

h4



Maßgeschneiderte Funktionssysteme für Geflügelprodukte

Schmackhafte Trendprodukte
einfach hergestellt mit Stabilisierungs- und
Texturierungs-Systemen von Hydrosol



THE STABILISER PEOPLE

hydrosol



Geflügelprodukte mit wirtschaftlichen Lösungen von Hydrosol: Ausgezeichnet in Geschmack, Textur und Haltbarkeit.

Gesund, eiweißreich und kalorienarm: saftig-zarter Geflügelgenuss mit passgenauen Funktionssystemen

Geflügel hat weltweit die größte Wachstumsrate im Bereich Fleisch. Damit wächst das Interesse an neuen und trendigen Produkten, die höchste Ansprüche an Geschmack, Textur und Wirtschaftlichkeit erfüllen. Hydrosol hat in diesem Segment eine Bandbreite an Lösungen entwickelt. Hierzu zählen beispielsweise Injektionslaken für frisches Hühnerfleisch, mit denen sich eine erhöhte Saftigkeit und Zartheit bei hervorragender Lakenretention und individuell einstellbaren Ausbeuten erzielen lassen.

Darüber hinaus bietet Hydrosol spezielle Funktionssysteme für Chicken Nuggets, Hackfleischprodukte und Schnitzel. Sie gewährleisten eine hervorragende Bindung, einen saftigen Biss und erlauben neben Fleisch auch die Verwendung von pflanzlichen Zutaten, wodurch vielfältige innovative Produktideen ermöglicht werden.

Ein weiterer Bereich sind Funktionssysteme für die wirtschaftliche Herstellung und längere Haltbarkeit von Geflügelwürstchen. Auch für die Produktion von Geflügelaufschnitt aus Vollmuskelfleisch bietet der Stabilisierungsexperte maßgeschneiderte Wirkstoffkombinationen, sowohl für hochwertige Premiumprodukte, als auch für kostenoptimierte Rezepturen.



Mit Leidenschaft und Neugier zu besseren Lebensmitteln

Wir sehen uns nicht nur als Lieferant innovativer Stabilisierungs-Systeme, sondern als Impulsgeber für neue, trendgerechte Endprodukte, die erst durch die enge Zusammenarbeit mit Hydrosol erfolgreich werden. Eine wachsende Zahl von Lebensmittelexperten und Foodexperten arbeitet bei uns täglich daran, im steten Austausch mit Kunden unterschiedlicher Branchen aus einer

Kombination von einzelnen Ingredients hochwirksame Funktionssysteme für bessere Lebensmittel zu entwickeln. Unser langjähriges internationales Know-how bei der Entwicklung maßgeschneiderter Lösungen begründet unsere Position als weltweiter Anbieter von erstklassigen, anwendungsspezifischen Stabilisierungs- und Emulgiersystemen.

Forschung und Entwicklung: Synergieeffekten gehört die Zukunft.

Bei der Entwicklung passgenauer, kundenspezifischer Systeme zur Stabilisierung und Texturierung haben wir die Möglichkeit, aus mehreren hundert Single-Ingredients die richtigen Kombinationen auszutesten. Zu wissen, wie die einzelnen Rohstoffe aufeinander reagieren und wie sie eine optimale synergistische Wirkung entfalten, erfordert jede Menge Spezialwissen und Erfahrung.



Produktentwicklung und Anwendungstechnik auf mehr als 3.000 m² in unserem Technologiezentrum in Ahrensburg bei Hamburg.

Was Sie von uns erwarten können:

- Entwicklung maßgeschneiderter Lösungen zur Stabilisierung und Texturierung
- Formulierung von neuen Rezepturen bzw. Rezepturverbesserungen
- Optimierung von Prozessen
- Vielseitiges Anwendungstechnikum mit zahlreichen Versuchsanlagen
- Begleitung von Produktionsversuchen
- Schulungen, Trainings, Seminare
- Mitarbeit an neuen Vermarktungskonzepten
- Beratung vor Ort

Wir haben innovative Ideen – und die exzellente Technik, sie umzusetzen.

