

**Projekt:        Pressemitteilung IFT 18**  
**Thema:         Vorstellung/Neuheiten der ausstellenden SWG-Firmen**

SternMaid America und Schwestergesellschaften auf der IFT Food Expo 2018  
**Maßgeschneiderte Lösungen von der Produktidee bis zur Herstellung**

**Hamburg, im Juni 2018** – Auf der diesjährigen IFT Food Expo in Chicago stellen fünf Schwestergesellschaften der Stern-Wywiol Gruppe ihr aktuelles Leistungsspektrum vor. Während SternMaid America die Bandbreite an kundenspezifischen Services im Bereich Contract Manufacturing präsentiert, richten die Schwestergesellschaften Hydrosol, SternEnzym, SternVitamin und Sternchemie den Fokus auf trendorientierte Food Ingredients. Hierzu zählen individuelle Stabilisierungs- und Texturierungssysteme für vegane Produkte, trendige Vitamin- und Mineralstoff-Premixe für unterschiedliche Verbraucherswünsche, Clean Label-Lösungen im Bereich Lecithine und Öle sowie innovative Enzymsysteme für eine effektive und wirtschaftliche Herstellung von Lebensmitteln. Am Gemeinschaftsstand S671 erhalten Fachbesucher maßgeschneiderte Problemlösungen und neue Inspirationen.

**Hydrosol**, einer der führenden internationalen Anbieter von Stabilisierungs- und Texturierungssystemen, präsentiert auf der IFT Food Expo unter anderem vegane Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten. Mit Hilfe der Vollcompounds für Fleisch-Alternativen können Unternehmen zum Beispiel auf klassischen Produktionsanlagen vegane Burger-Patties und Meatball-Varianten herstellen, aber auch fleischlose Nuggets, Schnitzel und Filetstreifen. Darüber hinaus bietet das Unternehmen Funktionssysteme für die Herstellung von veganem Aufschnitt. Für das breite Spektrum an Milch-Alternativen hat Hydrosol Stabilisierungs- und Texturierungssysteme entwickelt, mit denen sich Produkteigenschaften erzielen lassen, die den Kuhmilcherzeugnissen sehr nahe kommen. Neben fermentierten Desserts, Eiscreme und Drinks zählen hierzu vegane Frischkäse-Alternativen, die mit einer cremigen, glatten Konsistenz und authentischem Geschmack überzeugen. Bei den veganen Käse-Alternativen sorgen die Funktionssysteme neben dem typischen Genusslebnis auch für optimale Schmelzeigenschaften – ideal als Topping für Pizza und Aufläufe.

Wie Hersteller von Getränken, Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln neues Wertschöpfungspotenzial generieren können, zeigt **SternVitamin**. Der Mikronährstoff-Spezialist hat unter anderem spezielle Premixe zur Anreicherung veganer Lebensmittel entwickelt. Diese erhalten alle wichtigen Mikronährstoffe, um den Tagesbedarf zu decken. Ein weiterer Schwerpunkt sind Gesundheits- und Lifestyle-Konzepte für unterschiedliche Zielgruppen und Ansprüche. Diese reichen von Knochengesundheit über Stärkung der Abwehrkräfte und des Herz-Kreislauf-Systems bis hin zum Beauty-Support. Ein Beispiel für das breite Leistungsspektrum ist der neue Premix für „Gesunde Knochen und Herz“, den Messebesucher direkt vor Ort probieren können. Der Premix enthält die Vitamine B<sub>1</sub> und B<sub>12</sub> sowie Vitamin C, Vitamin K<sub>2</sub> und Vitamin D<sub>3</sub>. Er steht beispielhaft für ganz unterschiedliche

Zielgruppen-Konzepte, die auf die individuellen Lebensphasen der Konsumenten ausgerichtet sind – angefangen beim Kinderwunsch über Schule, Studium und Berufsleben bis hin zum Seniorenalter. Neben Getränken verleihen die maßgeschneiderten Mikronährstoff-Premixe auch Tees, Snacks, Milchprodukten sowie Back- und Süßwaren einen Zusatznutzen. Sie können ebenfalls in die vegane Lebensweise integriert werden.

**SternEnzym** präsentiert auf der IFT Lösungen, mit denen Prozesse in der Lebensmittelherstellung effektiver und wirtschaftlicher ablaufen. Einen Schwerpunkt legt der Enzym-Designer auf aktuelle Anwendungen für Backwaren und Teigwaren sowie auf die Vermeidung von Acrylamid. Bei Keksen verbessern die speziellen Enzym-Systeme die Verarbeitbarkeit der Teige und die Struktur der Kekse, während die Neigung zur Bildung von Haarrissen und Blasen verringert wird. Bei der Waffelherstellung ermöglichen sie deutliche Einsparungen durch einen verringerten Energie-Aufwand und geringere Produktverluste. Mit dem Allrounder Pastazym lassen sich günstigere Weizensorten nutzen und damit Kosten gering halten. Die Enzym-Compounds eignen sich für Teigwaren aus Hartweizen, Weichweizen und für Mischungen beider Sorten. Außerdem richtet SternEnzym den Fokus auf Innovase ASP, das die Bildung von Acrylamid in Pommes Frites, Feinbackwaren, Brot, Kaffee oder Frühstückscerealien verhindert.

