

COMUNICADO DE PRENSA

Food Ingredients Europe 2017

Hydrosol inspira con conceptos basados en las tendencias

Hamburgo, octubre de 2017 – Hydrosol, uno de los proveedores líderes internacionales de sistemas de estabilizantes y texturizantes, presenta en la edición de Food Ingredients Europe (stand 08.0C61) de este año, por primera vez, soluciones para la nueva categoría de productos Bebidas. Además, la empresa presenta novedades atractivas en los campos de las aves, productos veganos sustitutos de la carne, así como productos lácteos y de suero de leche. Con los sistemas funcionales, los fabricantes de productos alimenticios pueden fabricar fácilmente productos finales que se ajusten a las tendencias actuales de los consumidores internacionales.

Nuevas mezclas “todo en uno” para bebidas

El mercado de los refrescos está creciendo en todo el mundo y, en especial, los zumos de frutas y las bebidas de zumos de frutas registran un crecimiento extraordinario. Con la nueva serie Stabifruit de Hydrosol, los fabricantes de bebidas o también las industrias lácteas pueden beneficiarse de esta demanda creciente. Las mezclas “todo en uno” ya contienen todos los componentes relevantes para la fabricación de bebidas de frutas y ofrecen diversas ventajas en comparación con los concentrados. Permiten una fácil aplicación y almacenamiento, no contienen conservantes y se caracterizan por una baja dosificación. El contenido de fruta puede regularse de forma variable según los deseos del cliente. También es posible el enriquecimiento con vitaminas y minerales individualmente. Para el sabor a fruta de la bebida hay disponibles una serie de saborizantes, por ejemplo, de naranja, frambuesa, plátano o casis. De este modo, las nuevas mezclas “todo en uno” de la serie Stabifruit constituyen la base para una amplia gama de bebidas de frutas que convencen por la sensación en boca, color, sabor y viscosidad.

Productos de aves y nuggets veganos

En el ámbito de la carne, Hydrosol presenta conceptos para la fabricación de productos de ave de alta calidad y atractivos económicamente, así como un nuevo concepto de productos veganos con textura similar a la carne. Los productos de aves tienen en todo el mundo el mayor índice de crecimiento en el ámbito de la carne. Hydrosol ha desarrollado una amplia gama de soluciones en este segmento. Esto incluye, por ejemplo, salmueras para inyectar en la carne fresca de pollo, con las que pueden lograrse una mayor jugosidad y ternura con una excelente retención de salmuera y rendimientos regulables individualmente. Además, Hydrosol ofrece sistemas funcionales individuales para nuggets de pollo, productos de carne

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

picada y escalopes. Garantizan una excelente absorción, una textura jugosa al morder y permiten, además de la carne, el uso también de ingredientes vegetales, lo que permite ideas de productos innovadoras muy variadas. Otro campo son los sistemas funcionales para la fabricación económica y la vida útil más larga de las salchichas de ave. La empresa experta en estabilizantes ofrece combinaciones a la medida de principios activos también para la producción de fiambre de ave de carne de músculo entero, tanto para productos premium de alta calidad como para recetas económicas.

En el segmento de crecimiento de las alternativas a la carne, Hydrosol presenta nuevos sistemas de estabilizantes y texturizantes, con los que pueden fabricarse, por ejemplo, nuggets veganos, hamburguesas, albóndigas o “bocaditos” veganos. Los productos finales convencen por su textura familiar al morder, así como la estructura similar a la carne y pueden calentarse sin problemas en la sartén o la freidora. Además, pueden utilizarse como ingrediente para la producción de soluciones contemporáneas de conveniencia. Otra ventaja es que no se utilizan potenciadores del sabor ni fosfatos.

Soluciones sostenibles para productos cárnicos y lácteos

Un tema importante, relevante para los consumidores, es la sostenibilidad. Por ejemplo, en el ámbito de la carne, Hydrosol permite realizar las llamadas extensiones de carne. Estos productos, gracias a los sistemas de estabilizantes, pueden fabricarse con una proporción de carne considerablemente menor. Por ejemplo, pueden producirse productos híbridos de carne o también carne y verdura. De este modo, puede reducirse el uso de un recurso valioso como la carne. También en el sector de la industria láctea, la empresa experta en estabilizantes ofrece conceptos especiales. Un ejemplo es la comercialización eficaz de los excedentes de suero de leche de la producción de queso y quark. Con los nuevos sistemas funcionales, los fabricantes de queso y de quark pueden utilizar eficientemente su importante excedente de suero de cuajo o ácido y lanzar al mercado nuevos productos diferentes. Con el suero de cuajo pueden fabricarse, por ejemplo, postres de budín, bebidas, postres fermentados y nata agria. El suero agrio sirve como base para la producción de alternativas al yogur. Una gran ventaja en la comercialización de los productos finales es la imagen positiva del suero de leche – más exactamente, la proteína que contiene, que es conocida por sus características fisiológico-nutricionales muy buenas. Así, la proteína de suero de leche tiene un valor biológico superior que, por ejemplo, la proteína de leche entera o soja.

Ideas que proporcionan beneficios para productos con alto contenido de proteínas

Las proteínas son cada vez más importantes para el nuevo desarrollo de productos y tienen un potencial de aplicación diverso. Según la investigación de mercado, los productos lácteos son, con diferencia, la categoría principal de lanzamientos de productos con un alto contenido de proteínas. Existe una gran demanda, principalmente, en el yogur y el yogur para beber. Hydrosol ha desarrollado sistemas funcionales especiales, con los que los fabricantes pueden

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

fabricar diferentes productos con alto contenido de proteínas. Para el yogur griego, que en el mercado alemán tiene un crecimiento extraordinario, la empresa ofrece, por ejemplo, un sistema de texturizantes de proteínas lácteas. El sistema utilizado es de fácil declaración y, de este modo, satisface también la demanda de productos de etiquetado limpio. El contenido de grasa puede regularse de forma variable entre 0 y 10 %. También la receta y la textura pueden adaptarse individualmente a los deseos de los clientes. Asimismo, los expertos en estabilizantes han desarrollado un concepto para la fabricación de yogur y yogur para beber sin gelatina con un alto contenido de proteínas. Además de lactoproteína, contiene almidón modificado, hidrocoloides y fibra vegetal para la regulación individual de la textura y la sensación en boca agradable.

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: 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.