

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Food Ingredients Europe 2017

Sources d'inspiration, les concepts Hydrosol s'inscrivent dans la tendance

Hambourg, octobre 2017 – Hydrosol, l'un des leaders internationaux des systèmes stabilisants et texturants, profitera de l'édition de cette année du salon *Food Ingredients Europe* pour proposer des solutions inédites pour une nouvelle catégorie de produits, à savoir les boissons (stand 08.0C61). De plus, l'entreprise présentera d'intéressantes nouveautés dans les secteurs des volailles, des substituts de viande ainsi que des produits laitiers. Ses systèmes fonctionnels permettent aux industriels de l'agroalimentaire de fabriquer en toute simplicité des produits finis qui correspondent aux tendances internationales actuelles de la consommation.

Nouveaux mixes tout-en-un pour boissons

Sur le marché en plein essor des boissons non alcoolisées, les jus de fruits et boissons fruitées affichent une croissance particulièrement forte. Grâce à la nouvelle gamme Stabifruit d'Hydrosol, les fabricants de boissons, tout comme les laiteries, pourront profiter de cet accroissement de la demande. Ces mixes tout-en-un, qui contiennent tous les éléments importants pour la production de boissons fruitées, offrent divers avantages par rapport aux concentrés. Ils permettent de simplifier la mise en œuvre et le stockage, sont exempts d'agents de conservation et se distinguent par un faible dosage. La teneur en fruit est variable et peut être fixée en fonction de ce que souhaite chaque client. Un enrichissement spécifique en vitamines et sels minéraux est également possible. Toute une gamme d'arômes est disponible pour parfumer les boissons, par exemple orange, framboise, banane ou cassis. Les nouveaux mixes tout-en-un de la gamme Stabifruit constituent ainsi la base d'une vaste palette de boissons fruitées qui ont tout pour convaincre en termes de sensation en bouche, de couleur, d'arôme et de viscosité.

Produits à base de volaille et nuggets vegan

Dans le domaine de la viande, Hydrosol présente des concepts de fabrication de produits à base de volaille qui sont à la fois de haute qualité et intéressants économiquement, ainsi qu'un nouveau concept de produits vegan ayant une texture comparable à la viande. Les produits élaborés de volaille connaissant partout dans le monde le taux de croissance le plus élevé dans le secteur de la viande, Hydrosol a développé un grand nombre de solutions dans ce segment. Ainsi, par exemple, des saumures d'injection pour la chair de poulet fraîche qui permettent d'obtenir une viande plus juteuse et plus tendre, moyennant une remarquable

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

rétenion de la saumure, ainsi que de faire varier le rendement de manière individualisée. Par ailleurs, Hydrosol propose pour les nuggets de poulet, les produits à la viande hachée et les escalopes des systèmes fonctionnels spécifiques qui garantissent une excellente liaison, de la jutosité et du croquant sous la dent et permettent en outre d'utiliser des ingrédients végétaux et donc de créer de nombreux produits novateurs. Autres point fort de l'offre : des systèmes fonctionnels garants d'une fabrication économique et d'une durée de conservation plus longue des saucisses de volaille. Les spécialistes de la stabilisation proposent aussi des combinaisons d'actifs sur mesure pour la production de charcuterie de volaille en tranches à partir de muscles de viande et ce, aussi bien pour des produits de qualité premium que pour des recettes aux coûts optimisés.

Dans le segment porteur des alternatives à la viande, Hydrosol propose de nouveaux systèmes stabilisants et texturants qui permettent, par exemple, de fabriquer des nuggets, burgers, boulettes de viande hachée, voire des « lamelles de filet » vegan. Les produits finaux plaisent par leur structure comparable à celle de la viande et par leur croquant familier. Ils peuvent être réchauffés sans problème dans une poêle ou une friteuse. Il est possible en outre de les utiliser comme ingrédients pour la fabrication de produits au goût du jour prêts à consommer. Autre avantage : ils ne nécessitent ni exhausteurs de goût, ni phosphates.

Solutions durables pour produits carnés et laitiers

La durabilité écologique est un autre sujet important aux yeux des consommateurs. Dans le domaine de la viande, Hydrosol permet de procéder à ce que l'on appelle des « Meat Extensions ». Grâce aux systèmes stabilisants, les produits peuvent être fabriqués avec une proportion de viande nettement moindre. Ainsi peut-on envisager, par exemple, des produits hybrides composés de viande ou encore de poisson et de légumes, ce qui permet de réduire l'utilisation de cette précieuse ressource qu'est la viande. Le spécialiste de la stabilisation propose aussi des concepts spécifiques pour le secteur de la laiterie. Exemple de démarche durable : la commercialisation des sous-produits de la production du fromage et du fromage blanc. En utilisant les nouveaux systèmes fonctionnels, les fabricants peuvent valoriser efficacement leurs excédents considérables de lactosérums doux et acides et proposer sur le marché des produits nouveaux de types très divers. Avec du lactosérum doux, on peut fabriquer des flans et desserts gélifiés, des boissons, des desserts fermentés ou de la crème fraîche. Le lactosérum acide sert de base à la production d'alternatives au yaourt. Un grand avantage pour la commercialisation des produits finis est l'image positive du lactosérum, ou plus exactement des protéines qu'il contient, bien connues pour leur très bonne qualité nutritionnelle. La protéine de lactosérum a ainsi une valeur biologique supérieure à celle de la protéine de lait entier ou de soja.

Idées lucratives de produits riches en protéines

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

Les protéines, qui jouent un rôle toujours plus important dans le développement de nouveaux produits, ont un potentiel d'utilisation diversifié. Selon les études de marché, les produits laitiers sont, de loin, la catégorie dans laquelle sont lancés le plus de produits à teneur élevée en protéines. Une forte demande est observée notamment dans le domaine du yaourt et du yaourt à boire. Hydrosol a développé des systèmes fonctionnels spéciaux qui permettent de fabriquer différents produits riches en protéines. Pour le yaourt à la grecque, qui connaît une croissance particulièrement forte sur le marché allemand, l'entreprise propose par exemple un système texturant à base de protéines laitières dont l'étiquetage est simple et correspond par conséquent à la demande de produits *Clean Label*. La teneur en matière grasse peut varier entre zéro et dix pour cent. De même, la recette et la texture peuvent être modifiées individuellement en fonction du cahier des charges des clients. Au-delà, les experts d'Hydrosol ont développé un concept permettant la fabrication de yaourt et de yaourt à boire sans gélatine et à teneur élevée en protéines. Outre des protéines laitières, ce produit contient de l'amidon modifié, des hydrocolloïdes et des fibres végétales permettant de définir la texture de manière ciblée et de conférer une agréable sensation en bouche.

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 : abuenting@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

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

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