



## CHEMELOT-PIONIER ISOBIONICS ZIET NOG VOLOP KANSEN

**Deze maand is het tien jaar geleden dat Isobionics werd opgericht, een van de eerste bedrijven in de voormalige DSM-labs op de Brightlands Chemelot Campus. Nu is het de grootste producent ter wereld van een natuurlijke sinaasappelsmaakstof op basis van fermentatie. De komende jaren breidt het bedrijf zijn gamma aan smaak- en geurstoffen verder uit.**

**D**SM bedacht en patenteerde de techniek voor het fermenteren van natuurlijke smaakstoffen, maar verkocht de rechten in 2007 aan Toine Janssen. Die huurde een klein lab op de Chemelot Campus, waar hij drie jaar sleutelde aan de sinaasappelsmaakstof Valencene. "Geen eenvoudig proces", kijkt hij terug. "Niemand had dit eerder in de praktijk geprobeerd. Terwijl het simpel lijkt. Je mengt suiker, water, een micro-organisme en enkele cellen van een sinaasappelplant in een reactor en uiteindelijk komt er een vloeistof uit. Net als met bier, ook geproduceerd door fermentatie, zijn er echter duizenden verschillende smaken mogelijk. We hebben lang geëxperimenteerd voordat we de perfecte smaak te pakken hadden. En de constante kwaliteit." Inmiddels heeft de Valencene de wereld veroverd. Frisdrankbrouwers, medicijnproducenten en andere bedrijven die een sinaasappelsmaakje aan hun product willen toevoegen, bestellen bij Isobionics. Janssen: "Met 1 liter Valencene maak je 500.000 blikjes Fanta. Frisdrank waarvoor normaal gesproken concentraat van honderden kilo's echte sinaasappels nodig zijn."

Naast Valencene produceert Isobionics ook de smaken Nootkatone (grapefruit) en Beta Bisabolene (lime). Op korte termijn wordt de productenrange uitgebreid met de geurstoffen Sandelhout en Patchoeli. "Met fermentatie kun je duizenden geuren en smaken tot in de perfectie maken. Natuurlijk en duurzaam." Isobionics is op de campus inmiddels gegroeid tot een onderneming met twintig biochemische specialisten uit de hele wereld. Twee jaar terug nog werd een groter laboratorium betrokken, komend jaar vindt de verhuizing naar een nog groter pand plaats. "Onze R&D-afdeling en sales zullen nog verder groeien. Hier in Geleen, want hier zijn alle faciliteiten voorhanden. De Brightlands Chemelot Campus heeft ook een aantrekkingskracht op internationaal talent en onderzoekers. Voor ons erg belangrijk, omdat elk fermentatieproces specifiek is." De productie vindt plaats op zes verschillende locaties in Europa en Azië.

"We staan eigenlijk nog maar aan het begin", zegt Janssen. "We hebben de techniek nu onder de knie en zien wereldwijd geen serieuze concurrenten. Ik schat dat we op termijn wel duizend verschillende geur- en smaakstoffen gaan ontwikkelen. Er liggen nog zo veel marktsegmenten braak. Volop kansen dus." Bert Kip, directeur van de Brightlands Chemelot Campus, laat weten bijzonder trots te zijn op Isobionics. "Een van de pioniers hier op de campus. Isobionics is het bewijs dat de formule op deze campus werkt. Hier vinden bedrijfsleven, onderwijs en overheid elkaar." ■