

Hy



Веганские альтернативы МОЛОЧНЫМ, МЯСНЫМ И ДЕЛИКАТЕСНЫМ продуктам

Стабилизирующие и структурообразующие
системы Hydrosol для веганских продуктов

THE STABILISER PEOPLE

hydrosol



Веганские продукты от Hydrosol: аппетитные, вкусные и экономичные

Современные комплексные решения для веганских продуктов соединяют в себе вкусовое решение, удобство приготовления и тренд здорового питания.

Все больше покупателей отказывается от продуктов животного происхождения. Причем вегетарианский сегмент больше всего растет за счет так называемых флекситарианцев – людей, осознанно ограничивших свое потребление мяса из соображений этики или пользы для здоровья. Такое потребительское поведение сильно подстегивает спрос на продукты, альтернативные мясу и колбасам. Первые альтернативные продукты, которые приходят в голову - это соевое мясо, тофу, сейтан и темпе.

Но по мере расширения предложения растут и ожидания потребителя. Таким образом, успех современных вегетарианских продуктов зависит от того, смогут ли они порадовать покупателя знакомым вкусом и текстурой при отсутствии содержания мяса.

Надо сказать, что продажи заменителей молочных продуктов также сильно выросли по всему миру за последние годы. При разработке безмолочных альтернативных сыру продуктов экономические и производственно-технические показатели играют столь же значимую роль как внешняя, вкусовая и технологическая равноценность тому продукту, который подвергается замене.

Новые источники сырья для инновационных вегетарианских продуктов.

Для растущего рынка вегетарианского и веганского питания открываются и разрабатываются новые виды сырья. Наши эксперты по питанию занимаются проверкой их качества и их функциональных свойств, а значит могут дать достоверную оценку их характеристикам и возможностям их применения.

Кроме того, чтобы получить по-настоящему вкусные продукты, требуется использовать все свои обширные профессиональные знания, например, о белках из различных растительных источников, самих растительных волокнах и возможности их применения в веганских и вегетарианских продуктах высокого качества. Это необходимое условие для того, чтобы вегетарианские продукты с «чистой этикеткой» (Clean Label) тоже соответствовали высоким требованиям к качеству выпускаемой продукции.



Виды сырья, играющие ключевую роль при производстве веганской продукции: кокосовый орех, зерновые, семена подсолнуха, соевые бобы, картофель, горох.

Исследования и разработки: будущее принадлежит синергии.

Разрабатывая стабилизирующие и структурообразующие системы точно в соответствии с пожеланиями заказчика, мы имеем возможность составлять правильные комбинации из нескольких сотен отдельных ингредиентов. Чтобы понимать, как взаимодействуют друг с другом конкретные виды сырья и в каких сочетаниях лучше всего раскрывается их синергическое действие, требуется немало специальных знаний и опыта.

Что мы можем Вам предложить:

- Разработку индивидуальных решений по стабилизации и структурообразованию продукта
- Создание новых рецептов и усовершенствование уже имеющихся
- Оптимизацию технологических процессов
- Многоцелевой технологический центр, хорошо оснащенный экспериментальными установками
- Сопровождение производственного процесса
- Обучение, тренинги, семинары
- Совместную разработку новых маркетинговых идей
- Консультирование на вашем производстве

У нас есть инновационные идеи. И прекрасная техника для их осуществления.

В городе Виттенбург близ Гамбурга компания Hydrosol эксплуатирует одну из самых современных установок компаундирования в Европе. Аппараты прецизионного смешивания и передовая технология вихревого слоя позволяют изготавливать функциональные системы высокого качества и специально под нужды клиента.

Наши стандарты и схемы сертификации:

- FSSC 22000
- Управление аллергенами
- Стандарты «Кошер» и «Халяль»
- Bio-Siegel



Разработка продуктов и прикладные исследования в нашем технологическом центре в г. Арнсбург под Гамбургом (площадь центра более 3000 м²)

От монокомпонентов с различными свойствами...



...к стабилизирующим системам комплексного действия производства компании Hydrosol.



Наши установки компаундирования в Виттенбурге – одни из самых современных в Европе



Веганские заменители молочных продуктов.

Наши стабилизирующие системы для веганских заменителей молочных продуктов, в частности, кулинарных сливок и напитков, придают продуктам гармоничные органолептические свойства, знакомую консистенцию и широкий спектр применения. При этом мы делаем ставку отнюдь не только на сою. Эта линейка постоянно расширяется.

