

COMUNICADO DE PRENSA

Tripas económicas para embutidos que ofrecen un auténtico placer

SmartCasings para embutidos clásicos, vegetarianos y veganos

Hamburgo, febrero de 2019 – Según Innova Market Insights, el consumo de snacks seguirá siendo también una de las principales tendencias en el sector de alimentación durante el próximo año. El 63 % de los millennials, por ejemplo, realizan pequeñas comidas entre horas por motivos de tiempo. Entre los snacks clásicos se incluyen los embutidos – ya sea como hotdog, currywurst o sticks de salami, tanto de carne como con base vegetal. Hydrosol ha desarrollado la tripa adecuada para todos estos tipos de embutidos: SmartCasings con base de alginato. Por medio de la coextrusión pueden fabricarse embutidos de todos los calibres habituales.

Las SmartCasings suponen una pequeña revolución: La película de alginato se aplica líquida sobre la masa del embutido y se convierte en una estructura sólida por medio de un baño cálcico. De este modo se obtiene una piel de embutidos estable y comestible que proporciona a las salchichas una sensación crujiente al morder. Además, esta tripa estará disponible también en el futuro en una cantidad ilimitada y ofrece además ventajas técnicas de proceso. "El sistema de estabilizantes se basa en una mezcla compleja de hidrocoloides altamente reactivos y en almidón. Los efectos sinérgicos que se derivan de la combinación con la solución de cloruro de calcio producen una buena elasticidad y resistencia a la tracción de la tripa para embutidos", explica Florian Bark, Responsable de producto en Hydrosol.

Estabilización y "embalaje" de un único proveedor

Las SmartCasings son ideales para las salchichas frescas tipo bratwurst, crudas o escaldadas. Convencen por su estructura de superficie mucho menos quebradiza y proporcionan, principalmente a los embutidos crudos, una sensación tierna y agradable al morder. Con la adaptación de la tecnología son muy idóneas también para las salchichas escaldadas, como informa Florian Bark: "Las salchichas escaldadas representan un desafío especial porque están sometidas a calor húmedo tanto durante la fabricación como también durante la preparación posterior. Por lo tanto, la tripa no sólo debe ser resistente a la rotura, sino también adherirse bien al picadillo después de la fermentación". Para garantizar esto, los embutidos no se fermentan colgándolos en vapor como es habitual, sino por medio de una técnica especial en baño María".

Para obtener un resultado perfecto, la tripa y el picadillo deben estar bien adaptados entre sí. Esto es válido para todas las categorías de productos, pero especialmente para salchichas

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

escaldadas. "Aquí resulta altamente ventajosa nuestra experiencia de muchos años en la estabilización de los embutidos. Además de la tripa, puede ofrecerse siempre la estabilización apropiada para el picadillo. Para ello se tienen en cuenta individualmente los contenidos de fosfato y sal, así como la viscosidad del picadillo. De este modo, ofrecemos el paquete completo para la fabricación de embutidos – por dentro y por fuera".

Ventajas de las tripas de alginato

En comparación con las tripas para embutidos existentes, las SmartCasings ofrecen diversas ventajas. Permiten un proceso de fabricación continuo que reduce los costes de producción. Con las SmartCasings no se producen exclusiones ni reprocesamientos debido a los cambios de tripa. Además, las tripas de alginato garantizan un rendimiento superior por hora respecto al que es posible con la tecnología de llenado convencional. La producción altamente automatizada requiere menos manipulaciones y, de este modo, un coste de personal inferior. En comparación con las tripas de celulosa, evitan también el pelado. No deben olvidarse los ahorros en materias primas. Las tripas de alginato son mucho más económicas que las tripas naturales, las variantes de colágeno o de celulosa.

Las SmartCasings de Hydrosol tienen además otra ventaja: Se ofrecen en forma de polvo. Dado que éste tiene una vida útil mucho mayor que el paté acabado, no se necesitan conservadores. El paté puede fabricarse en cualquier momento, según sea necesario. Además, los costes de transporte y almacenamiento del polvo son inferiores a los de los patés. Hydrosol ofrece actualmente dos mezclas de polvo: SmartCasing M como tipo estándar con proteína animal y SmartCasing VR como variante para embutidos vegetarianos y veganos. Las SmartCasings cumplen también las condiciones halal y kosher.

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. A ello hay que añadir las bebidas, así como las alternativas vegetarianas y veganas a los productos cárnicos y lácteos. 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 doce 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 Stern Technology Center de Ahrensburg, equipado con la técnica de aplicación más completa. A ello hay que añadir desde las instalaciones de producción de uso

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

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: abunting@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 enviase un ejemplar para nuestra documentación y archivo. Alternativamente pueden enviarnos el artículo por correo electrónico en formato PDF.