|  |
| --- |
| 16. März 2021Ansprechpartner PresseMoritz BönteLeiter Market Communications Geschäftsgebiet Functional SolutionsTelefon +49 152 09 26 92 89moritz.boente@evonik.comAlternativer Ansprechpartner PresseMichael Richter Leiter Market CommunicationsPerformance Materials Telefon +49 201 177-4375 michael.richter@evonik.com |
|  |

**Evonik Industries AG**

Rellinghauser Straße 1-11

45128 Essen

Telefon +49 201 177-01

www.evonik.de

Aufsichtsrat
Bernd Tönjes, Vorsitzender
Vorstand
Christian Kullmann, Vorsitzender
Dr. Harald Schwager, Stellv. Vorsitzender
Thomas Wessel, Ute Wolf

Sitz der Gesellschaft ist Essen

Registergericht Amtsgericht Essen

Handelsregister B 19474

Evonik stellt neue Lebensmittelqualität für Kaliumhydroxid 50% vor

* Kaliumhydroxid ab sofort als Lebensmittelqualität erhältlich
* Besonders niedriger Chlorat-Gehalt
* Höchste Qualität bei Hygienestandards

**Essen.** Evonik bietet seine 50%ige Kaliumhydroxid (KOH) Lösung ab sofort auch als Lebensmittelqualität (KOH50% Food Grade) an. Die Bezeichnung hebt die insbesondere für die Lebensmittelindustrie relevanten Eigenschaften des Produktes hervor.

Im Fokus steht dabei der besonders niedrige Chlorat-Gehalt der Lösung. Christiane Neels, Marktsegmentleiterin für den Bereich Life Sciences zum Hintergrund: „Nach der Umstellung auf das Membranverfahren zur Herstellung von KOH im Jahr 2018 rückte der Chlorat-Gehalt in den Fokus unserer Kunden. Wir sind stolz, dass wir nach intensiver Forschung, ein Produkt anbieten können, welches den Anforderungen unserer anspruchsvollsten Kunden im Lebensmittel- und Pharmabereich gerecht wird. Mit einem garantierten Chlorat-Gehalt von unter 5mg/kg ist auf Evonik Verlass.“

Daneben soll die neue Bezeichnung auch die hohen Standards untermauern, die Evonik an Hygiene und gleichbleibende Qualität stellt – beide Kriterien sind essenziell in der Herstellung von Lebensmitteln.

Die Einführung des Food Grades für KOH ist Teil der Positionierung des Geschäftsgebiets Functional Solutions als Partner für die Lebensmittelindustrie. Hans Put, Vertriebsleiter im Geschäftsgebiet ordnet ein: „Bereits im letzten Jahr haben wir mit der Erweiterung der FSSC22000-Zertifizierung für Kaliumcarbonat Granulat und Kaliumhydrogencarbonat Pulver die hohe Qualität unserer Produkte unter Beweis gestellt. Mit dem HACCP zertifizierten Food Grade für 50%ige Kalilauge bieten wir unseren Kunden aus der Lebensmittelbranche nun ein noch größeres Portfolio von geeigneten Rohstoffen aus dem Bereich der Kaliderivate an.“

Kaliumhydroxid wird in der Lebensmittelherstellung häufig als Säureregulator oder als Ausgangsstoff verschiedener Lebensmitteladditive eingesetzt.

**Informationen zum Konzern**

Evonik ist ein weltweit führendes Unternehmen der Spezialchemie. Der Konzern ist in über 100 Ländern aktiv und erwirtschaftete 2020 einen Umsatz von 12,2 Mrd. € und einen Gewinn (bereinigtes EBITDA) von 1,91 Mrd. €. Dabei geht Evonik weit über die Chemie hinaus, um innovative, wertbringende und nachhaltige Lösungen für Kunden zu schaffen. Mehr als 33.000 Mitarbeiter verbindet dabei ein gemeinsamer Antrieb: Wir wollen das Leben besser machen, Tag für Tag.

**Über Performance Materials**

Die immer jungen Klassiker der Division Performance Materials stehen für Produkte und Technologien, die permanent weiterentwickelt werden. Sie sind die Grundlage für viele moderne Anwendungen, etwa in den Bereichen Mobilität, Ernährung, Pharma oder auch Kunststoffe. Die Division erwirtschaftete mit ihrem Portfolio im Geschäftsjahr 2020 mit rund 1.600 Mitarbeitern einen Umsatz von 1,98 Mrd. Euro.

**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.