

Angel Yeast

14.07.2021 - 04:02 Uhr

Angel Yeast stellt neues Forschungs- und Entwicklungszentrum für Hefe und Biotechnologie vor

Yichang, China (ots/PRNewswire) -

Der Komplex in Zentralchina ist auf dem besten Weg, eine weltweit führende Hefe- und Biotech-Forschungsplattform zu werden

[Angel Yeast Co., Ltd](#) ("Angel Yeast"), ein börsennotiertes High-Tech-Hefeunternehmen in China, hat offiziell sein speziell entwickeltes Forschungs- und Entwicklungszentrum für Industrietechnologie eröffnet. Der im Juni enthüllte Komplex markiert einen wichtigen Meilenstein für den wissenschaftlichen Forschungsprozess des Konzerns, da sich Angel Yeast weiterhin für den technologischen Fortschritt der Biotechnologiebranche einsetzt.

Das Zentrum liegt in der Stadt Yichang in der Provinz Hubei im Zentrum Chinas, dem Hauptsitz von Angel Yeast, erstreckt sich über eine Gesamtfläche von 36.000 m² und kann bis zu 1.500 Menschen beherbergen, die sich mit Forschung und Entwicklung und damit verbundenen Arbeiten beschäftigen. Die Planung für das Projekt hat im Oktober 2019 begonnen. Bisher sind mehr als 196 Millionen Yuan (30 Millionen USD) investiert worden. Angel Yeast schätzt, dass nach der Inbetriebnahme über 60 Millionen USD jährlich in die wissenschaftliche Forschung fließen werden, mit dem Ziel, den Komplex zu einer führenden globalen Forschungsplattform für Hefetechnologie und einem erstklassigen Forschungs- und Entwicklungszentrum für biotechnologische Produkte zu machen.

"Wir freuen uns, unseren neuen F&E-Komplex nach mehr als einem Jahr Planung und Bau zu eröffnen. Wir glauben, dass dieses Projekt die Weiterentwicklung des Innovationssystems von Angel Yeast in wichtigen Industriezweigen weiter beschleunigen wird. Dazu gehören Hefe und Hefederivate, gesunde Inhaltsstoffe und Rohstoffe, Ernährung und Gesundheitsfürsorge sowie nicht-hefebezogene Biotechnologien", erklärte Xiong Tao, Vorsitzender von Angel Yeast.

Xiong Tao wies darauf hin, das Unternehmen verfolge neben der Entwicklung der Biotechnologie auch Innovationen für ein gesundes Leben.

"Durch die Stärkung unserer unabhängigen Innovationsfähigkeit und unserer internationalen Zusammenarbeit haben wir die Position von Angel Yeast als Marktführer und Pionier in der Entwicklung der Branche gefestigt", fügte er hinzu.

Der neue F&E-Komplex des Unternehmens enthält jeweils neun technische Zentren für Hefe und Enzym, industrielle und Brauereimikrobiologie, Proteinernährung und Lebensmittelaromen, Backen und chinesische Dim Sum, landwirtschaftliche Biotechnologie, Umweltschutz, industrielle Innovation, Ernährung und Gesundheit sowie Tests.

Die Forscher des Angel Yeast-Komplexes werden ihre Arbeit auf die Erforschung von pflanzlichen Fleischalternativen, Geschmacksverstärkungen, Darmgesundheit und Probiotika, saubere Nahrungsquellen für die Fermentation, Immungesundheit und Sporternährung, Alternativen zu Antibiotika sowie Hefeproduktion und nachhaltige Entwicklung konzentrieren.

Seit seiner Gründung hat sich Angel Yeast dem wissenschaftlichen und technologischen Fortschritt verschrieben und ist führend oder beteiligt an der Formulierung aller nationalen und industriellen Standards für Hefe und Hefederivate. Angel Yeast ist bereits zwei Mal mit dem National Science and Technology Progress Award ausgezeichnet worden, hat den National Quality Benchmarking Award erhalten und wurde für den dritten China Quality Award (CQA) nominiert.

Das Unternehmen integriert lokale und globale Ressourcen in seine Forschungs- und Entwicklungsarbeit und arbeitet mit Novozymes zusammen, um die Anwendung von Enzymen in Teigwaren zu verbessern. In Zusammenarbeit mit Chr. Hansen entwickelt das Unternehmen probiotische Formulierungen, um die Gesundheitsbedürfnisse verschiedener Verbrauchergruppen zu erfüllen.

Bis dato hat Angel Yeast mehrere regionale Servicezentren eingerichtet, um technische Beratung für Produktanwendungen in lokalen Märkten auf der ganzen Welt bereitzustellen, darunter Kairo in Ägypten, Lipezk in Russland und Manila auf den Philippinen.

Informationen zu Angel Yeast

Das 1986 gegründete Unternehmen Angel Yeast Co., Ltd. ist auf die Herstellung von Hefe und Hefederivaten spezialisiert. Die Produktpalette umfasst Backhefe und Zutaten, chinesische Dim Sum und Gewürze, Bohnenkraut-Hefeextrakt, Gesundheitsmittel, Tiernahrung, Pflanzennahrung, destillierte Spirituosen und Biokraftstoffe, mikrobielle Ernährung und Enzyme. Derzeit verfügt Angel Yeast über 11 internationale fortschrittliche Produktionsstätten in China, Ägypten und Russland und bietet Produkte und Dienstleistungen für mehr als 150 Länder und Regionen weltweit an.

Foto - <https://mma.prnewswire.com/media/1572995/Image1.jpg>

Pressekontakt:

Jonathan Xu
+ 86 186-7160-0881

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100085705/100874239> abgerufen werden.