

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Commercialiser un sous-produit de manière économique et durable

Transformation des lactosérums doux et acides en desserts et en aliments tendance

Ahrensburg, août 2017 – La fabrication d'un kilogramme de fromage génère neuf kilogrammes de lactosérum ou petit-lait. Ce sous-produit est donc obtenu en grande quantité dans les pays producteurs de fromage. Avec plus de 48 millions de tonnes par an, les États-Unis se placent en tête dans ce domaine, suivis du Brésil, de la Turquie et de la Russie qui produisent de cinq à sept millions de tonnes. Compte tenu du fait que ces quantités ont continué de croître au cours des dernières années et que l'élimination du lactosérum est aussi coûteuse que la transformation en poudre, la valorisation de ce sous-produit représente un véritable défi à relever par les laiteries. Hydrosol ouvre maintenant des perspectives intéressantes aux fabricants de fromage : les systèmes stabilisants et texturants de sa gamme Stabisol JOC permettent de transformer les lactosérums, qu'ils soient doux ou acides, de manière lucrative, en créant de nouveaux produits.

Le lactosérum contient 0,8 % de protéines qui sont bien connues pour leurs très bonnes qualités nutritionnelles. Ainsi, par exemple, les protéines sériques ont-elles une valeur biologique supérieure à celle des protéines de lait entier ou de soja. C'est là une des raisons pour lesquels ce sous-produit laitier bénéficie depuis quelques années d'une image positive en tant qu'aliment bon pour la santé. Les fabricants de fromage peuvent maintenant mettre à profit cet avantage de façon ciblée tout en valorisant leurs excédents de lactosérum avec efficacité. Les nouveaux systèmes fonctionnels d'Hydrosol permettent en effet de les transformer en fabriquant des produits très divers. Le lactosérum doux peut, par exemple, être à la base de la fabrication de desserts gélifiés, de boissons ou encore de desserts fermentés et de crème fraîche. De son côté, le lactosérum acide permet de proposer des alternatives au yaourt. « Le lactosérum acide constitue un réel enjeu pour les fromagers car sa transformation est beaucoup plus complexe technologiquement que celle du lactosérum doux », explique Dr. Dorotea Pein, Innovation Manager chez Hydrosol. « Après d'intenses travaux de recherche et de nombreux essais de mise en application, nous avons maintenant réussi à développer un complexe d'actifs grâce auquel le lactosérum acide peut aussi être commercialisé de manière profitable. »

Qu'ils soient fabriqués à base de lactosérum acide ou doux, les produits finis se distinguent par une sensation en bouche agréable et par leur texture crémeuse. « La teneur en matière grasse des produits peut être ajustée à l'aide de matière grasse du lait sous forme de crème,

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: Dr. Matthias Moser /
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

comme on l'utilise couramment ou, en alternative, de matière grasse d'origine végétale », indique Dr. Pein. « Nos systèmes stabilisants et texturants hautement fonctionnels permettent de conférer la viscosité voulue. » Et de poursuivre : « Tout comme dans le cas du yaourt, il est possible d'incorporer dans ces produits alternatifs différents ingrédients tels que des arômes et des colorants au début du processus de fabrication ou encore d'ajouter des préparations de fruits juste avant le conditionnement. Grâce à une étroite collaboration avec ses sociétés-sœurs au sein du Stern-Wywiol Gruppe, Hydrosol est aussi à même de proposer dans ce domaine des solutions personnalisées à ses clients. Un exemple : en faisant appel au savoir-faire de la société OlbrichtArom, le spécialiste de la stabilisation peut fournir sur demande des mixes tout-en-un qui contiennent déjà une aromatisation conforme au cahier des charges du 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 produits laitiers, glaces et desserts, produits traiteur et plats cuisinés ainsi que produits carnés, charcutiers et poissonniers. L'entreprise s'appuie sur un réseau international réunissant 15 filiales et de nombreuses représentations à l'étranger pour affirmer sa présence sur les marchés-clés. En tant que filiale du Stern-Wywiol Gruppe, groupe d'entreprises indépendant des grands groupes industriels qui est géré par son propriétaire, Hydrosol bénéficie de diverses synergies. L'entreprise peut profiter des équipements performants dont est doté le vaste centre technologique d'Ahrensburg et faire appel aux savoir-faire cumulés par les quelque 80 spécialistes de R&D 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 Bunting
Marketing Hydrosol
Tél. : +49 (0)40 / 284 039-190
E-mail : abuening@hydrosol.de

Interlocuteur pour la presse :

teamhansen / Manfred Hansen
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck
Tél. : +49 (0)4502 / 78 88 5-21
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.

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