

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Inutile d'investir dans de coûteux équipements

### **Comment fabriquer des préparations à base de légumes vegan de manière simple et sûre**

**Hambourg, juin 2018** – La demande d'alternatives aux produits carnés traditionnels ne cesse de croître, partout dans le monde. Ceci s'explique en partie par une prise de conscience accrue des consommateurs en matière nutritionnelle. Une autre raison est la croissance de la population mondiale. Voilà pourquoi de plus en plus de producteurs de viande et de volaille élargissent leur portefeuille à des produits issus de matières premières végétales. Ceci vaut en particulier pour la catégorie, très porteuse, des préparations de légumes vegan sur un marché très dynamique à l'international qui se distingue par des annonces parfois spectaculaires de produits innovants. Souvent toutefois, cette évolution va de pair avec d'importants investissements dans de nouveaux équipements de production. Il existe pourtant d'autres possibilités comme le montre Hydrosol, le spécialiste des systèmes texturants et stabilisants. Outre de nombreux autres produits, les nouveaux systèmes stabilisants permettent de fabriquer des préparations à base de légumes de manière simple et sûre en utilisant des installations de type conventionnel.

La base des préparations de légumes vegan est constituée par des « texturats » qui confèrent au produit final sa texture caractéristique. L'*HydroTOP High Gel 30* assure la liaison nécessaire. « Ce système repose sur une combinaison équilibrée de fibres et d'hydrocolloïdes provenant de composants émulsifiants et stabilisants », explique Dr. Carsten Carstens, *Innovation & Product Manager* du secteur Produits carnés chez Hydrosol. « On prépare tout d'abord avec l'*HydroTOP High Gel 30*, de l'huile et de l'eau une émulsion qui lie le texturat. Il se forme une masse compacte et malléable qui est comparable à une masse de viande hachée liée. Ce substitut de viande hachée peut être épicé individuellement, produit sur des machines traditionnelles comme cutter et malaxeur, puis mis à la forme voulue à l'aide de démouleuses classiques.

L'*HydroTOP High Gel 30* convient pour la liaison de tous les texturats courants. De plus, Hydrosol propose aussi des mixes complets qui permettent de fabriquer des substituts de viande hachée en toute simplicité. « Il existe dans le domaine des texturats des différences de qualité considérables qui se répercutent de manière significative sur la texture des produits finaux », observe Dr. Carstens: « Nous avons testé et développé un grand nombre de texturats et intégré les meilleures matières premières dans notre portefeuille. Nos clients peuvent ainsi recevoir une formule complète – texturat et liaison – ou, en alternative, la seule

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

liaison qui leur permettra de mouler leurs propres texturats. Plus besoin dès lors de recourir à une technologie d'extrusion complexe qui peut rapidement exiger des millions d'investissements. Les mixes complets contiennent l'ensemble des ingrédients nécessaires à la fabrication d'alternatives véganes à la viande hachée : texturat et liaison, arôme, assaisonnement et colorant. Les produits finaux séduisent par leur goût de viande typique et leur arôme spécifique. Le choix est proposé entre des texturats contenant du soja et du blé mais il existe aussi des solutions sans soja.

Les mixes complets permettent d'obtenir une large gamme de produits finaux d'origine végétale : préparations de légumes, boulettes et kefta jusqu'aux brochettes de kebab, en passant par les cevapcici. Par ailleurs, rien n'empêche d'imaginer aussi des nuggets ou des lamelles de filet ainsi que des substituts de bâtonnets de poisson ou d'autres produits panés. Le hachis est stable à la congélation et à la décongélation et peut aussi être utilisé dans des plats cuisinés. « Les produits finaux pouvant être précuits, il suffit alors de les passer au four pour les préparer en cuisine », indique Dr. Carstens. « Si les préparations sont surgelées, il est possible de les réchauffer directement à la poêle, ce qui est un grand avantage, pas seulement pour la restauration rapide. » En outre, comme les kefta et les substituts de boulette vegan sont également stables à la stérilisation, ils peuvent être conditionnés sans problème sous forme de plats cuisinés en conserve.

#### 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. Des boissons ainsi que des alternatives végétariennes et véganes aux produits laitiers et carnés viennent s'y ajouter. L'entreprise s'appuie sur un réseau international réunissant 16 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 Stern Technology Center d'Ahrensburg et faire appel aux savoir-faire cumulés par les quelque 80 spécialistes de R&D au service des douze 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 ».*

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

**Pour plus amples informations :**

Anne Bünting  
Marketing Hydrosol  
Tél. : +49 (0)40 / 284 039-190  
E-mail : [abuenting@hydrosol.de](mailto: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](mailto:manfred.hansen@teamhansen.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](mailto:info@hydrosol.de)  
[www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.de)