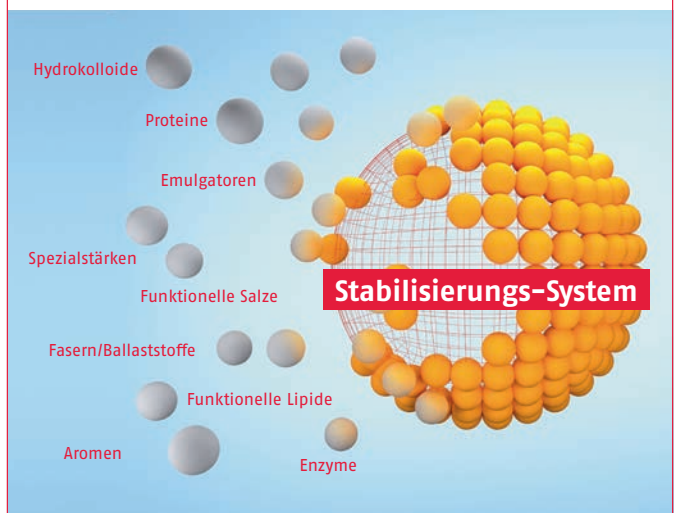
In Wittenburg bei Hamburg betreibt Hydrosol eine der modernsten Compoundierungsanlagen in Europa. Präzisionsmischanlagen sowie fortschrittliche Wirbelschichttechnologie ermöglichen die Herstellung kundenspezifischer Funktionssysteme in höchster Qualität.

Unsere Standards und Zertifizierungen:

- FSSC 22000
- Allergen-Management
- Kosher- und Halal-Management
- Bio-Siegel



Vom Single-Ingredient mit Single-Effekt ...



... zum Hydrosol Stabilisierungssystem mit Multi-Effekt.



Das Multitalent – die multifunktionale Wirbelschichtanlage kombiniert eine Vielzahl technischer Möglichkeiten.

Alle in diesem Flyer genannten Produkte können Halal-konform hergestellt werden.



Brühwurst und Aufschnitt

Konstante Qualität trotz schwankender Rohstoffe: Mit unseren Stabilisierungssystemen sind gebrühte Wurstprodukte jederzeit lecker und bissfest. Die Wirkstoffkomplexe ermöglichen

kostenoptimierte Rezepturen, verlängern die Haltbarkeit und minimieren die Synärese.

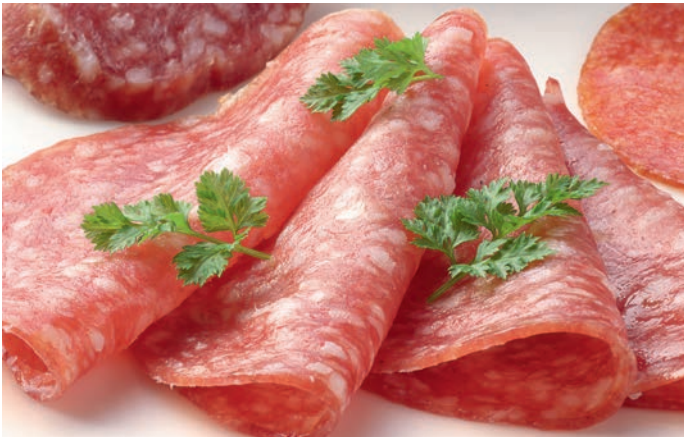
Anwendung	Stabilisierungs-System	Eigenschaften	Dosierung
Brüh- & Bratwurst	PLUSmulson CS	Kutterhilfsmittel für guten Proteinaufschluss und festen Biss	3-4 g/kg
Für Premium Produkte	HydroTOP Firm-Tec LA	Verbessert Biss und Textur Niedrige Dosage	10-20 g/kg
Für ökonomische Lösungen	HydroTOP CS CMC	Verbessert Biss und Struktur Hebt Proteingehalt an	25-28 g/kg
Für Aufschnitt	HydroTOP Mix 50	Verbessert Elastizität Optimiert Slicebarkeit Vermindert Synärese	3-6 g/kg

Frischfleisch

Spezielle Funktionssysteme für Frischfleisch sorgen für den Erhalt natürlicher Fleischfasern und versprechen eine zarte, saftige Konsistenz.