Нейтральные продукты

Применение	Стабилизирующая система	Характеристики	Дозировка
Альтернатива молоку	Stabilol GC 1	Растительное сырьё; миндаль, кокос	0.1%
Альтернатива молоку	Stabilol SH 50 V	На основе подсолнуха и овса	3.1%
Шоколадный пудинг	Hydrobest Pudding Chocolate 05 V	Растительное сырьё; кокосовое молоко	6.5%
Мороженое	IC V1 пус	Миндаль	5.0%

Ферментированные продукты

Применение	Стабилизирующая система	Характеристики	Дозировка
Альтернатива йогурту	Stabilol JFK-1	Растительное сырьё; пектин, кокос, растительное волокно	2.7 – 4.5 %
Альтернатива йогурту	Stabilol JVCL 1	Растительное сырьё; кокос, подорожник	5.5 %
Альтернатива сметане	Stabilol JFK-1	Растительное сырьё; кокос	3.5 %
Альтернатива свежему сыру	Stabilol FK VEGAN 4	Растительное сырьё; картофель	9.8%

Альтернативы сливкам

Применение	Стабилизирующая система	Характеристики	Дозировка
Растительные кулинарные сливки 10-30% жирности	Stabilol Vega 406 FT	Широкий диапазон жирности и вязкости	2.4 – 2.8 %
Растительные кулинарные сливки 15-25% жирности	Stabilol Vega 410 V	Средняя вязкость при варке	3.0 – 3.2 %
Растительные кулинарные сливки 15-25% жирности	Stabilol Vega 420 P	Не содержит сою	3.0 %
Растительные сливки для взбивания 20% жирности	Stabimuls ICR 20 I	Устойчивая пена, высокий процент взбитости, устойчивый к заморозке-разморозке	2.5 %
Растительные сливки для взбивания 25-28% жирности	Stabimuls Vega SSI 14 GF	Устойчивая пена, высокая взбитость, устойчивый к заморозке-разморозке	1.4 %
Альтернатива сливкам к кофе	Stabilol GM 1	Выдающиеся отбеливающие свойства	0.1 %

Альтернативы сыру

Применение	Стабилизирующая система	Характеристики	Дозировка
Растопленный, в качестве топинга	Stabilol PCVB	Ломтевой продукт. Пригоден для натирания и/ или нарезания	4.5 %
Альтернатива нарезному сыру	Stabilol PCVS 3	Ломтевой продукт. Пригоден для натирания и/ или нарезания	3.0 – 4.55 %
Альтернатива сыру на гриле	Stabilol PCVBQ	Термостабильный	3.3 %

Веганское мороженое

Применение	Стабилизирующая система	Характеристики	Дозировка
Альтернатива мороженому	Stabilol IC V 1	Кремообразная консистенция пригодная, для употребления с напитками	0.9 %



Веганские заменители мясных продуктов.

Комплексные компаунды, выпускаемые компанией «Гидрозоль» для вегетарианской и веганской нарезки, а также альтернатив вареным колбасам и фаршу, придают изделиям консистенцию и текстуру, характерные для мясных продуктов, аппетитный внешний вид и пикантный вкус. Кроме того, такие продукты полезны для здоровья: заменители мяса содержат значительно меньше жира при благоприятном соотношении жирных кислот, они не содержат холестерина, нитритов и фосфатов.



Продукты на основе эмульсий

Применение	Стабилизирующая система	Характеристики	Дозировка
Веганские изделия в нарезке	HydroTOP VEGAN	Комплексная система из растительных ингредиентов, обеспечивает хорошую кусаемость и способность к нарезке, без глютена	15 %
Веганские сосиски для хот-догов	HydroTOP VEGAN HT	Комплексная система, обеспечивает отличную текстуру продуктам, употребляемым в горячем виде	21 %
Веганские сосиски для хот-догов	HydroTOP VEGAN HT 1S	Без содержания сои	14 %
Веганские колбаски и сосиски для жарки	HydroTOP VEGAN Bratwurst	Комплексная система с типичным для продукта вкусом, обеспечивает отличную текстуру продуктам, употребляемым в горячем виде	21 %
Веганские аналоги мяса, салями, бекона	HydroTOP VEGAN SF	Многофункциональная стабилизирующая система для применения в бессоевых, веганских альтернативах мясным продуктам горячего или холодного потребления. Придаёт продукту знакомую текстуру и вкус	10-12 %
Универсальная система для связывания	HydroTOP High Gel 30	Система с широким спектром применения, используемая для формирования различных изделий (напр., наггетсов)	3-8 %

Продукты на основе текстуратов

Применение	Стабилизирующая система	Характеристики	Дозировка
Веганские фрикадельки	HydroTOP VEGAN Patty	Приятная плотность, сочность, похожая на мясную консистенция, широкий спектр применения	21 %
Веганские полоски из филе	HydroTOP VEGAN Filet Stripes	Придаёт продуктам типичную волокнистую структуру мышечной ткани мяса, широкий спектр применения	19 %
Веганские наггетсы	HydroTOP VEGAN Nuggets	Комплексный компаунд, придающий продуктам типичную для наггетсов структуру	20 %

Оболочки для колбасных изделий

Применение	Стабилизирующая система	Характеристики	Дозировка
Веганские оболочки для колбасных изделий Vegan sausage casings	HY-SmartCasing VR	Система на основе гидроколлоидов, для оболочек, изготавливаемых методом созкструзии	9.5 %

Веганские альтернативы деликатесным продуктам.

Еще одно решение для веганской продукции – наши стабилизирующие системы для деликатесных соусов без яйца. С помощью комплексных компаундов из серии Stabimuls MR можно изготавливать деликатесные эмульсии различной жирности. Стабилизирующие системы в форме порошка растворимы в холодной воде и обеспечивают простое и экономичное производство.

