

COMUNICADO DE PRENSA

Cómo aprovechar un subproducto que proporciona beneficios

Nuevo segmento de mercado: Postre de suero de leche con cultivos de yogur

Ahrensburg, junio del 2016 – Durante la producción de queso se generan grandes cantidades de suero de leche dulce como subproducto. Hasta ahora se utilizaba en diferentes áreas, entre otras, para especialidades de queso, bebidas de suero de leche o suero de leche en polvo. Hydrosol ofrece ahora una nueva posibilidad. La empresa ha desarrollado un sistema de estabilizantes que permite la fabricación económica de un postre de suero de leche fermentado utilizando cultivos de yogur.

Por motivos económicos, en algunos mercados se sustituye una parte de la leche por suero de leche o agua para la producción de yogur. Pero esta sustitución tiene limitaciones. La receta debe contener un mínimo de un 50% de leche para que el yogur tenga una textura brillante y uniforme, así como una agradable sensación en boca. Con el nuevo sistema de estabilizantes Stabisol JOC, desde ahora es posible sustituir la leche completamente por suero de leche dulce. Éste se mezcla y fermenta con grasa, azúcar, estabilizante y cultivos de yogur. Dependiendo de la disponibilidad de las materias primas pueden procesarse grasas animales como nata o mantequilla, así como grasa vegetal. En vez de suero de leche fresco puede trabajarse también con suero de leche en polvo y agua.

El postre de suero de leche es también una solución atractiva para las industrias lácteas europeas que se concentran en el mercado de exportación. Sebastian Barsch, desarrollador de productos de Hydrosol especializado en yogur, comenta al respecto: “Con nuestro nuevo sistema de estabilizantes, los fabricantes de queso tienen una doble ventaja. Por una parte pueden comercializar su excedente de suero de leche obteniendo beneficios y, por otra, sitúan en el mercado un postre económico con las propiedades del yogur. De este modo, tienen la posibilidad de aprovechar el cambio de imagen positivo de la proteína de suero de leche, selectivamente, para aumentar las ventas“. La proteína de suero de leche es conocida por sus excelentes propiedades nutricionales. Por otra parte, el suero de leche es mucho más económico que la leche.

Como ocurre con el yogur tradicional, el postre de suero de leche fermentado puede mezclarse con múltiples ingredientes, ya sea con saborizantes y colorantes, que se integran al comienzo del proceso de producción o con preparados de frutas, que se añaden después del agriado. Mediante la estrecha colaboración con las empresas asociadas del Stern-Wywiol

Hydrosol GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg / Germany
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-003
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-030
info@hydrosol.de
www.hydrosol.de

Geschäftssitz Ahrensburg
USt-IdNr.: DE180888726
Amtsgericht Lübeck HRA 2953 AH
Komplementärin
HYDROSOL Verwaltungsgesellschaft mbH
Amtsgericht Lübeck HRB 3679 AH
Geschäftsführer
Torsten Wywiol / Volkmar Wywiol

HSH Nordbank AG, Hamburg
BLZ 210 500 00
Konto 737 742 000
BIC: HSHNDE33
IBAN: DE21 2105 0000 0737 7420 00

Gruppe, Hydrosol puede asesorar individualmente a los clientes también en este campo. Y no solo eso, junto con OlbrichtArom, otra de las empresas del grupo, Hydrosol ofrece un compuesto “todo incluido” que incluye la saborización específica según los deseos de los clientes.

Sobre Hydrosol:

Hydrosol GmbH & Co. KG, con sede en Ahrensburg, es una de las empresas fabricantes de estabilizantes para productos alimenticios de mayor crecimiento internacional, con sucursales en todo el mundo. Los expertos de la empresa desarrollan y producen sistemas de estabilizantes a la medida para productos lácteos, helados y postres, delicatessen y platos preparados, así como productos cárnicos, embutidos y productos de pescado. Con una red internacional de 16 empresas filiales y múltiples representaciones cualificadas en diferentes países, la empresa está representada en los principales mercados de todo el mundo. Como empresa filial del Stern-Wywiol Gruppe, un consorcio independiente dirigido por su propietario, con un total de once empresas asociadas, Hydrosol se beneficia de diversas sinergias. Para ello, la empresa dispone del know-how acumulado de unos 70 especialistas de I+D en el gran centro de tecnología de Ahrensburg, equipado con una técnica completa de aplicación. A ello hay que añadir que desde las instalaciones de producción hasta la logística son propias del grupo. Los clientes se benefician de un alto nivel de capacidad de innovación y flexibilidad. El Stern-Wywiol Gruppe es una de las empresas de mayor éxito mundial en el sector de ingredientes para alimentación humana y animal.

Para más información:

Anne Bünting
Marketing Hydrosol
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-190
E-Mail: abuenting@hydrosol.de

Contacto para la prensa:

teamhansen / Manfred Hansen
Bismarckstr. 54 / D-20259 Hamburgo
Tel.: +49 (0)40 / 23 51 77-51
E-Mail: manfred.hansen@teamhansen.de

Si deciden su publicación, les quedaríamos muy agradecidos de que nos envíen un ejemplar para nuestra documentación y archivo. Alternativamente pueden enviarnos el artículo por correo electrónico en formato PDF o un enlace con la publicación.