

## COMUNICADO DE PRENSA

No es necesario invertir en costosas instalaciones

### **Cómo fabricar hamburguesas veganas con facilidad y seguridad**

**Hamburgo, junio de 2018** – La demanda de alternativas a los productos de carne tradicionales aumenta en todo el mundo. Un motivo para ello es la concienciación cada vez mayor de los consumidores hacia la alimentación, otro es el crecimiento de la población mundial. Por ello, cada vez son más los fabricantes de productos de carne y aves que amplían su gama con productos fabricados con materias primas vegetales. Especialmente, en la categoría de hamburguesas, que es una fuerte tendencia, existe mucho movimiento internacional, anunciándose innovaciones de productos espectaculares. A menudo, este cambio implica grandes inversiones en nuevas instalaciones de producción. Pero también puede ser de otro modo, como demuestra Hydrosol, la empresa especializada en estabilizantes y texturizantes. Con los nuevos sistemas de estabilizantes, además de muchos otros productos, pueden fabricarse también hamburguesas, con facilidad y seguridad, en las instalaciones convencionales.

La base para las hamburguesas veganas son los texturados que proporcionan al producto final su textura típica. El producto HydroTOP High Gel 30 se encarga de aglutinar estos texturados como es necesario. “El sistema se basa en una combinación de fibras de hidrocoloides adaptadas, de componentes emulsificantes y estabilizantes“, explica el Dr. Carsten Carstens, Director de Innovación y Productos Cárnicos en Hydrosol. “En primer lugar, se fabrica una emulsión de HydroTOP High Gel 30, aceite y agua, que aglutina el texturado. Se crea una masa moldeable y compacta, que es comparable a la de carne picada aglutinada. Esta masa de sucedáneo de carne puede especiarse individualmente y fabricarse en las instalaciones convencionales como picadoras o mezcladoras y a continuación pasarse a máquinas moldeadoras clásicas para darles la forma deseada“.

HydroTOP High Gel 30 es ideal para aglutinar todos los texturados comerciales habituales. Además, Hydrosol ofrece mezclas completas para fabricar fácilmente alternativas a la carne picada. El Dr. Carstens comenta: “En el campo de los texturados existen diferencias de calidad considerables que influyen significativamente en la textura de los productos finales. Hemos probado múltiples texturados, los hemos perfeccionado y hemos incluido en la gama las mejores materias primas. De este modo, los clientes pueden obtener el paquete completo de texturado y aglutinante o alternativamente solo el aglutinante, para dar forma a sus texturados propios“. Las inversiones propias en la costosa tecnología de extrusión, que rápidamente puede ascender a millones, resultan de este modo innecesarias. Las mezclas completas contienen

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

todos los ingredientes para fabricar alternativas veganas a la carne picada, junto al texturado y el aglutinante, también el saborizante, los condimentos y el colorante. Los productos finales convencen por un sabor típico a carne con el saborizante específico del producto. Pueden escogerse texturados que contienen soja y trigo, pero también soluciones sin soja.

Con las mezclas completas puede crearse una amplia gama de productos finales vegetales, desde hamburguesas, albóndigas y köfte (albóndigas turcas) pasando por las frikadellen típicas alemanas y las cevapcici, hasta los döner veganos. Además también pueden crearse nuggets, escalopes o tiras, así como análogos a las barritas de pescado u otros productos empanados. La masa picada es estable a la congelación/descongelación y puede elaborarse también en productos preparados. “Los productos finales pueden estar precocinados, de modo que para la preparación en la cocina solo tienen que calentarse en el horno“, explica el Dr. Carstens. “Si las hamburguesas se congelan en crudo, pueden calentarse directamente en la sartén. Ésta es una gran ventaja, no solo para los restaurantes rápidos“. Las köfte veganas y las albóndigas alternativas son también estables en la esterilización, por lo que pueden envasarse en latas sin problemas como plato preparado.

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 16 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 Bünting  
Marketing Hydrosol  
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-190  
E-Mail: [abuenting@hydrosol.de](mailto: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](mailto: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](mailto:info@hydrosol.de)  
[www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.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.**

**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