

PRESSEMITTEILUNG

Food Ingredients Europe 2017

Hydrosol inspiriert mit trendorientierten Konzepten

Hamburg, im Oktober 2017 – Hydrosol, einer der führenden internationalen Anbieter von Stabilisierungs- und Texturierungssystemen, präsentiert auf der diesjährigen Food Ingredients Europe (Stand 08.0C61) erstmals Lösungen aus der neuen Produktkategorie Getränke. Darüber hinaus stellt das Unternehmen spannende Neuheiten in den Bereichen Geflügel, vegane Fleischersatzprodukte sowie Milch- und Molke-Erzeugnisse vor. Mit den Funktionssystemen können Lebensmittelproduzenten auf einfache Weise hochwertige Konsumentenprodukte herstellen, die den aktuellen internationalen Verbrauchertrends entsprechen.

Neue All-in-Compounds für Getränke

Im weltweit wachsenden Markt für Soft Drinks verzeichnen insbesondere Fruchtsäfte und Fruchtsaftgetränke ein überproportionales Wachstum. Mit der neuen Stabifruit-Reihe von Hydrosol können Getränkehersteller oder auch Molkereien von dieser steigenden Nachfrage profitieren. Die All-in-Compounds enthalten bereits alle relevanten Komponenten zur Herstellung von Fruchtsaftgetränken und bieten im Vergleich zu Konzentraten diverse Vorteile. Sie ermöglichen eine einfache Anwendung und Lagerung, sind frei von Konservierungsstoffen und zeichnen sich durch eine geringe Dosierung aus. Der Fruchtgehalt lässt sich je nach Kundenwunsch variabel einstellen. Auch die Anreicherung mit Vitaminen und Mineralstoffen ist individuell möglich. Für den fruchtigen Geschmack des Getränks stehen eine Reihe von Aromen zur Auswahl, zum Beispiel Orange, Himbeere, Banane oder Cassis. Damit bieten die neuen All-in-Compounds aus der Stabifruit-Reihe die Basis für eine breite Palette an fruchtigen Getränken, die in puncto Mundgefühl, Farbe, Aroma und Viskosität überzeugen.

Geflügelprodukte und vegane Nuggets

Im Bereich Fleisch präsentiert Hydrosol Konzepte für die Herstellung von hochwertigen und wirtschaftlich attraktiven Geflügelprodukten sowie ein neues Konzept für vegane Produkte mit fleischähnlicher Textur. Geflügelprodukte haben weltweit die größte Wachstumsrate im Bereich Fleisch. Hydrosol hat in diesem Segment eine Bandbreite an Lösungen entwickelt. Hierzu zählen beispielsweise Injektionslaken für frisches Hähnchenfleisch, mit denen sich eine erhöhte Saftigkeit und Zartheit bei hervorragender Lakenretention und individuell einstellbaren Ausbeuten erzielen lassen. Darüber hinaus bietet Hydrosol spezielle Funktionssysteme für Chicken Nuggets, Hackfleischprodukte und Schnitzel. Sie gewährleisten eine hervorragende Bindung, einen saftigen Biss und erlauben neben Fleisch auch die Verwendung von

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

pflanzlichen Zutaten, wodurch vielfältige innovative Produktideen ermöglicht werden. Ein weiterer Bereich sind Funktionssysteme für die wirtschaftliche Herstellung und längere Haltbarkeit von Geflügelwürstchen. Auch für die Produktion von Geflügelaufschnitt aus Vollmuskelfleisch bietet der Stabilisierungsexperte maßgeschneiderte Wirkstoffkombinationen, sowohl für hochwertige Premiumprodukte, als auch für kostenoptimierte Rezepturen.

Im wachsenden Segment der Fleischalternativen stellt Hydrosol neue Stabilisierungs- und Texturierungssysteme vor, aus denen sich zum Beispiel vegane Nuggets, Burger, Frikadellen oder vegane „Filetstreifen“ herstellen lassen. Die Endprodukte überzeugen mit vertrautem Biss sowie fleischähnlicher Struktur und können problemlos in der Pfanne oder Fritteuse erhitzt werden. Zudem lassen sie sich als Zutat für die Produktion zeitgemäßer Convenience-Lösungen verwenden. Ein weiterer Vorteil ist der Verzicht auf Geschmacksverstärker und Phosphate.

Nachhaltige Lösungen für Fleisch- und Milchprodukte

Ein wichtiges verbraucherrelevantes Thema ist Nachhaltigkeit. Im Bereich Fleisch ermöglicht Hydrosol zum Beispiel sogenannte Meat Extensions. Diese Produkte können dank der Stabilisierungssysteme mit deutlich verringertem Fleischanteil hergestellt werden. Denkbar sind zum Beispiel Hybridprodukte aus Fleisch oder auch Fisch und Gemüse. Auf diese Weise lässt sich der Einsatz der wertvollen Ressource Fleisch reduzieren. Auch im Molkereisektor bietet der Stabilisierungsexperte spezielle Konzepte. Ein Beispiel ist die nachhaltige Vermarktung von Molkeüberschüssen aus der Käse- und Quarkproduktion. Mit den neuen Funktionssystemen können Käse- und Quarkhersteller ihren nicht unerheblichen Überschuss an Lab- oder Sauermolke effizient verwerten und ganz unterschiedliche neue Produkte auf den Markt bringen. Aus Labmolke lassen sich beispielsweise Puddingdesserts, Getränke, fermentierte Desserts und saure Sahne herstellen. Sauermolke dient als Basis für die Produktion von Alternativen zu Joghurt. Ein großer Vorteil bei der Vermarktung der Endprodukte ist das positive Image der Molke – genauer gesagt des enthaltenen Proteins, das für seine sehr guten ernährungsphysiologischen Eigenschaften bekannt ist. So hat Molkenprotein eine höhere biologische Wertigkeit als zum Beispiel Protein aus Vollmilch oder Soja.

Gewinnbringende Ideen für High Protein Produkte

Proteine werden immer bedeutender bei der Neuentwicklung von Produkten und haben ein vielfältiges Anwendungspotenzial. Laut Marktforschung sind Molkereierzeugnisse die mit Abstand führende Kategorie bei Produkteinführungen mit hohem Proteingehalt. Eine starke Nachfrage herrscht vor allem bei Joghurt und Trinkjoghurt. Hydrosol hat spezielle Funktionssysteme entwickelt, mit denen Hersteller unterschiedliche High-Protein-Produkte produzieren können. Für Joghurt griechischer Art, der im deutschen Markt ein überproportionales Wachstum verzeichnet, bietet das Unternehmen zum Beispiel ein

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

Texturierungssystem aus Milchproteinen an. Das zum Einsatz kommende System besitzt eine einfache Deklaration und entspricht somit auch der Nachfrage nach Clean Label-Produkten. Der Fettgehalt lässt sich variabel zwischen null und zehn Prozent einstellen. Auch Rezeptur und Textur können entsprechend den Kundenwünschen individuell angepasst werden. Darüber hinaus haben die Stabilisierungsexperten ein Konzept für die Herstellung von gelatinefreiem Joghurt und Trinkjoghurt mit hohem Proteingehalt entwickelt. Dieses enthält neben Milchproteinen modifizierte Stärke, Hydrokolloide und pflanzliche Fasern zur individuellen Einstellung von Textur und angenehmem Mundgefühl.

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.