

## COMUNICADO DE PRENSA

Comercialización económica y eficaz del subproducto

### **Procesamiento de suero de cuajo y suero ácido en postres y alimentos de tendencia**

**Ahrensburg, agosto de 2017** – La fabricación de un kilo de queso supone la generación de nueve kilos de suero de leche como subproducto. También es muy alto el volumen que se genera en los países productores de queso. Los mayores productores son los EE.UU. con más de 48 millones de toneladas anuales, seguido por Brasil, Turquía y Rusia con entre cinco y siete millones de toneladas. Teniendo en cuenta estas cantidades, que en los últimos años han ido aumentando continuamente, este subproducto representa un gran desafío para las industrias lácteas. La eliminación conlleva altos costos, igual que el procesamiento en forma de polvo. Hydrosol abre ahora nuevas perspectivas a los productores de queso. Con los sistemas de estabilizantes y texturizantes de la serie Stabisol JOC pueden procesarse tanto el suero de cuajo como el ácido, obteniendo beneficios a través de nuevos productos.

El suero de leche contiene un 0,8% de proteínas, siendo conocido por sus buenas propiedades fisiológico - nutricionales. Por ello, la proteína de suero de leche tiene una valencia biológica superior que, por ejemplo, la proteína de leche entera o la soja. Por lo tanto, desde hace unos años, este producto lácteo tiene una imagen positiva como alimento saludable. Los fabricantes de queso pueden beneficiarse ahora selectivamente de esta ventaja y, al mismo tiempo, utilizar eficientemente su excedente de suero de leche. Los nuevos sistemas funcionales de Hydrosol mejoran el suero de leche para obtener productos completamente diferentes. Por ejemplo, el suero de cuajo puede usarse como base para la fabricación de postres de budín, bebidas o también postres fermentados y nata agria. Con el suero ácido se crea una alternativa al yogur. “El suero ácido supone un desafío para los fabricantes de queso, ya que su procesamiento posterior es mucho más exigente tecnológicamente que el suero de cuajo”, explica la Dra. Dorotea Pein, Responsable de Innovación en Hydrosol. “Después de una investigación intensiva y múltiples pruebas de aplicación, hemos conseguido desarrollar un complejo de sustancias activas con el que el suero ácido puede comercializarse también de forma rentable”.

Tanto si están fabricados con suero de cuajo como ácido, los productos finales convencen por su agradable sensación en boca y textura cremosa. “El contenido de grasa de los productos puede regularse con la grasa láctea utilizada normalmente, en forma de nata, o alternativamente con grasa vegetal”, explica la Dra. Pein. “La viscosidad deseada se regula con la ayuda de nuestros sistemas de estabilizantes y texturizantes altamente funcionales”. Al

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

igual que el yogur, las alternativas de suero pueden mezclarse con diversos ingredientes: con saborizantes y colorantes, que se añaden al principio del proceso de fabricación o con preparados de frutas, que se añaden antes del envasado. Gracias a la estrecha colaboración con las empresas asociadas del Stern-Wywiol Gruppe, Hydrosol puede ofrecer también soluciones individuales de este ámbito a los clientes. Junto con la empresa asociada OlbrichtArom, la empresa especializada en estabilizantes suministra, por ejemplo, mezclas “todo en uno”, que ya contienen la saborización específica del cliente.

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 cualificadas, 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.*

**Para más información:**

Anne Bunting  
Marketing Hydrosol  
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-190  
E-Mail: [abunting@hydrosol.de](mailto:abunting@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](mailto: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**