Альтернативы майонезам

Применение	Стабилизирующая система	Характеристики	Дозировка
Альтернатива низкожирному майонезу, 10-20 % жирности	Stabimuls M Extra	Комплексный компаунд для производства холодным способом	6.0–8.0 %
Альтернатива низкожирному майонезу, 24-30 % жирности	Stabimuls MR 52	Комплексный компаунд для производства холодным способом, с эмульгатором, эмульгирующим крахмалом, придает продукту кремовую гляцевитую структуру	2.9–4.5 %
Альтернатива низкожирному майонезу, 50 % жирности	Stabimuls MR 51 MV	Комплексный компаунд для производства холодным способом, придает продукту гляцевитую структуру	2.3–2.5 %
Альтернатива низкожирному майонезу, 10-70 % жирности	Stabisol MMULTI 1	Комбинированный компаунд для производства холодным способом, для продуктов с различной жирностью	0.5–7.5 %

Веганские топинги

Применение	Стабилизирующая система	Характеристики	Дозировка
Топинг, приготовленный по майонезной технологии, 30 % жирности	Stabimuls Topping 30	Комплексный компаунд с вкусоароматическими добавками, с крахмалом, возможны различные вкусы	4.0–6.0 %





Коллектив технологов компании Hydrosol

Что мы можем сделать для Вас?

Компания Hydrosol будет Вашим компетентным партнером, если нужно найти индивидуальные решения для производства вегетарианской или веганской продукции. Мы – международное, быстро растущее предприятие с разветвленной сетью филиалов в разных частях мира. Наши специалисты разрабатывают и производят специализированные стабилизирующие системы для мясных и колбасных изделий, молочных и рыбных продуктов, мороженого, десертов, а также деликатесных изделий и полуфабрикатов.

О компании Hydrosol:

- Международный авторитет на рынке структурообразующих систем
- Пилотные установки для мясных, рыбных, деликатесных и молочных продуктов, а также оборудование для распылительной сушки
- Современное производство с генератором вихревого слоя для изготовления агломерированных продуктов
- Входит в состав холдинга Stern-Wywiol Gruppe
- Опыта в прикладных исследованиях более 40 лет

Китай

Stern Ingredients (Suzhou) Co., Ltd.
Block 9, Unit 1, Ascendas Linhu Industrial Square, 1508 Linhu Avenue, Fenhui Economic Development Zone, 215211 Wujiang, Китай
Тел.: +86 / 512 6326 9822
Факс: +86 / 512 6326 9811
info@sterningredients.com.cn
www.sterningredients.com.cn

Мексика

Stern Ingredients, S.A. de C.V.
Guillermo Barroso No. 14, Ind. Las Armas, Tlalnepantla, Edo. М х., С.Р. 54080, Мексика
Тел.: +52 / (55) 5318 12 16
Факс: +52 / (55) 5394 76 03
info@sterningredients.com.mx
www.sterningredients.com.mx

Украина

Stern Ingredients Ukraine LLC
Харьковское шоссе 201-203 пост 3 / офис 605
02121 Киев, Украина
Тел.: +38 (044) 383 01 70
info@sterningredients.com.ua
www.sterningredients.com.ua

Сингапур

Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd
No. 1 International Business Park The Synergy # 09-04
Сингапур 609 917
Тел.: +65 / 6569 2006
Факс: +65 / 6569 1156
info@sterningredients.com.sg
www.sterningredients.com.sg

Франция

Ingredience
Tour Albert 1er
65 Avenue de Colmar
92500 Rueil Malmaison, Франция
Тел.: +33 / 178 15 2721
info@ingredience-food.com
www.ingredience-food.com

США

SternMaid America LLC
3565 Butterfield Road, Unit 111
Aurora, IL 60502, США
Тел.: +1 / (630) 270-1100
Факс: +1 (630) 270-1108
contact@sternmaid-america.com
www.sternmaid-america.com

Индия

Stern Ingredients India Private Limited
211 Nimbus Centre, Off Link Road
Andheri West
Mumbai 400053, Индия
Тел.: +91 - 22 - 4027 5555
Факс: +91 - 22 - 2632 5871
info@sterningredients.in
www.sterningredients.in

Россия

КТ „000 Штерн Ингредиентс“
Свердловская набережная д. 38, литера «В»
192019 Санкт-Петербург, Россия
Тел.: +7 / (812) 319 36 58
Факс: +7 / (812) 319 36 59
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

КТ "000 Штерн Ингредиентс"

Волоколамское шоссе, д. 73, офис 337
125424 Москва, Россия
Тел.: +7 / (495) 380 02 41
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

Hydrosol GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Strasse 55
22926 Ahrensburg
Тел.: +49 / (0) 41 02 / 202-003
Факс: +49 / (0) 41 02 / 202-030
info@hydrosol.de
www.hydrosol.de

hydrosol
THE STABILISER PEOPLE


STERNWYWIOL
Gruppe