Anwendung	Stabilisierungs-System	Eigenschaften	Dosierung
Vollmuskel-Injektion	PLUSstabil FM LV/HV	Für moderate bis hohe Ausbeuten Viskosität ist variabel	22 kg/ 100 l Lake
Natur oder mariniert	PLUSstabil FM WBC	Für zarte und gleichbleibende Qualität Reduziert Garverlust	10 kg/ 100 l Lake
Für restrukturiertes Fleisch	Hydrogum NA 400 S	Ohne Enzyme Salztolerantes System	2% im Endprodukt



Geflügelaufschnitt

Unsere Injektionslaken werden für die gewünschte Produktqualität individuell optimiert und ermöglichen die wirtschaftliche Herstellung einer großen Vielfalt.

Sie erzielen eine hervorragende Konsistenz, eine optimale Wasserbindung und einen guten Scheibenzusammenhalt.

Anwendung	Stabilisierungs-System	Eigenschaften	Dosierung
Geflügel-Schinken	PLUSstabil CM HAM 75	Steigert die Ausbeute Stabilisiert die Pökelfarbe	6,5 kg/100 l Lake
Restrukturierte Schinken	HydroTOP Unibac 40	Vielfältige Endprodukte Ausbeute 60-200%	nach Bedarf
Premium Produkt	HSA Aufschnitt	Besondere Geschmacksnote Vermindert Synärse	nach Bedarf

Convenience

Unsere Lösungen für die Bereiche Convenience und Snacks verbessern die natürliche Fleischstruktur. Die Systeme sind sehr flexibel in der Anwendung, von Nuggets, Burger, Chicken

Wings bis hin zu veganen Produkten. Textureigenschaften und hervorragender Geschmack können durch Kombination der Produkte erzielt werden.

Anwendung	Stabilisierungs-System	Eigenschaften	Dosierung
Chicken Burger, Nuggets	HydroTOP High Gel 30	Texturverbesserung Gefriertastabil	nach Bedarf
Trockenmarinade für Geflügelteile	Naturom Magic Glace	Viele Geschmacksvarianten Nur mit Wasser und/oder Öl	nach Bedarf

Rohwurst

Unsere Lösungen für Rohwurst verbessern den Zusammenhalt von Rohfleisch und Fetteinschlüssen und ermöglichen eine homogene Verteilung beider Komponenten. Die Zusätze sorgen für einen sicheren Reifeverlauf und ein ansprechendes

Aussehen der Rohwürste. Ob schnelle Reifung oder traditionelle Fermentation, die Produkte werden individuell zusammengestellt.

Anwendung	Stabilisierungs-System	Eigenschaften	Dosierung
Einlage für Salami/Perpperoni	PLUSmulson PROT 300-CF	Sortenreine Rohwurstprodukte Stabilisiert flüssiges Geflügelfett	2% im Endprodukt
All-in Compound	Hydrolon Casal	Schnellreifung für halbgeräucherte Produkte Mit/ohne Würzung	30 g/kg



Emulsionen

Mit unseren Stabilisierungs-Systemen für Fettemulsionen lassen sich die für Salami und Mortadella typischen Fetteinschlüsse aus Pflanzenfett herstellen. Durch den Ersatz tierischer Fette

reduzieren sich die Produktionskosten signifikant. Die Produkte eignen sich auch zur Stabilisierung von Fleisch und Fleischzubereitungen.

Anwendung	Stabilisierungs-System	Eigenschaften	Dosierung
Gelierende, hitzstabile Fettemulsion	PLUSmulson PROT 300-F	Für MDM, Hühnerhaut und pfl. Öle	1:16:32 (Emulgator: Fett:Wasser)
Ergibt feste und thermostabile Emulsionen	PLUSmulson F-03	Für MDM, Hühnerhaut und pfl. Öle	1:8:12 (Emulgator: Fett:Wasser)

Vegane Alternativen

Hydrosol All-in-Compounds für veganen Aufschnitt sowie Brühwurst-Alternativen versprechen einen vertrauten Biss,

ein authentisches Mundgefühl, appetitliches Aussehen und eine angenehme Grundwürzung.

