

## PRESSEMITTEILUNG

Gulfood Manufacturing 2017

### **Hydrosol: Lukrative Stabilisierungssysteme für Milch-, Fleisch- und vegane Produkte**

**Ahrensburg, im September 2017** – Auf der diesjährigen Gulfood Manufacturing in Dubai präsentiert Hydrosol, einer der führenden internationalen Anbieter von Stabilisierungs- und Texturierungssystemen, attraktive Neuheiten in den Bereichen Molkereiprodukte, Geflügel und vegane Alternativen. Am Stand Nr. S3-E24 können sich Fachbesucher detailliert über die Vorteile der verschiedenen Funktionssysteme informieren.

#### **High Protein und Vegan: Profitieren von aktuellen Top Trends**

Vegane Lebensmittel und Milchprodukte mit hohem Proteingehalt gehören zu den wachsenden internationalen Ernährungstrends. Hydrosol hat für beide Bereiche eine Reihe impulsstarker Produktkonzepte entwickelt. Aktuelle Neuheiten im Sortiment der Fleisch-Alternativen sind Stabilisierungssysteme zur Herstellung von veganen Nuggets, Burger-Patties oder Schnitzeln. Im Segment der Milchersatzprodukte bietet das Unternehmen verschiedene Funktionssysteme, mit denen sich zum Beispiel Alternativen zu Joghurt, Frischkäse, Koch- und aufschlagbare Pflanzencreme herstellen lassen. Bei der Stabilisierung von Pflanzencreme ist Hydrosol einer der führenden Anbieter im internationalen Markt. Auf der Messe in Dubai stellt das Unternehmen aktuelle Neuheiten für heiße Regionen vor.

Länder mit wenig Frischmilchaufkommen können mithilfe spezieller Stabilisierungs- und Texturierungssysteme ebenfalls vom zunehmenden High Protein Trend profitieren. Die Hydrosol Produktreihe für proteinreiche Molkereiprodukte umfasst Joghurt Griechischer Art, Trinkjoghurt, Kakaodrinks, Pudding und Dressings. Diese lassen sich auch sehr gut aus rekombinierter Milch herstellen. Zusätzlich können sie mit Vitaminen und Mineralstoffen angereichert werden, um unterschiedliche Bedürfnisse von Konsumenten zu bedienen und damit einen Mehrwert zu erzielen.

#### **Kosteneffiziente Alternativen zu Käse**

Ob für Brotaufstriche, Snackfüllungen, Pizza oder Fertiggerichte – die neuen Ingredient-Kombinationen für rekombinierte Alternativen zu Käse bieten sowohl wirtschaftliche und produktionstechnische als auch qualitative Vorteile. Bei Hart- und Schnittkäse wird die Reifezeit zum Kostenfaktor, in heißen Regionen setzt das geringe Frischmilchaufkommen die Grenzen. Die Alternativen überzeugen auch in puncto Produktqualität. Auf Pizza zieht das Rekombinat lange Fäden und ermöglicht eine individuelle Aroma- und Farbeinstellung. Bei

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

streichfähigen Produkten lässt sich mit ausgewählten Hydrosol-Systemen die gewünschte Textur von flüssig bis gelierend optimal einstellen. Snacks mit Alternativ-Füllungen haben eine hohe Frittier- und Backstabilität. Sie besitzen eine gute Formbarkeit und sind TK-stabil.

### **Geflügelprodukte wirtschaftlich herstellen**

Im Bereich Fleisch haben Geflügelprodukte weltweit die größte Wachstumsrate. Dieses Potenzial können Hersteller mit den Funktionssystemen von Hydrosol bestmöglich ausschöpfen. Das Portfolio umfasst Lösungen für die wirtschaftliche Herstellung sowie für eine längere Haltbarkeit von Geflügelwürstchen. Hinzu kommen Injektionslaken für rohes Hühnerfleisch, mit denen sich eine höhere Ausbeute an saftigem, zartem Fleisch erzielen lässt, sowie Stabilisierungssysteme für die kostensparende Produktion von restrukturierter Hähnchenbrust oder Geflügelaufschnitt. Bei reduziertem Fleischanteil sorgen spezielle Funktionssysteme für eine gute Bindung von tierischen und pflanzlichen Zutaten. Sie punkten mit einer fleischähnlichen Textur und eignen sich sehr gut für Nuggets, Burger-Patties oder Schnitzel. Über die Vorteile der kundenspezifischen Stabilisierungs- und Texturierungssysteme können sich Messebesucher am Hydrosol-Stand detailliert informieren.

### 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 15 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 80 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](mailto:abuenting@hydrosol.de)

### **Ansprechpartner für die Presse:**

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)

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](mailto:info@hydrosol.de)  
[www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.de)

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.

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