigen Beerenextrakt Healthberry® und die EUDRAGUARD®-Familie für funktionale Formulierungen.

**Über Evonik**

Evonik ist eines der weltweit führenden Unternehmen der Spezialchemie. Der Fokus auf attraktive Geschäfte der Spezialchemie, kundennahe Innovationskraft und eine vertrauensvolle und ergebnisorientierte Unternehmenskultur stehen im Mittelpunkt der Unternehmensstrategie. Sie sind die Hebel für profitables Wachstum und eine nachhaltige Steigerung des Unternehmenswerts. Evonik ist mit mehr als 35.000 Mitarbeitern in über 100 Ländern der Welt aktiv und profitiert besonders von seiner Kundennähe und seinen führenden Marktpositionen. Im Geschäftsjahr 2016 erwirtschaftete das Unternehmen bei einem Umsatz von 12,7 Mrd. Euro einen Gewinn (bereinigtes EBITDA) von 2,165 Mrd. Euro.

**Über Nutrition & Care**

Das Segment Nutrition & Care wird von der Evonik Nutrition & Care GmbH geführt und trägt dazu bei, Grundbedürfnisse des Menschen zu erfüllen. Dazu gehören Anwendungen in Konsumgütern des täglichen Bedarfs ebenso wie in der Tierernährung und im Bereich Gesundheit. Das Segment erwirtschaftete im Geschäftsjahr 2016 mit rund 7.500 Mitarbeitern einen Umsatz von 4,3 Milliarden €.

**Rechtlicher Hinweis**

Soweit wir in dieser Pressemitteilung Prognosen oder Erwartungen äußern oder unsere Aussagen die Zukunft betreffen, können diese Prognosen oder Erwartungen der Aussagen mit bekannten oder unbekannten Risiken und Ungewissheit verbunden sein. Die tatsächlichen Ergebnisse oder Entwicklungen können je nach Veränderung der Rahmenbedingungen abweichen. Weder Evonik Industries AG noch mit ihr verbundene Unternehmen übernehmen eine Verpflichtung, in dieser Mitteilung enthaltene Prognosen, Erwartungen oder Aussagen zu aktualisieren.