

Projekt: Pressemitteilung Hydrosol
Thema: Gulfood Manufacturing

Gulfood Manufacturing 2018

Hydrosol: Mit neuen Stabilisierungssystemen aktuelle Food-Trends umsetzen

Ahrensburg, im September 2018 – Auf der Gulfood Manufacturing in Dubai stellt Hydrosol neue Stabilisierungs- und Texturierungssysteme vor, mit denen Lebensmittelunternehmen trendige, abverkaufsstarke Produkte herstellen können. Im Mittelpunkt dabei stehen vielfältige Ideen für pflanzliche Alternativen zu Milchprodukten, Texturierungssysteme für zuckerreduzierte Lebensmittel sowie wirtschaftliche Lösungen für Geflügelerzeugnisse. Am Stand Nr. S3-E24 informieren Hydrosol-Experten über die konkreten Vorteile der verschiedenen Funktionssysteme.

Pflanzliche Alternativen zu Milchprodukten

Die Nachfrage nach veganen und vegetarischen Produkten steigt kontinuierlich. Vor allem pflanzliche Alternativen zu Milchprodukten zählen zu den Wachstumstreibern im Markt. Hydrosol hat für das breite Spektrum an Milch-Alternativen individuelle Stabilisierungs- und Texturierungssysteme entwickelt, mit denen sich Produkteigenschaften erzielen lassen, die den Kuhmilcherzeugnissen sehr nahe kommen. Hierzu gehören fermentierte Desserts, die frei von Milchbestandteilen, Soja und Gluten sind. Mit dem Funktionssystem lässt sich eine Textur einstellen, die vergleichbar mit Joghurt ist. Eine cremige, glatte Konsistenz und ein authentischer Geschmack sind die Charakteristika der veganen Frischkäse-Alternativen. Bei veganen Käse-Alternativen sorgen die maßgeschneiderten Wirkstoffkomplexe neben dem typischen Genusserlebnis auch für optimale Schmelzeigenschaften. Im Bereich Trinkmilch setzt Hydrosol nicht nur auf Ersatzprodukte zu tierischen Milcherzeugnissen, sondern auch zu Soja. Aktuelles Beispiel ist ein Drink auf Basis von Sonnenblumen und Hafer, der mit einem angenehmen Geschmack überzeugt. Funktionssysteme zur Herstellung von zartschmelzenden, cremigen veganen Eiscremes runden die Bandbreite an pflanzlichen Milch-Alternativen ab.

Weniger Zucker, gleiches Genusserlebnis

Aufgrund der weltweit bedrohlichen Zunahme von Übergewicht und Fettleibigkeit ist Zuckerreduktion in Lebensmitteln und Getränken eines der Top-Themen rund um den Globus. Immer mehr Regierungen fordern low sugar Produkte. Allerdings hat Zucker aus technologischer Sicht viele positive Eigenschaften: Er ist Geschmacksträger und verleiht den Produkten Körper, Textur und ein angenehmes Mundgefühl. Genau diese Ergebnisse erzielen die neuen Stabilisierungs- und Texturierungssysteme von Hydrosol. In Anwendungsversuchen haben Technologen und Wissenschaftler das optimale Zusammenspiel von Hydrokolloiden, Stärke und pflanzlichen Fasern in unterschiedlichen Produkten getestet. Das Ergebnis sind individuelle Wirkstoffkombinationen beispielsweise für Joghurt, Trinkjoghurt, Milchmischgetränke und Pudding sowie für fruchtige Erfrischungsgetränke und Energy-Drinks, aber auch für Ketchup und aufschlagbare Pflanzencreme. Die neuen Funktionssysteme ermöglichen je nach Wunsch unterschiedliche Zuckergehalte – von zuckerreduziert bis hin zu zuckerfrei.

Wirtschaftliche Geflügelprodukte

Geflügelprodukte haben weltweit die größte Wachstumsrate im Bereich Fleisch. Hydrosol hat in diesem Segment eine Bandbreite an Lösungen entwickelt. Hierzu zählen beispielsweise Injektionslaken für frisches Hähnchenfleisch, mit denen sich eine erhöhte Saftigkeit und Zartheit bei hervorragender Lakenretention und individuell einstellbaren Ausbeuten erzielen lassen. Hinzu kommen spezielle Funktionssysteme für Chicken Nuggets, Hackfleischprodukte und Schnitzel. Sie gewährleisten eine hervorragende Bindung, einen saftigen Biss und erlauben neben Fleisch auch die Verwendung von pflanzlichen Zutaten, wodurch vielfältige innovative Produktideen ermöglicht werden. Ein weiterer Bereich sind Funktionssysteme für die wirtschaftliche Herstellung und längere Haltbarkeit von Geflügelwürstchen. Auch für die Produktion von Geflügelaufschnitt aus Vollmuskelfleisch bietet der Stabilisierungsexperte maßgeschneiderte Wirkstoffkombinationen, sowohl für hochwertige Premiumprodukte, als auch für kostenoptimierte Rezepturen.

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

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.