

## Communiqué de presse

Boyau à saucisse économique pour un plaisir authentique

### **SmartCasings pour les saucisses classiques, végétariennes et végétaliennes**

**Hambourg, février 2019** - Selon Innova Market Insights, le grignotage demeurera l'une des principales tendances de l'industrie alimentaire l'année prochaine. Par exemple, 63% de la génération millénaire (génération Y) misent sur des snacks entre les repas pour des raisons de temps. Parmi les snacks classiques ce sont surtout les saucisses - que ce soit comme hot dog, saucisse de Strasbourg ou bâtonnets de saucisson, à base de viande ou de légumes. Hydrosol a développé le boyau adapté à tous ces types de saucisses, notamment les SmartCasings à base d'alginate. Par coextrusion, les saucisses peuvent être produites avec tous les calibres courants.

Les SmartCasings apparaissent comme une petite révolution : Le film d'alginate est appliqué sous forme liquide à la masse de saucisse et converti en une structure solidifiée dans un bain de calcium. Le résultat est une peau de saucisse stable et comestible procurant une morsure croquante aux saucisses. En outre, ce boyau restera disponible en quantité illimitée et offrira également des avantages liés aux procédés techniques. „Le système stabilisant est basé sur un mixe complexe d'hydrocolloïdes hautement réactifs et sur l'amidon. Les effets synergiques, résultant de la combinaison avec la solution de chlorure de calcium, conduisent à une bonne élasticité et résistance à la traction du boyau de saucisse", explique Florian Bark, chef de produit Hydrosol.

#### **Stabilisation et "emballage" par un seul prestataire**

Les SmartCasings conviennent aux saucisses grillées fraîches, aux saucisses crues et aux saucisses à bouillir. Elles se distinguent par leur grande résistance à la déchirure et, en particulier pour les saucisses crues, offrent une morsure agréablement délicate. Par une adaptation de la technologie, elles conviennent également très bien, selon Florian Bark, aux saucisses à bouillir : „Les saucisses à bouillir constituent un défi particulier, car elles sont exposées à la chaleur humide à la fois pendant la production et pendant la préparation ultérieure. Le boyau doit donc non seulement être résistant à la déchirure, mais également coller à la chair de saucisse après la cuisson. Pour le garantir, les saucisses ne sont pas, comme d'habitude, cuites suspendues dans la vapeur, mais au bain-marie en utilisant une technique spéciale“.

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

Pour un résultat parfait, le boyau et la chair à saucisse doivent s'accorder de manière optimale. Cela vaut pour toutes les catégories de produits, mais surtout pour les saucisses à bouillir. „Dans ce domaine, nos nombreuses années d'expérience dans la stabilisation des saucisses constituent un avantage considérable. En plus du boyau, nous pouvons à tout moment offrir la stabilisation appropriée pour la chair à saucisse. Ce faisant, les teneurs en phosphate et en sel, ainsi que la viscosité de la chair à saucisse sont considérées individuellement. Tout au long du processus de production des saucisses, nous offrons l'ensemble complet pour les produire – inside and outside.“

### **Avantages des Casings en alginate**

Par rapport aux boyaux à saucisses existants, les SmartCasings offrent plusieurs avantages. Ils permettent un processus de production continu, ce qui entraîne une réduction des coûts de production. Avec les SmartCasings, aucun rejet ou rework en raison de changement de boyaux. De plus, les enveloppes, voire les boyaux en alginate assurent un débit par heure supérieur à celui possible avec la technologie de remplissage conventionnelle. La production hautement automatisée nécessite moins de tours de main et par conséquent moins de frais de personnel. Par rapport aux enveloppes en cellulose, l'étape de pelage est également superflue. Sans oublier : les économies de matières premières, comme les boyaux en alginate sont nettement moins chers que les boyaux naturels ou les variantes de collagène ou de cellulose.

Les SmartCasings Hydrosol offrent également un autre avantage : Ils sont offerts sous forme de poudre. Étant donné que la durée de conservation est bien supérieure à celle de la pâte finie, les agents de conservation sont superflus. La pâte peut être faite à tout moment, au besoin. De plus, les coûts de transport et de stockage de la poudre sont inférieurs à ceux des pâtes. Hydrosol propose actuellement deux mélanges de poudre : SmartCasing M en tant que type standard avec des protéines animales et SmartCasing VR en tant que variante pour les saucisses végétariennes et végétaliennes. Les SmartCasings conviennent également aux produits halal et kasher.

### Informations sur Hydrosol :

*Parmi les fournisseurs de stabilisants alimentaires, la société Hydrosol GmbH & Co. KG, basée à Ahrensburg, est une société affichant une forte croissance à l'international avec un réseau mondial de filiales. Nos experts mettent au point et produisent des systèmes fonctionnels sur mesure pour produits laitiers, glaces alimentaires et desserts, produits traiteur et plats cuisinés, ainsi que pour des produits de viande, charcuterie et poisson. En outre, des boissons et des alternatives végétariennes à la viande et aux produits laitiers. Fort de notre réseau international de 16 filiales et d'un grand nombre de partenaires commerciaux qualifiés, nous pouvons apporter une réponse ciblée aux attentes de nos clients sur les marchés-clés du monde entier. En tant que filiale du Stern-Wywiol Gruppe, groupe d'entreprises indépendant géré par son propriétaire, Hydrosol tire bénéfice de diverses synergies. Hydrosol peut faire*

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

*appel à l'expertise cumulée par les quelque 80 spécialistes en R&D du Stern-Technology Center, vaste structure technique dotée d'installations performantes pour les essais. En outre, il existe des installations de production communes ainsi qu'une logistique de groupe. Nos clients bénéficient donc d'un haut niveau d'innovation et de flexibilité. Stern-Wywiol Gruppe est une des sociétés internationales les plus performantes au monde dans le domaine des „Food & Feed Ingredients“.*

**Pour plus d'informations:**

Anne Bunting  
Marketing Hydrosol  
Tel.: +49 (0)40 / 284 039-190  
E-Mail: [abuenting@hydrosol.de](mailto:abuenting@hydrosol.de)

**Contact pour la presse:**

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

**En cas de publication, nous serions heureux de recevoir un exemplaire. Vous pouvez également envoyer l'article publié au format PDF par courrier électronique ou envoyer un lien vers la publication.**

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](mailto:info@hydrosol.de)  
[www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.de)