

ПРЕСС-РЕЛИЗ

Компания Hydrosol представит на выставке IFFA 2019 расширенный ассортимент **Комплексные решения для мясных и колбасных изделий, а также для альтернативных продуктов из растительного сырья**

Гамбург, март 2019 г. – Потребителей, выбирающих сегодня мясные и колбасные изделия, а завтра – их растительные аналоги, становится всё больше. С учётом этого производители мясных продуктов расширяют свой ассортимент, включая в него вегетарианские и веганские продукты. Однако изделия, будь то с содержанием мяса или без него, будут пользоваться спросом лишь в том случае, если их вкус и текстура отвечают ожиданиям потребителей. Компания Hydrosol предлагает комплексные решения, обеспечивающие мясным и колбасным изделиям, а также альтернативным продуктам из растительного сырья требуемые свойства. В этом году на международной выставке IFFA во Франкфурте-на-Майне компания представит расширенный ассортимент продукции для мясной промышленности – от стабилизаторов, структурообразователей, вкусоароматических добавок и консервантов до колбасных оболочек и панировочных смесей. Особое место займут актуальные решения для выпуска трендовых продуктов на основе растительных ингредиентов, а также различные решения «free from» (без содержания определенного ингредиента).

Как показывают результаты изучения потребительских трендов, растительные аналоги мясных продуктов по-прежнему актуальны, так как они имеют явные преимущества по сравнению с продуктами животного происхождения с точки зрения экологичности и защиты прав животных. Поэтому компания Hydrosol постоянно расширяет линейку функциональных систем для веганской продукции. Одной из последних новинок является стабилизирующая система серии HydroTOP VEGAN SF. Это комплексная смесь на основе картофельного и горохового белка, без аллергенов и сои, предназначенная для изготовления самых разных веганских продуктов – от изделий в нарезке до салями и бекона. Она также используется в производстве снеков из растительного сырья. Данное решение призвано помочь производителям удовлетворить растущий спрос на здоровые и вкусные снеки и занять прочные позиции в этом перспективном сегменте рынка.

Растительный тренд, являющийся, по мнению экспертов компании Innova Market Insights, одним из главных трендов 2019 года, затрагивает и сегмент традиционных мясных продуктов. Колбасы и изделия из мясного фарша изготавливаются с

добавлением овощей и так называемых «суперфудов», таких как бобовые, орехи или семена. Благодаря этому они воспринимаются как продукты здорового питания, что делает их привлекательными для более широкого круга потребителей. Для производства комбинированных продуктов из мясных и овощных ингредиентов, а также овощных котлет для бургеров компанией Hydrosol разработаны функциональные системы серии HydroTOP High Gel. Они созданы с учётом экологических и этических аспектов, а также экономических факторов. Эти комплексные системы могут использоваться для выпуска аналогов рыбных продуктов.

Преимущество систем серии HydroTOP High Gel заключается ещё и в том, что они позволяют производить продукты с пониженным содержанием жира – это ещё один из актуальных трендов, имеющий высокую общественную значимость, учитывая резкий рост числа людей с ожирением во всём мире. Другая тема, набирающая популярность в последнее время, - снижение содержания соли в составе продуктов питания. Компания Hydrosol разработала функциональные системы, позволяющие выпускать мясные и колбасные изделия из красного и белого мяса с пониженным содержанием натрия. Кроме этого, компания представит свои новые разработки в области консервантов. С этими и другими новинками специалисты компании Hydrosol ознакомят посетителей выставки IFFA на стенде В 81 в павильоне 12.1.

О компании Hydrosol:

Компания Hydrosol GmbH & Co. KG, расположенная в г. Аренсбурге (Германия), является одним из динамично развивающихся предприятий по производству пищевых стабилизаторов с филиалами по всему миру. Эксперты компании разрабатывают и выпускают индивидуальные стабилизирующие системы для молочных продуктов, мороженого и десертов, деликатесных соусов, полуфабрикатов и готовых блюд, мясных и колбасных изделий, рыбных продуктов, вегетарианских и веганских продуктов, а также напитков. Компания Hydrosol имеет широкую международную сеть из 16 филиалов и многочисленных дистрибьюторов и представлена на всех основных рынках мира. Будучи одним из 12 специализированных предприятий холдинга Stern-Wywiol Gruppe, одного из ведущих производителей пищевых ингредиентов и кормов в мире, компания Hydrosol использует все преимущества синергии. Она имеет доступ к ноу-хау более 80 различных специалистов НИОКР, работающих в крупном технологическом центре Stern Technology Center в г. Аренсбурге, и располагает обширной технологической базой, а также совместно используемыми производственными мощностями и логистической системой группы компаний. Высокий уровень инновационного потенциала и гибкий подход помогают находить эффективные решения для клиентов. Интересы холдинга Stern-Wywiol

Группе на российском рынке представляет компания Stern Ingredients, имеющая свой инновационный технологический центр Stern Technology Center в г. Санкт-Петербурге.

**За дополнительной информацией
обращаться по адресу:**

Анне Бюнтинг (Anne Bunting)

Marketing Hydrosol

Тел.: +49 (0)40 / 284 039-190

E-mail: abuenting@hydrosol.de

Контактное лицо для прессы:

teamhansen / Манфред Ханзен (Manfred Hansen)

Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck

Тел.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21

E-mail: manfred.hansen@teamhansen.de

В случае опубликования материала просим Вас прислать нам контрольный экземпляр для нашей документации. Альтернативно Вы можете отправить нам по электронной почте статью в формате PDF или ссылку на публикацию.