



Pressemitteilung

Wissenschaftliche Forschung liefert Hinweise auf neue potenzielle Vorteile von Schokolade

Schokolade mit hohem Gehalt an Flavanolen: Positive Beeinflussung der Hirnleistung bestätigt

- **Schokolade mit einem hohen Gehalt an Kakaoflavanolen trägt zur Förderung der Hirnleistung bei**
- **Eine randomisierte, kontrollierte Doppelblindstudie hat erstmals gezeigt, dass der regelmässige Konsum von Schokoladenprodukten mit einem hohen Gehalt an Flavanolen die Hirnleistung fördern kann**
- **Barry Callebaut bleibt der Erforschung weiterer Vorteile durch den Konsum von Schokolade verpflichtet**

Zürich/Schweiz, February 16, 2012 – Bestimmte Schokoladenprodukte können die Hirnleistung unterstützen. Dass der massvolle Genuss insbesondere dunkler Schokolade positive Auswirkungen hat, ist allseits bekannt. Nun haben Wissenschaftler neue Nachweise für eine weitere Wirkung gefunden: Schokolade oder Kakaopulver mit einem hohen Gehalt an sogenannten Kakaoflavanolen kann die Hirnleistung gesunder Menschen mittleren Alters auf natürliche Weise begünstigen. Personen, die regelmässig Kakaoflavanole konsumieren, wie sie in den Kakao- und Schokoladenprodukten von Barry Callebaut mit einem hohen Flavanolanteil enthalten sind, können gleich gut denken wie andere, dies aber mit weniger Aufwand. Dies ergab eine unabhängige, von Professor Andrew Scholey und Con Stough vom Center for Human Psychopharmacology der Swinburne University in Australien durchgeführte Studie.

Hans Vriens, Chief Innovation Officer von Barry Callebaut: „Zum ersten Mal stellt die Wissenschaft einen positiven Zusammenhang zwischen dem Konsum von Kakao- und Schokoladenprodukten von Barry Callebaut mit einem hohen Flavanolgehalt und der verbesserten Hirnleistung her. Bei regelmässigem Konsum ist das Gehirn fähig, Gedächtnisaufgaben mit weniger Aufwand zu bewältigen.“

Drei Testgruppen mit unterschiedlich hoher Einnahme von Kakaoflavanolen über 30 Tage

63 Personen im Alter von 40 bis 65 Jahren wurden in einer randomisierten, kontrollierten Doppelblindstudie während eines Untersuchungszeitraums von 30 Tagen beobachtet. Sie wurden in drei Testgruppen aufgeteilt und konsumierten täglich ein verschriebenes Getränk. Die Zusammensetzung des Schokoladengetränks variierte, was den Gehalt an Kakaoflavanolen betraf. Das Getränk der ersten Gruppe enthielt 10 g dunkle Schokolade mit hohem Flavanolgehalt (was 500 mg Kakaoflavanolen entspricht), das Getränk der zweiten Gruppe 10 g herkömmliche dunkle Schokolade (was 250 mg Kakaoflavanolen entspricht) und das Getränk der Kontrollgruppe 10 g dunkle Schokolade, die praktisch keine Kakaoflavanole aufwies. Während des Untersuchungszeitraums mussten die Testpersonen auf den Konsum von koffeinhaltigen Produkten und flavanolreichen Früchten sowie auf übermässigen Alkoholgenuss verzichten, um die Studienergebnisse nicht zu beeinflussen.



News Release

CT-Scans belegen Abnahme von Gehirn-Stress nach regelmässiger Einnahme von Kakaoflavanolen

Grundlage des Experiments bildete die Messung der Hirnaktivität mithilfe der Methode Steady State Visually-Evoked Potential (SSVEP). Um die Hirnaktivität zu vergleichen, wurden an den Testpersonen an Tag 1 und Tag 30 CT-Scans (Computertomographie, CT) durchgeführt, während sie Aufgaben lösten, die das räumliche Arbeitsgedächtnis beanspruchten. Das räumliche Arbeitsgedächtnis ist beispielsweise dafür zuständig, sich den Ort eines Objekts einzuprägen und frühere Positionen anderer Objekte im Gedächtnis abzurufen.

Die Ergebnisse der Studie zeigen, dass das Gehirn von Personen, die das Schokoladengetränk mit einem mittleren oder hohen Gehalt an Kakaoflavanolen einnahmen, weniger beansprucht war als das der Personen in der Kontrollgruppe, die keine Kakaoflavanole konsumierten. Unterschiede hinsichtlich der Reaktionsgenauigkeit oder der Reaktionsdauer der Testpersonen beim Lösen der Aufgabe wurden bei den verschiedenen Gruppen nicht festgestellt. Somit trägt der Genuss von ACTICOA™-Schokolade von Barry Callebaut dazu bei, dass das menschliche Gehirn weniger stark beansprucht wird und Aufgaben mit weniger Aufwand lösen kann.

Kakaoflavanole – Pflanzenstoffe mit positiven Nebenwirkungen

Kakaoflavanole gehören zu den Flavonoiden oder Polyphenolen, einer Gruppe sekundärer Pflanzenstoffe, und sind in Pflanzen, Früchten sowie Kakaobohnen enthalten. Der Konsum von Kakaoflavanolen wirkt sich in verschiedener Hinsicht positiv auf die menschliche Gesundheit aus. Bei der Herstellung von Schokolade können Kakaoflavanole jedoch zerstört werden. Aus diesem Grund hat Barry Callebaut das spezielle ACTICOA™-Verfahren entwickelt. Das Ergebnis: Die so hergestellten Produkte gehören zu den Erzeugnissen mit dem höchsten Gehalt an Kakaoflavanolen, die auf dem Markt derzeit erhältlich sind. Die ACTICOA™-Schokolade von Barry Callebaut ist am eingepprägten ACTICOA™-Logo einfach erkennbar.

Ein Auszug aus der vollständigen Studie kann hier heruntergeladen werden:
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed?term=Camfield%20cocoa%20flavanols>

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Mit einem Jahresumsatz von etwa CHF 4,6 Milliarden (EUR 3,6 Milliarden / USD 5,0 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2010/11 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Kakaobohne bis zum fertigen Schokoladenprodukt. Barry Callebaut ist in 27 Ländern präsent, unterhält rund 40 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von etwa 6000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Barry Callebaut steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie und konzentriert sich dabei auf industrielle Nahrungsmittelhersteller, gewerbliche und professionelle Anwender (wie Chocolatiers, Confisereure oder Bäcker). Letztere bedient das Unternehmen mit seinen zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®. Barry Callebaut ist weltweit führend in der Innovation von Kakao und Schokolade und erbringt eine Reihe von Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung und -verarbeitung, Schulung sowie Marketing. Kostenführerschaft ist unter anderem ein wichtiger Grund, weshalb sowohl globale als auch lokale Nahrungsmittelhersteller mit Barry Callebaut zusammenarbeiten. Im Rahmen einer breiten Palette von



News Release

Nachhaltigkeitsinitiativen und Forschungsaktivitäten arbeitet das Unternehmen mit Bauern, Kooperativen und anderen Partnern zusammen, um zur künftigen Versorgung mit Kakao beizutragen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern.

Kontakte

für Investoren und Finanzanalysten:

Evelyn Nassar
Head of Investor Relations
Barry Callebaut AG
Telefon: +41 43 204 04 23
evelyn_nassar@barry-callebaut.com

für die Medien:

Joern Wagenbach
Head Corporate Communications & CSR
Barry Callebaut AG
Telefon: +41 43 204 04 60
joern_wagenbach@barry-callebaut.com