

PRESSEMITTEILUNG

Nebenprodukt ökonomisch und nachhaltig vermarkten

Lab- und Sauermolke zu Desserts und trendigen Lebensmitteln verarbeiten

Ahrensburg, im August 2017 – Bei der Herstellung von einem Kilogramm Käse fallen als Nebenprodukt neun Kilogramm Molke an. Entsprechend hoch ist das Molke-Aufkommen in Käse produzierenden Ländern. Spitzenreiter sind die USA mit mehr als 48 Millionen Tonnen pro Jahr, gefolgt von Brasilien, Türkei und Russland mit fünf bis sieben Millionen Tonnen. Angesichts dieser Mengen, die in den vergangenen Jahren kontinuierlich gestiegen sind, stellt das Nebenprodukt Molkereien vor eine große Herausforderung. Denn eine Entsorgung ist ebenso kostenintensiv wie die Verarbeitung zu Pulver. Hydrosol eröffnet Käseproduzenten jetzt neue Perspektiven. Mit den Stabilisierungs- und Texturierungssystemen aus der Reihe Stabisol JOC lassen sich sowohl Lab- also auch Sauermolke gewinnbringend zu neuen Produkten verarbeiten.

Molke enthält 0,8 Prozent Protein, das für seine sehr guten ernährungsphysiologischen Eigenschaften bekannt ist. So hat Molkenprotein eine höhere biologische Wertigkeit als zum Beispiel Protein aus Vollmilch oder Soja. Nicht zuletzt deshalb genießt das Milchprodukt seit einigen Jahren ein positives Image als gesundheitsförderndes Lebensmittel. Diesen Vorteil können Käsehersteller jetzt gezielt nutzen und gleichzeitig ihren Molke-Überschuss effizient verwerten. Die neuen Funktionssysteme von Hydrosol veredeln Molke zu ganz unterschiedlichen neuen Produkten. Labmolke kann beispielsweise als Basis für die Herstellung von Puddingdesserts, Getränken oder auch fermentierten Desserts und saurer Sahne eingesetzt werden. Aus Sauermolke entsteht eine Alternative zu Joghurt. „Gerade Sauermolke ist eine Herausforderung für Käsehersteller, da ihre Weiterverarbeitung technologisch sehr viel anspruchsvoller ist als die der Labmolke“, erklärt Dr. Dorotea Pein, Innovation Manager Hydrosol. „Nach intensiver Forschung und zahlreichen Anwendungstest ist es uns jetzt gelungen, einen Wirkstoffkomplex zu entwickeln, mit dem auch Sauermolke profitabel vermarktet werden kann.“

Ob mit Lab- oder Sauermolke hergestellt, die Endprodukte überzeugen durch ein angenehmes Mundgefühl und eine cremige Textur. „Der Fettgehalt der Produkte kann entweder mit dem üblicherweise eingesetzten Milchfett in Form von Sahne eingestellt werden oder alternativ mit Pflanzenfett“, so Dr. Pein. „Die gewünschte Viskosität wird mithilfe unserer hochfunktionellen Stabilisierungs- und Texturierungssysteme eingestellt.“ Ebenso wie Joghurt können die Alternativen aus Molke mit diversen Zutaten gemischt werden: Mit Aromen und Farbstoffen,

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

die gleich zu Beginn des Herstellungsprozesses zugegeben werden, oder mit Fruchtzubereitungen, die man vor dem Abfüllen hinzufügt. Durch die enge Zusammenarbeit mit den Schwestergesellschaften der Stern-Wywiol Gruppe kann Hydrosol den Kunden auch diesem Bereich individuelle Lösungen anbieten. Zusammen mit dem Schwesterunternehmen OlbrichtArom liefert der Stabilisierungs-Spezialist auf Wunsch zum Beispiel All-in-Compounds, die bereits eine kundenspezifische Aromatisierung enthalten.

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

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

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.