

PRESSEMITTEILUNG

Nebenprodukt gewinnbringend in Szene setzen

Neues Marktsegment: Molke-Dessert mit Joghurt-Kulturen

Ahrensburg, im Juni 2016 – Als Nebenprodukt in der Käseproduktion fällt massenhaft Süßmolke an. Diese wird bislang in verschiedenen Bereichen genutzt, unter anderem für Käse-Spezialitäten, Molke-Drinks oder Molkenpulver. Eine neue Möglichkeit eröffnet jetzt Hydrosol. Das Unternehmen hat ein Stabilisierungssystem entwickelt, das die wirtschaftliche Herstellung eines fermentierten Molke-Desserts mit Hilfe von Joghurt-Kulturen ermöglicht.

In einigen Märkten wird aus ökonomischen Gründen bei der Joghurt-Produktion bereits ein Teil der Milch durch Molke oder Wasser ersetzt. Dieser Austausch ist aber limitiert. Die Rezeptur muss mindestens 50 Prozent Milch enthalten, damit der Joghurt eine glatte, glänzende Textur und ein angenehmes Mundgefühl hat. Mit dem neuen Stabilisierungssystem Stabisol JOC ist es ab sofort möglich, die Milch komplett durch Süßmolke zu ersetzen. Diese wird mit Fett, Zucker, Stabilisator und Joghurt-Kulturen vermischt und fermentiert. Je nach Verfügbarkeit der Rohstoffe können sowohl tierische Fette wie Sahne oder Butter als auch Pflanzenfett verarbeitet werden. Anstelle von frischer Molke kann auch mit Molkenpulver und Wasser gearbeitet werden.

Das Molke-Dessert ist auch eine attraktive Lösung für europäische Molkereien, die sich auf den Exportmarkt konzentrieren. Dazu Sebastian Barsch, Hydrosol Produktentwickler mit Schwerpunkt Joghurt: „Mit unserem neuen Stabilisierungssystem haben Käseproduzenten einen doppelten Nutzen. Sie können einerseits ihren Molke-Überschuss gewinnbringend vermarkten und andererseits ein preisgünstiges Dessert mit Joghurt-Eigenschaften auf den Markt bringen. Auf diese Weise haben sie die Möglichkeit, den positiven Imagewandel des Molkenproteins gezielt für die eigene Umsatzsteigerung zu nutzen.“ Molkenprotein ist inzwischen für seine sehr guten ernährungsphysiologischen Eigenschaften bekannt. Zugleich ist Molke sehr viel preisgünstiger als Milch.

Ebenso wie ein traditioneller Joghurt kann auch das fermentierte Molke-Dessert mit etlichen Zutaten gemischt werden. Ob mit Aromen und Farbstoffen, die gleich zu Beginn des Herstellungsprozesses eingestellt werden, oder mit Fruchtzubereitungen, die man nach der Säuerung hinzufügt. Durch die enge Zusammenarbeit mit den Schwestergesellschaften der Stern-Wywiol Gruppe kann Hydrosol die Kunden auch diesem Bereich individuell beraten. Und nicht nur das: Zusammen mit dem Schwesterunternehmen OlbrichtArom liefert Hydrosol auf Wunsch einen All-in-Compound inklusive kundenspezifischer Aromatisierung.

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

Über Hydrosol:

Die Hydrosol GmbH & Co. KG mit Sitz in Ahrensburg gehört unter den Anbietern von Stabilisatoren für Lebensmittel zu den international stark wachsenden Unternehmen mit weltweiten Niederlassungen. Die Experten entwickeln und produzieren maßgeschneiderte Stabilisierungs-Systeme für Milchprodukte, Speiseeis und Desserts, Feinkost und Fertiggerichte sowie Fleisch-, Wurst- und Fischwaren. Mit einem internationalen Netzwerk aus 16 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen ist das Unternehmen weltweit in den bedeutenden Schlüsselmärkten vertreten. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt elf Schwesterfirmen nutzt Hydrosol diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 70 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Technologiezentrum mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Kunden profitieren hierbei von einem hohen Maß an Innovationskraft und Flexibilität. Die Stern-Wywiol Gruppe zählt zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.

Für weitere Informationen:

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

Ansprechpartner für die Presse:

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

Bei Veröffentlichung wären wir dankbar, wenn Sie uns zuschicken würden. Alternativ können Sie uns den Artikel auch als PDF per E-Mail senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.