

COMUNICADO DE PRENSA

Gulfood Manufacturing 2017

Hydrosol: Sistemas de estabilizantes lucrativos para productos lácteos, cárnicos y veganos

Ahrensburg, en septiembre de 2017 – En la edición de este año del certamen Gulfood Manufacturing, que se celebra en Dubai, Hydrosol, como uno de los proveedores líderes internacionales de sistemas de estabilizantes y texturizantes, presenta atractivas novedades en los campos de los productos lácteos, aves y alternativas veganas. Los visitantes profesionales pueden informarse detalladamente sobre las ventajas de los diferentes sistemas funcionales en el stand nº S3-E24.

Las principales tendencias actuales son los productos ricos en proteínas y veganos

Los alimentos veganos y los productos lácteos con un alto contenido de proteínas forman parte de las tendencias internacionales crecientes en la alimentación. Hydrosol ha desarrollado para ambas áreas una serie de conceptos de productos de gran impulso. Las novedades actuales en la gama de alternativas a la carne son los sistemas de estabilizantes para fabricar nuggets, hamburguesas o escalopes veganos. En el segmento de los productos sustitutos de la leche, la empresa ofrece diferentes sistemas funcionales con los que pueden fabricarse, por ejemplo, alternativas al yogur, el queso fresco, la crema vegetal para cocinar y montar. Hydrosol es uno de los proveedores líderes de estabilizantes de crema vegetal en el mercado internacional. En la feria de Dubai la empresa presenta novedades actuales para las regiones cálidas.

Los países con poca producción de leche fresca pueden beneficiarse de la creciente tendencia de productos ricos en proteínas por medio de sistemas de estabilizantes y texturizantes especiales. La gama de productos de Hydrosol de productos lácteos ricos en proteínas comprende el yogur tipo griego, el yogur para beber, las bebidas de cacao, budines y aliños. Estos productos pueden fabricarse también muy bien con leche recombinada. Adicionalmente, pueden enriquecerse con vitaminas y minerales para satisfacer las diferentes necesidades de los consumidores y lograr de este modo un valor adicional.

Alternativas económicas al queso

Ya sea en untables para el pan, rellenos de snacks, pizzas o platos preparados – las nuevas combinaciones de ingredientes para las alternativas recombinadas al queso ofrecen tanto ventajas económicas y técnicas de producción, como cualitativas. En el queso duro y en lonchas, el tiempo de maduración se convierte en un factor de costes, en las regiones cálidas

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

el límite lo fija la baja producción de leche fresca. Las alternativas convencen también en cuanto a calidad del producto. En la pizza, el recombinado forma largos hilos y permite un ajuste individual del sabor y del color. En los productos untables, con los sistemas seleccionados de Hydrosol puede ajustarse óptimamente la textura deseada, desde líquida hasta gelificada. Los snacks con rellenos alternativos tienen una alta estabilidad para freír y hornear. Pueden moldearse fácilmente y son estables a la congelación.

Fabricación económica de productos de aves

En el ámbito de la carne, los productos de aves son los que tienen el mayor índice de crecimiento en todo el mundo. Los fabricantes pueden beneficiarse de ello al máximo con los sistemas funcionales de Hydrosol. La gama comprende soluciones para la fabricación económica, así como para una vida útil prolongada de las salchichas de ave. A ello hay que añadir salmueras de inyección para la carne de pollo cruda, con las que puede obtenerse un mayor rendimiento de carne tierna y jugosa, así como sistemas de estabilizantes para la producción económica de pechugas de pollo reestructuradas o fiambre de ave. Con una proporción de carne reducida, los sistemas funcionales especiales proporcionan una buena unión de los ingredientes animales y vegetales. Poseen una textura muy similar a la carne y son muy indicados para nuggets, hamburguesas o escalopes. Los visitantes de la feria pueden informarse detalladamente sobre las ventajas de los sistemas de estabilizantes y texturizantes específicos de clientes en el stand de Hydrosol.

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 15 empresas filiales y múltiples representaciones en el extranjero, 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 80 especialistas de I+D en el gran centro de tecnología de Ahrensburg, equipado con la técnica de aplicación más completa. A ello hay que añadir desde las instalaciones de producción de uso común hasta la logística propia 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.

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

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