

Projet : Communiqué de presse Hydrosol
Sujet : Gulfood Manufacturing

Gulfood Manufacturing 2018

Hydrosol : suivre les tendances alimentaires actuelles avec de nouveaux systèmes stabilisants

Ahrensburg, septembre 2018 – Lors du salon Gulfood Manufacturing de Dubaï, Hydrosol présentera de nouveaux systèmes stabilisants et texturants que les entreprises du secteur alimentaire pourront utiliser pour fabriquer des produits tendance qui se vendront très bien ! L'accent sera mis sur les nombreuses idées d'alternatives végétales aux produits laitiers, les systèmes texturants pour les aliments à faible teneur en sucre, ainsi que sur les solutions économiques pour les produits de volailles. Les experts Hydrosol seront présents sur le stand n° S3-E24 et donneront des informations sur les avantages concrets des différents systèmes de fonctionnement.

Alternatives végétales aux produits laitiers

La demande en produits véganes et végétariens ne cesse de croître. Les alternatives végétales aux produits laitiers font partie des principaux moteurs de ce marché. Hydrosol a développé des systèmes stabilisants et texturants individuels pour la large gamme de produits alternatifs au lait. Ces systèmes permettent d'obtenir des produits aux propriétés très proches de celles des produits à base de lait de vache, comme par exemple des desserts fermentés sans composants laitiers, ni soja, ni gluten. Le système de fonctionnement permet d'obtenir une texture similaire à celle du yaourt. Une consistance crémeuse et onctueuse et un goût authentique font partie des caractéristiques des fromages frais véganes. Pour les alternatives véganes au fromage, les complexes de principes actifs sur mesure assurent un fondant optimal et une saveur familière. Dans le domaine du lait de consommation, Hydrosol cherche des alternatives aux laits animaliers mais aussi au soja, comme avec cette boisson à base de tournesol et d'avoine au goût très agréable. Des systèmes de fonctionnement pour la production de glaces véganes onctueuses complètent la gamme des alternatives végétales au lait.

Le même goût avec moins de sucre

Face à la dangereuse augmentation du surpoids et de l'obésité dans le monde entier, la réduction du sucre dans les aliments et les boissons est devenue un enjeu majeur. Les gouvernements sont de plus en plus nombreux à encourager la consommation de produits pauvres en sucre. Mais d'un point de vue technologique, le sucre présente de nombreuses propriétés intéressantes : c'est un exhausteur de goût qui donne du corps et de la texture aux produits tout en garantissant une agréable sensation en bouche. Les nouveaux systèmes stabilisants et texturants d'Hydrosol ont réussi à obtenir ces résultats. Lors des tests d'applications, des technologues et scientifiques ont testé l'interaction optimale entre hydrocolloïdes, amidon et fibres végétales sur différents produits. Ils ont ainsi trouvé différentes combinaisons de principes actifs pour le yaourt, le yaourt à boire, les boissons lactées et les crèmes desserts, les boissons fraîches aux fruits et les boissons énergisantes, mais aussi pour le ketchup et la crème fouettée végétale. Les nouveaux systèmes de

fonctionnement permettent d'obtenir des teneurs en sucre différentes selon les besoins : du moins de sucre au sans sucre.

Produits de volaille économiques

Les produits à base de volailles ont le taux de croissance le plus élevé dans le secteur mondial de la viande. Hydrosol a développé une gamme de solutions pour ce secteur. On y compte par exemple des saumures d'injection pour la viande de poulet fraîche qui permettent de la rendre plus juteuse et tendre grâce à une très forte rétention de la saumure et à des rendements réglables individuellement. À cela s'ajoutent des systèmes de fonctionnement spéciaux pour les nuggets de poulet, les produits de viande hachée et les escalopes. Ils garantissent une très bonne tenue, une sensation juteuse en bouche et permettent l'utilisation d'ingrédients végétaux en plus de la viande, élargissant ainsi la gamme d'idée de produits innovants. Il existe aussi des systèmes de fonctionnement pour une production économique et une plus longue durée de conservation des saucisses de volaille. L'expert en stabilisation propose également des combinaisons personnalisées de principes actifs pour la production de charcuterie de volaille à partir de viande 100 % muscle, que ce soit pour des produits de qualité supérieure ou pour des recettes à bas coût.

À propos d'Hydrosol :

Basée à Ahrensburg, près de Hambourg, la société Hydrosol GmbH & Co. KG est une entreprise spécialisée dans les stabilisants alimentaires qui connaît une forte dynamique de croissance à l'international et possède des antennes partout dans le monde. Ses experts assurent le développement et la production de systèmes stabilisants sur mesure pour produits laitiers, glaces et desserts, produits traiteur et plats cuisinés ainsi que produits carnés, charcutiers et poissonniers. L'entreprise s'appuie sur un réseau international réunissant 15 filiales et de nombreuses représentations à l'étranger pour affirmer sa présence sur les marchés-clés. En tant que filiale du Stern-Wywiol Gruppe, groupe d'entreprises indépendant des grands groupes industriels qui est géré par son propriétaire, Hydrosol bénéficie de diverses synergies. L'entreprise peut ainsi profiter des équipements performants dont est doté le vaste centre technologique d'Ahrensburg et faire appel aux savoir-faire cumulés par les quelque 80 spécialistes de R&D au service des onze sociétés-sœurs. L'utilisation commune d'autres ressources, comme les unités de production et le système logistique du groupe, constitue un avantage supplémentaire. Les clients se voient ainsi offrir un haut niveau de flexibilité et de force d'innovation. Le Stern-Wywiol Gruppe compte au nombre des groupes d'entreprises les plus performants à l'international dans le secteur des « Food & Feed Ingredients ».

Pour plus amples informations :

Anne Bünting
Marketing Hydrosol
Tél. : +49 (0)40 / 284 039-190
E-mail : abuenting@hydrosol.de

Interlocuteur pour la presse :

teamhansen / Manfred Hansen
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck
Tél. : +49 (0)4502 / 78 88 5-21
E-mail : manfred.hansen@teamhansen.de

En cas de publication, nous vous saurions gré de bien vouloir nous envoyer un exemplaire pour notre documentation. Vous pouvez également nous adresser votre article en format PDF par e-mail ou nous transmettre un lien vers la publication.