

PRESSEMITTEILUNG

Wirtschaftliche Wursthülle für authentischen Genuss

SmartCasings für klassische, vegetarische und vegane Würste

Ahrensburg bei Hamburg, im Februar 2019 – Snacking ist laut Innova Market Insights auch im kommenden Jahr einer der Top-Trends in der Food-Branche. 63 Prozent der Millennials setzen zum Beispiel aus zeitlichen Gründen auf kleine Gerichte zwischendurch. Zu den Klassikern unter den Snacks gehören Würste – ob als Hotdog, Currywurst oder Salami-Sticks, ob aus Fleisch oder auf pflanzlicher Basis. Für all diese Wurstsorten hat Hydrosol die passende Hülle entwickelt: SmartCasings auf Basis von Alginat. Mittels Koextrusion lassen sich Würste mit allen gängigen Kalibern herstellen.

Die SmartCasings stehen für eine kleine Revolution: Der Alginatfilm wird flüssig auf die Wurstmasse aufgetragen und in einem Kalziumbad in eine feste Struktur überführt. So entsteht eine stabile und essbare Wurstpelle, die den Würsten einen knackigen Biss verleiht. Darüber hinaus ist diese Hülle auch künftig in unbegrenzter Menge verfügbar und bietet zudem prozesstechnische Vorteile. „Das Stabilisierungssystem basiert auf einer komplexen Mischung aus hochreaktiven Hydrokolloiden und Stärke. Synergistische Effekte, die sich aus der Kombination mit der Calciumchlorid-Lösung ergeben, führen zu einer guten Elastizität und Zugfestigkeit der Wursthülle“ erklärt Florian Bark, Produktmanager Hydrosol.

Stabilisierung und „Verpackung“ aus einer Hand

Die SmartCasings eignen sich für frische Bratwurst, Rohwurst und Brühwurst. Sie überzeugen durch eine hohe Reißfestigkeit und sorgen vor allem bei Rohwürsten für einen angenehm zarten Biss. Mit Anpassung der Technologie eignen sie sich auch sehr gut für Brühwürste, wie Florian Bark berichtet: „Brühwürste stellen eine besondere Herausforderung dar, weil sie sowohl bei der Herstellung als auch bei der späteren Zubereitung feuchter Hitze ausgesetzt sind. Die Hülle muss deshalb nicht nur reißfest sein, sondern auch nach dem Garen gut an das Brät anhaften.“ Um das zu gewährleisten, werden die Würste nicht wie üblich hängend im Dampf gegart, sondern mittels spezieller Technik im Wasserbad.“

Für ein perfektes Ergebnis sollten die Hülle und das Brät gut aufeinander abgestimmt sein. Das gilt für alle Produktkategorien, insbesondere aber für Brühwurst. „Hier ist unsere jahrelange Erfahrung bei der Stabilisierung von Würsten von großem Vorteil. Neben der Hülle können wir stets die passende Stabilisierung für das Brät anbieten. Dabei werden Phosphat- und Salzgehalte sowie die Viskosität des Bräts individuell berücksichtigt. Wir bieten somit das gesamte Paket für die Wurstherstellung – inside und outside.“

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

Vorteile der Alginat-Casings

Im Vergleich zu bestehenden Wursthüllen bieten die SmartCasings diverse Pluspunkte. Sie ermöglichen einen kontinuierlichen Herstellungsprozess, der zu geringeren Produktionskosten führt. Mit den SmartCasings entsteht kein Ausschuss bzw. Rework aufgrund von Darmwechseln. Zudem gewährleisten die Alginathüllen einen höheren Durchsatz pro Stunde, als es mit konventioneller Fülltechnologie möglich ist. Die hochautomatisierte Produktion erfordert weniger Handgriffe und damit einen geringen Personalaufwand. Im Vergleich zu Cellulose-Hüllen entfällt außerdem der Schälschritt. Nicht zu vergessen: die Einsparungen bei den Rohmaterialien. Denn Alginathüllen sind deutlich günstiger als Naturdärme, Kollagen- oder Cellulose-Varianten.

Die SmartCasings von Hydrosol haben darüber hinaus noch einen weiteren Vorteil: Sie werden als Pulver angeboten. Da dieses deutlich länger haltbar ist als fertige Paste, sind Konservierungsstoffe überflüssig. Die Paste kann jederzeit nach Bedarf hergestellt werden. Außerdem sind beim Pulver die Transport- und Lagerkosten niedriger als bei Pasten. Hydrosol bietet aktuell zwei Pulvermischungen an: SmartCasing M als Standardtyp mit tierischem Protein und SmartCasing VR als Variante für vegetarische und vegane Würste. Die SmartCasings sind grundsätzlich auch halal und kosher geeignet.

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“.

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

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.

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