Bei **Sternchemie**, dem internationalen Anbieter von Lecithinen und Food-Lipiden, stehen deklarationsfreundliche non-GMO-Produkte wie Sonnenblumen- und Raps-Lecithin, aber auch IP Soja im Mittelpunkt. Die Clean-Label-Lösungen stammen aus eigener, nachhaltiger Produktion und eignen sich für Back- und Süßwaren, Instantprodukte und Nahrungsergänzungsmittel. Sternchemie bietet die Lecithine in flüssiger Form, als Pulver sowie als hydrolisierte und sprühfähige Variante an. Eine weitere Spezialität ist entöltes Reinlecithin. Als Problemlöser entwickelt Sternchemie nach den Wünschen der Kunden individuelle Lecithin-Compounds – passgenau für die jeweilige Anwendung in puncto Funktionalität, Preis und Deklaration. Das zweite große Standbein ist hochwertiges MCT-Öl. Da es farblos, geruchs- und geschmacksneutral ist, eignet sich das niedrig viskose Öl für eine Vielfalt an Anwendungen – von Babykost über Back- und Süßwaren bis Sportlernahrung. Außerdem werden pulverförmige Varianten des MCTs angeboten. Weitere Spezialitäten sind RSPO SG-zertifiziertes Rotes Palmöl, das als natürlicher Lebensmittelfarbstoff sehr gefragt ist, sowie Kokosnussmilch-Pulver für kalte und warme Gerichte, Back- und Süßwaren sowie Eiscreme.

**SternMaid America** bietet die komplette Lohnfertigung für Pulvermischungen in den Bereichen Nahrungsergänzungsmittel und Food Ingredients an. Im eigenen Werk in Aurora in der Nähe von Chicago kann das Unternehmen die Bedürfnisse amerikanischer Kunden voll erfüllen. Die halbautomatische Pulvermischanlage basiert auf neuester Technologie, die eine hohe Mischpräzision gewährleistet und Mengen zwischen 1.000 bis weit über 20.000 Pound (lbs) flexibel umsetzen kann. Mit speziell entwickelten Düsen können flüssige Komponenten gleichmäßig auf Pulver gesprüht werden. Dies können Mikrokomponenten wie Aromastoffe, Öle, Emulgatoren und ähnliches sein, einschließlich fettiger oder hochviskoser Flüssigkeiten in hohen Konzentrationen. Die Konfektionierung der Pulverprodukte erfolgt wahlweise in Säcke, Kartons, Fässer oder Big Bags. Darüber hinaus verfügt die Anlage über eine Kleinverpackungslinie für eine genau dosierte Abfüllung. Das Leistungsspektrum von

SternMaid America reicht von der Qualitätskontrolle der Rohstoffe über Co-Packing bis hin zu Lagerung und Logistik. Die hohen Qualitäts- und Hygienestandards kommen in zahlreichen Zertifizierungen zum Ausdruck. Näheres zu den Leistungen von SternMaid America und der Schwestergesellschaften erfahren Messebesucher auf der IFT Food Expo am Stand S671.

Redaktionsinformation:

*Die konzernunabhängige, inhabergeführte Stern-Wywiol Gruppe mit Sitz in Hamburg zählt zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der "Food & Feed Ingredients". Die unter dem Dach der Stern-Wywiol Gruppe zusammengefassten zwölf Tochterunternehmen produzieren eine Vielfalt von Funktionssystemen für Lebensmittel und Tierernährung. Im Mittelpunkt aller Firmenaktivitäten steht die Anwendungsforschung im modernen, mehr als 3.000 qm großen Stern Technology Center in Ahrensburg bei Hamburg. Hier stehen jedem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 80 F&E-Spezialisten sowie eine umfangreiche Anwendungstechnik zur Verfügung. Mit einem internationalen Netzwerk aus 15 Filialen, zu denen auch SternMaid America gehört, sowie zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen ist die Unternehmensgruppe weltweit in den bedeutenden Schlüsselmärkten vertreten.*

**Für weitere Informationen:**

Marketing Hydrosol

Anne Bünting  
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-190  
E-Mail: [abuenting@hydrosol.de](mailto:abuenting@hydrosol.de)

Marketing SternMaid America

Carsten Blum  
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-919  
E-Mail: [cblum@stermaid.com](mailto:cblum@stermaid.com)

Marketing SternVitamin + SternEnzym

Marcel Timmerbeul  
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-74  
E-Mail: [mtimmerbeul@sternvitamin.de](mailto:mtimmerbeul@sternvitamin.de)  
E-Mail: [mtimmerbeul@sternenzym.de](mailto:mtimmerbeul@sternenzym.de)

Marketing Sternchemie

Marie-Kristin von der Heide  
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-73  
E-Mail: [mkvonderheide@sternchemie.de](mailto:mkvonderheide@sternchemie.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](mailto: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.**