

ПРЕСС-РЕЛИЗ

Эффективное использование вторичного молочного сырья

Новый рыночный сегмент: десерт из молочной сыворотки с йогуртовыми культурами

Аренсбург, июнь 2016 – При производстве сыра образуется большое количество такого побочного продукта, как сладкая сычужная сыворотка, которая используется в качестве вторичного молочного сырья для изготовления различных видов продукции, например, сырных продуктов, сывороточных напитков и сухой молочной сыворотки. Новая стабилизирующая система, разработанная компанией Hydrosol для экономичного производства кисломолочного десерта из сыворотки с помощью йогуртовых культур, открывает перед производителями новые возможности.

В целях экономичного производства йогурта на некоторых предприятиях молоко частично заменяют сывороткой или водой, однако существуют ограничения. Для получения йогурта с гладкой однородной консистенцией и блестящей поверхностью и обеспечения приятных вкусовых ощущений при его потреблении в состав рецептуры должно входить не менее 50% молока. Новая стабилизирующая система Stabisol JOC позволяет полностью заменить молоко сладкой сычужной сывороткой. Сыворотку смешивают с жиром, сахаром, стабилизатором и йогуртовыми культурами и сквашивают. В зависимости от доступности сырья могут применяться как животные жиры (сливки или сливочное масло), так и растительные жиры. Вместо жидкой молочной сыворотки может использоваться сухая сыворотка и вода.

Изготовление десерта из молочной сыворотки является экономически привлекательным решением для европейских производителей, ориентированных на экспорт молочной продукции. Себастьян Барш, технолог-разработчик компании Hydrosol, подчёркивает: «Наша новая стабилизирующая система даёт производителям сыров двойное преимущество: во-первых, возможность реализации излишков сыворотки, а во-вторых, возможность вывода на рынок недорогого десерта со свойствами йогурта. Таким образом, производители могут использовать положительный имидж сывороточного белка для роста своих продаж». Сывороточный белок обладает высокой питательной ценностью. Кроме того, молочная сыворотка значительно дешевле молока.

Кисломолочный десерт из сыворотки, так же как и традиционный йогурт, может выпускаться с различными добавками: с ароматизаторами и красителями, которые вводят в начале процесса изготовления, или с фруктовыми наполнителями, которые

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

вносят после заквашивания. Компания Hydrosol, благодаря тесному сотрудничеству с родственными предприятиями группы компаний Stern-Wywiol Gruppe, оказывает индивидуальные консультации и в этой области. По желанию клиента специалисты компании совместно с родственным предприятием OlbrichtArom разрабатывают комплексные компаунды, включающие индивидуально подобранные ароматизаторы.

О компании Hydrosol:

Компания Hydrosol GmbH & Co. KG, расположенная в г. Аренсбурге (Германия), является среди производителей пищевых стабилизаторов одним из динамично развивающихся предприятий международного масштаба с филиалами по всему миру. Эксперты компании разрабатывают и выпускают стабилизирующие системы для молочных продуктов, мороженого и десертов, деликатесных продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, мясных и колбасных изделий, а также рыбных продуктов с учётом потребностей клиентов. Компания имеет развитую международную сеть, состоящую из 16 филиалов, многочисленных зарубежных представительств и дистрибьютеров, и представлена на всех основных рынках мира. Будучи одним из одиннадцати специализированных предприятий, входящих в состав независимой группы компаний Stern-Wywiol Gruppe, управляемой собственником, компания Hydrosol использует все преимущества синергии. Она имеет доступ к ноу-хау более 70 различных специалистов НИОКР, работающих в крупном технологическом центре в г. Аренсбурге, и располагает обширной технологической базой, а также совместно используемыми производственными мощностями и логистической системой группы компаний. Высокий уровень инновационного потенциала и гибкости идёт на пользу клиентам предприятия. Группа компаний Stern-Wywiol Gruppe входит в число успешных предприятий на мировом рынке пищевых ингредиентов и кормовых добавок.

**За дополнительной информацией
обращаться по адресу:**

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

Контактное лицо для прессы:

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

В случае опубликования материала просим Вас прислать нам контрольный экземпляр для нашей документации. Альтернативно Вы можете также отправить нам по электронной почте статью в формате PDF или ссылку на публикацию.