

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Nouvelle valorisation d'un précieux sous-produit

Voici des desserts au petit-lait fabriqués avec des ferments pour yaourt

Ahrensburg, juin 2016 – Le lactosérum ou petit-lait est un sous-produit de la fabrication du fromage qui se forme en très grandes quantités. Utilisé jusqu'ici dans différents domaines, parmi lesquels la production de spécialités fromagères, de boissons et de poudre, il se voit maintenant ouvrir un nouveau marché grâce à la société Hydrosol. Celle-ci a mis au point un système stabilisant qui permet de fabriquer de manière économique, à l'aide de ferments pour yaourt, des desserts à base de petit-lait.

Sur certains marchés, on produit déjà des yaourts en remplaçant une partie du lait par du lactosérum ou de l'eau pour des raisons d'ordre économique. Ces possibilités de substitution sont toutefois limitées car il faut au moins 50 % de lait dans la recette pour que le yaourt ait une texture lisse et luisante et qu'il offre une sensation en bouche agréable. Le nouveau système stabilisant Stabisol JOC permet maintenant de remplacer complètement le lait par du lactosérum doux. Celui-ci est additionné de matière grasse, de sucre, de stabilisant et de ferments pour yaourt. Suivant les matières premières disponibles, il est possible d'incorporer aussi bien de la matière grasse d'origine animale comme la crème ou le beurre que de la matière grasse d'origine végétale. Au lieu de petit-lait frais, on peut aussi utiliser de la poudre de lactosérum et de l'eau.

Les desserts au petit-lait constituent aussi une solution intéressante pour les laiteries européennes qui se concentrent sur le marché à l'export. Comme le dit Sebastian Barsch, responsable du développement des produits de type yaourt chez Hydrosol : « Notre nouveau système stabilisant fait bénéficier les producteurs de fromage d'un double avantage. D'une part, ils peuvent utiliser leurs excédents de petit-lait de façon lucrative, de l'autre ils lancent sur le marché un dessert d'un prix avantageux qui ressemble au yaourt. Ceci leur offre la possibilité de mettre à profit le changement d'image positif des protéines de lactosérum pour augmenter leur propre chiffre d'affaires. » Les protéines de lactosérum sont connues entre-temps pour leur très bonne qualité nutritionnelle. Simultanément, le petit-lait est beaucoup moins cher que le lait.

Tout comme le yaourt traditionnel, les desserts au petit-lait fermenté peuvent contenir des ingrédients les plus divers, qu'il s'agisse d'arômes et de colorants incorporés au début de la fabrication ou de préparations de fruits ajoutées après l'acidification. L'étroite collaboration

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

d'Hydrosol avec ses sociétés-sœurs au sein du Stern-Wywiol Gruppe permet aussi aux clients de bénéficier de conseils individualisés dans ce domaine. Mieux encore, avec le concours d'OlbrichtArom, l'entreprise du groupe spécialiste des arômes alimentaires, Hydrosol peut créer sur demande un mélange tout-en-un parfumé au goût choisi par le client.

À propos d'Hydrosol :

Basée à Ahrensburg, près de Hambourg, la société Hydrosol GmbH & Co. KG est une entreprise spécialisée dans les stabilisants alimentaires qui connaît une forte dynamique de croissance à l'international et possède des antennes partout dans le monde. Ses experts assurent le développement et la production de systèmes stabilisants sur mesure pour les produits laitiers, les glaces et les desserts, les produits traiteur et les plats cuisinés ainsi que les produits carnés, charcutiers et poissonniers. L'entreprise s'appuie sur un réseau réunissant 16 filiales et de nombreux représentants qualifiés à l'étranger pour affirmer sa présence sur les marchés-clés du monde entier. En tant que filiale du Stern-Wywiol Gruppe, groupe d'entreprises géré par son propriétaire et indépendant des grands groupes industriels, Hydrosol bénéficie de diverses synergies. L'entreprise peut notamment profiter des équipements modernes et performants dont est doté le vaste centre technologique d'Ahrensburg et faire appel aux savoir-faire cumulés par les quelque 70 spécialistes de R&D qui y sont au service des onze sociétés-sœurs. L'utilisation commune d'autres ressources, comme les unités de production et le système logistique du groupe, constitue un avantage supplémentaire. Les clients se voient ainsi offrir un haut niveau de flexibilité et de force d'innovation. Le Stern-Wywiol Gruppe compte au nombre des groupes d'entreprises les plus performants à l'international dans le secteur des « Food & Feed Ingredients ».

Pour plus amples informations :

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

Interlocuteur pour la presse :

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

En cas de publication, nous vous saurions gré de bien vouloir nous envoyer un exemplaire pour notre documentation. Vous pouvez également nous adresser votre article en format PDF par e-mail ou nous transmettre un lien vers la publication.