

Proyecto: Comunicado de prensa de Hydrosol

Tema: Gulfood Manufacturing

Gulfood Manufacturing 2018

Hydrosol: Los nuevos sistemas de estabilizantes satisfacen las tendencias nutricionales actuales

Ahrensburg, septiembre de 2018 – Hydrosol presenta en la feria Gulfood Manufacturing, en Dubai, nuevos sistemas de estabilizantes y texturizantes, con los que las empresas alimentarias pueden fabricar productos de tendencia de gran venta. En el punto central hay múltiples ideas para alternativas vegetales a los productos lácteos, sistemas de texturizantes para alimentos bajos en azúcar, así como soluciones económicas para productos de aves. En el stand N° S3-E24, los expertos de Hydrosol informarán sobre las ventajas concretas de los diferentes sistemas funcionales.

Alternativas vegetales a los productos lácteos

La demanda de productos veganos y vegetarianos aumenta continuamente. Especialmente las alternativas vegetales a los productos lácteos se cuentan entre los impulsores del crecimiento en el mercado. Hydrosol ha desarrollado sistemas de estabilizantes y texturizantes individuales para el amplio espectro de alternativas a los productos lácteos, con los que pueden lograrse características de producto que se asemejan mucho a los productos de leche de vaca. Entre ellos se incluyen postres fermentados que no contienen componentes lácteos, soja ni gluten. Con el sistema funcional puede ajustarse una textura que es comparable a la del yogur. Una consistencia uniforme y cremosa y un sabor auténtico son las características de las alternativas veganas al queso fresco. En las alternativas veganas al queso, los complejos de principios activos a la medida proporcionan unas propiedades de fusión óptimas, además de la experiencia de sabor típica. En el campo de la leche para beber, Hydrosol no solo permite productos sustitutorios a los productos lácteos de origen animal, sino también a la soja. Un ejemplo actual es una bebida con base de girasol y avena, que convence por su agradable sabor. Los sistemas funcionales para fabricar helados veganos cremosos y de fusión delicada completan la gama de alternativas vegetales a la leche.

Menos azúcar, la misma experiencia de placer

Debido al peligro del aumento mundial del sobrepeso y la obesidad, la reducción del azúcar en los alimentos y bebidas es uno de los temas destacados en todo el mundo. Cada vez son más los gobiernos que fomentan los productos bajos en azúcar. Sin embargo, desde el punto de vista tecnológico, el azúcar tiene muchas propiedades positivas: es un portador de sabor y confiere a los productos cuerpo, textura y una agradable sensación en boca. Precisamente estos resultados son los que logran los nuevos sistemas de estabilizantes y texturizantes de Hydrosol. En los ensayos de aplicación, los tecnólogos y científicos han probado la interacción óptima de los hidrocoloides, el almidón y las fibras vegetales en diferentes productos. El resultado son combinaciones individuales de principios activos, por ejemplo, para yogur, yogur para beber, batidos lácteos y budines, así como para refrescos de frutas y bebidas energéticas, pero también para ketchup y cremas vegetales para montar.

Los nuevos sistemas funcionales permiten diferentes contenidos de azúcar, según los deseos, desde poco hasta ninguno.

Productos económicos de aves

Los productos de aves han experimentado el mayor índice de crecimiento mundial en el ámbito de la carne. Hydrosol ha desarrollado en este segmento una amplia gama de soluciones. Esto incluye, por ejemplo, salmueras para inyectar la carne de pollo fresca, con las que puede lograrse una mayor jugosidad y ternura con una excelente retención de la salmuera y rendimientos ajustables individualmente. A ello hay que añadir sistemas funcionales para nuggets de pollo, productos de carne picada y escalopes. Garantizan una excelente absorción, jugosidad al morder y permiten el uso, además de la carne, de ingredientes vegetales, lo que permite múltiples ideas de producto innovadoras. Otro ámbito son los sistemas funcionales para la fabricación económica y la vida útil más larga de las salchichas de ave. Los expertos en estabilizantes ofrecen también, para la producción de fiambres de carne de ave de músculo entero, combinaciones de principios activos a la medida, tanto para productos premium de alta calidad como también para recetas económicas.

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 Bunting
Marketing Hydrosol
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-190
E-Mail: 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

Si deciden su publicación, les quedaríamos muy agradecidos de que nos envíasen un ejemplar para nuestra documentación y archivo. Alternativamente pueden enviarnos el artículo por correo electrónico en formato PDF o un enlace con la publicación.