

索尔维携全新天然香草解决方案 亮相 2019 年中国国际食品添加剂和配料展览会

2019 年 3 月 18 日，中国上海——索尔维，一家全球领先的香兰素与乙基香兰素供应商，推出了两种全新不含转基因成分的香兰素：采用米糠为原料的天然香兰素 [Rhovaniil® Natural CW](#) (符合欧盟天然香料定义)和在保证味觉、营养及质量的前提下，作为合成香兰素取代品的 [Rhovaniil®US Nat](#) (符合美国天然香料法规)

“通过将 Rhovaniil® Natural CW 和 Rhovaniil® US Nat 加入其香草解决方案的产品组合，索尔维如今为烘焙、甜品和营养保健应用提供了广泛、互补的解决方案，并满足食品安全标准。”索尔维香料及功能化学品事业部全球战略与市场总监黄浩波解释道。

索尔维还展示了新系列的 [Vanifolia®](#)和 [Govaniil®](#)香草产品。[Vanifolia®](#)是一种从 Rhovaniil® Natural CW 开发得来的天然解决方案，能够满足对更天然、纯正以及食品添加剂味觉改善的不断增长的需求。同时，[Vanifolia® 21、36](#) 和 [51](#) 的设计也旨在为包括巧克力和保健营养食品等配方应用方面提供功能性的优化，诸如掩盖蛋白质的不良气味与改善口感效果。而 [Govaniil®](#)系列产品则带来了高品质的功能性，诸如优异的溶解度、热稳定性和流动性。其中 [Govaniil®17](#) (香草黄油) 在强化味觉享受方面具有得天独厚的优势。

“在不断的创新推动下，并出于理解新趋势和满足中国和亚洲客户需求的渴望，索尔维致力于为食品与饮料行业提供高品质、天然、安全和健康的产品。”最近晋升至索尔维香料及功能化学品事业部亚太区总经理的刘阳表示。

通过为香兰素产品系列增加诸如 [Rhovaniil® Natural CW](#) 和 Rhovaniil® US Nat 的香兰素，索尔维如今能够为烘焙、甜品和营养保健方面提供广泛的解决方案，不仅遵循食品安全标准，还能满足大众对于健康的要求。

您可以在本届中国国际食品添加剂和配料展览会 (FIC2019，上海国家会展中心) 的 51Y61 展位品尝到索尔维最新推出的创新香草解决方案的一系列诱人产品，了解索尔维如何在保证味觉的前提下，为“天然”和“不含人工化学成分”这两大日益增长的客户需求提供的可靠方案。

为了更好地满足中国食品专业人士的需求，全新的香兰素系列 [Rhovaniil® Natural CW](#) 和 [Rhovaniil® US Nat](#) 以及香兰素 [Rhovaniil® vanillin](#) 和乙基香兰素 [Rhodiarome® Ethylvanillin](#) 以及香草 [Vanifolia®](#) 产品，香草功能性 [Govaniil®](#) 产品，可直接登录 1688 平台 (Solvaycn.1688.com) 购买或添加微信公众号 (法国 Rhovaniil 罗唯安) 了解更多产品信息。

Rhovaniil®是索尔维的注册商标
Rhodiarome®是索尔维的注册商标
Vanifolia®是索尔维的注册商标
Govaniil®是索尔维的注册商标

微信关注@索尔维 SOLVAY



关于索尔维香料及功能化学品事业部：香兰素的生产源于 1884 年，索尔维香料及功能化学品事业部是首家以批量生产方式对香兰素分子进行人工合成与生产的公司。索尔维是唯一一家以全程一地整合方式在单个生产基地内完成全链工艺的制造商——从原材料到愈创木酚继而到具有悠久历史的 Rhovaniil® 香兰素和 Rhodiarome® 乙基香兰素等旗舰品牌。索尔维香料及功能化学品全球事业部在 Saint-Fons (法国)、巴吞鲁日 (美国) 及镇江 (中国) 均设立了工厂。

作为一家高新材料和特种化学品公司，索尔维致力于发展先进化学方案以应对主要社会挑战。公司与全球各个终端市场的客户精诚合作，力求创新，其产品和解决方案被广泛运用于飞机、汽车、智能和医疗设备、电池、矿物和油气开采，以提高效率及可持续性。公司的轻量化材料能够令交通变得更加清洁，先进配方可以优化资源利用，高性能化学品则有助于提升空气质量和水质。索尔维总部位于布鲁塞尔，在全球 62 个国家拥有约 27,000 名员工。公司 2018 年净销售额为 103 亿欧元，其中 90% 均来自于排名世界前三的业务，税息折旧及摊销前利润率达 22%。索尔维 ([SOLB.BE](#)) 已在布鲁塞尔证交所和巴黎证交所上市 (博彭社: [SOLB.BB](#) 路透社: [SOLB.BR](#))，在美国，其股份 (SOLVY) 通过一级 ADR 方案进行交易。(此数据不包括已剥离的高性能聚酰胺业务。)

HOWARD HAO
市场营销
+86 21 23501584
FAYE LENG
媒体关系
+86 21 23502161

JOYCE WANG
市场营销
+86 21 23501508
EMMA CHEN
媒体关系
+86 21 23502162