

PRESSEMITTEILUNG

Investitionen in teure Anlagen sind unnötig

Vegane Burger-Patties einfach und sicher herstellen

Hamburg, im Juni 2018 – Die Nachfrage nach Alternativen zu traditionellen Fleischprodukten steigt weltweit. Ein Grund hierfür ist das wachsende Ernährungsbewusstsein der Konsumenten, ein anderer die zunehmende Weltbevölkerung. Immer mehr Fleisch- und Geflügelproduzenten erweitern daher ihr Portfolio um Produkte aus pflanzlichen Rohstoffen. Insbesondere in der sehr trendigen Produktkategorie Burger gibt es international viel Bewegung mit teilweise spektakulär angekündigten Produktinnovationen. Häufig ist diese Umstellung jedoch mit sehr hohen Investitionen in neue Produktionsanlagen verbunden. Es geht aber auch anders, wie der Stabilisierungs- und Texturierungsspezialist Hydrosol zeigt. Mit den neuen Stabilisierungssystemen lassen sich neben vielen anderen Produkten auch Burger-Patties einfach und sicher auf herkömmlichen Anlagen herstellen.

Die Basis für vegane Burger-Patties sind Texturate, die dem Endprodukt seine typische Textur geben. Für die nötige Bindung dieser Texturate sorgt HydroTOP High Gel 30. „Das System basiert auf einer abgestimmten Hydrokolloid-Faserkombination aus emulgierenden und stabilisierenden Komponenten“, erklärt Dr. Carsten Carstens, Innovation & Product Manager Fleischprodukte bei Hydrosol. „Zunächst wird aus HydroTOP High Gel 30, Öl und Wasser eine Emulsion hergestellt, die das Texturat bindet. Es entsteht eine formbare und kompakte Masse, die vergleichbar ist mit einer gebundenen Hackfleischmasse. Diese Fleischersatzmasse kann individuell gewürzt und auf herkömmlichen Anlagen wie Kutter oder Mischer produziert und anschließend über klassische Ausformmaschinen in die gewünschte Form gebracht werden.“

HydroTOP High Gel 30 eignet sich für die Bindung aller handelsüblichen Texturate. Darüber hinaus bietet Hydrosol auch Vollcompounds für die einfache Herstellung von Hack-Alternativen an. Dazu Dr. Carstens: „Es gibt im Bereich der Texturate erhebliche Qualitätsunterschiede, die sich signifikant auf die Textur der Endprodukte auswirken. Wir haben zahlreiche Texturate getestet, weiterentwickelt und die besten Rohstoffe ins Portfolio aufgenommen. Kunden können somit das Komplettpaket aus Texturat plus Bindung bekommen oder alternativ nur die Bindung, um eigene Texturate in Form zu bringen.“ Eigene Investitionen in aufwendige Extrusionstechnologie, die schnell in die Millionen gehen können, sind damit nicht nötig. Die Vollcompounds enthalten sämtliche Zutaten für die Herstellung von veganen Hack-Alternativen – neben Texturat und Bindung auch Aroma, Würzung und Farbe. Die Endprodukte überzeugen durch einen typischen Fleischgeschmack mit

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

produktspezifischem Aroma. Zur Auswahl stehen Soja-Weizen-haltige Texturate, aber auch sojafreie Lösungen.

Mit den Vollcompounds lässt sich ein breites Spektrum an pflanzlichen Endprodukten umsetzen – von Burger-Patties, Meatball-Alternativen und Köfte über Frikadellen und Cevapcici bis hin zum veganen Döner Spieß. Darüber hinaus sind aber auch Nuggets, Schnitzel oder Filetstreifen sowie Fischstäbchen-Analoga oder andere panierte Produkte denkbar. Die Hackmasse ist gefrier-tau-stabil und kann auch in Fertiggerichten verarbeitet werden. „Die Endprodukte können vorgegart sein, sodass sie für die Zubereitung in der Küche nur noch im Backofen erwärmt werden müssen“, erklärt Dr. Carstens. „Werden die Burger-Patties roh eingefroren, dann lassen sie sich direkt in die Pfanne erhitzen. Das ist nicht nur für Schnellrestaurants ein großer Vorteil.“ Die veganen Köfte und Meatball-Alternativen sind zusätzlich auch sterilisationsstabil, wodurch sie problemlos als Fertiggericht in Dosen abgefüllt werden können.

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. Hinzu kommen Getränke sowie vegetarische und vegane Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten. Mit einem internationalen Netzwerk aus 16 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen ist das Unternehmen weltweit in den bedeutenden Schlüsselmärkten vertreten. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt zwölf Schwesterfirmen nutzt Hydrosol diverse Synergien. Dabei steht dem Unternehmen das gesammelte Know-how von rund 80 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Stern Technology Center 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

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

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.

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