Anwendung	Stabilisierungs-System	Eigenschaften	Dosierung
All-in Compound	HydroTOP VEGAN SF	Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten Vegane Salami, Bacon, Aufschnitt Sojafrei	produktabhängig
Vegane, sojafreie Hot Dogs	HydroTOP VEGAN HT	Hervorragende Textur Rein mit Soja	21 % im Endprodukt





Würzung

Würzen und Stabilisieren in einem: Die mit Aromen und Würzmitteln angereicherten Stabilisierungs-Systeme von

Hydrosol ermöglichen eine individuelle Produkteinstellung.

Anwendung	Stabilisierungs-System	Eigenschaften	Dosierung
Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten	Naturom TopNAT	Zwiebelextrakt Verlängert das arttypische Aroma	20 g/kg Endprodukt
Würstchen und Hot Dogs	Naturom Wiener Würstchen	Klassische Gewürzzubereitung	5-7 g/kg
Ideal für Geflügel-aufschnitt	Naturom BM	Harmonische Gewürzzubereitung	4-5 g/kg

Konservierung

Hydrosol-Frischhaltemittel für rohe und pasteurisierte Fleisch- und Wurstwaren wirken antibakteriell und konservierend.

Fleisch und Wurst behalten ihre appetitliche Farbe und ihren guten Geschmack.

Anwendung	Stabilisierungs-System	Eigenschaften	Dosierung
Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten	Hydrolon Super	Neutraler Geschmack Einfach anzuwenden	3 g/kg
Konservierungsmittel	Hydrolon Fresh NI 21	Vielseitig einsetzbar Besonders geeignet bei wärme-behandelten Produkten	5 g/kg
Konservierungsmittel	Hydrolon Fresh TA 21	Konservierende und antioxidative Wirkung Verbessert die Farbhaltung bei Fleisch	3 g/kg
Konservierungsmittel	Hydrolon Fresh BS	Synergetische Effekte mit anderen Frischaltern Geeignet zur Oberflächenbehandlung	2 g/kg



Was können wir für Sie tun?



Hydrosol, das sind „The Stabiliser People“, Ihre kompetenten Ansprechpartner für maßgeschneiderte Lösungen im Bereich Geflügelfleisch. Wir sind ein international stark wachsendes Unternehmen mit weltweiten Niederlassungen. Wir entwickeln und produzieren maßgeschneiderte Stabilisierungssysteme für Fleisch- und Wurstwaren, Fischprodukte, Feinkost- und Fertiggerichte, Milcherzeugnisse, Speiseeis und Desserts, Getränke sowie vegane und vegetarische Alternativen.

Hydrosol auf einen Blick:

- Internationale Marktkompetenz in Texturierungs-Systemen
- Pilot-Anlagen für Fleisch, Fisch, Feinkost, Milch, Speiseeis und Sprühtrocknung
- State-of-the-Art-Produktion mit Wirbelschicht-Anlage zur Herstellung agglomerierter Produkte
- Ein Unternehmen der inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe
- 40 Jahre Erfahrung in der Anwendungsforschung

Deutschland

Hydrosol GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg
Tel.: +49 (0) 41 02 / 202-003
Fax: +49 (0) 41 02 / 202-030
info@hydrosol.de
www.hydrosol.de

Frankreich

Ingredience
30 Boulevard Belle Rive
92500 Rueil Malmaison, Frankreich
Tel.: +33 1 47 08 58 93
info@ingredience-food.com
www.ingredience-food.com

Mexiko

Stern Ingredients, S.A. de C.V.
Guillermo Barroso No. 14,
Ind. Las Armas, Tlalnepantla,
Edo. Méx., C.P. 54080, Mexiko
Tel.: +52 (55) 5318 12 16
Fax: +52 (55) 5394 76 03
info@sterningredients.com.mx
www.sterningredients.com.mx

Türkei

Stern Ingredients Turkey
Gıda Sanayi ve Ticaret A. Ş.
10.006/1 Sokak No:25
Atatürk Organize Sanayi Bölgesi
35620 Çiğli / Izmir, Türkei
Tel.: +90 232 325 20 01
Fax: +90 232 325 20 06
info@sterningredients.com.tr
www.sterningredients.com.tr

China

Stern Ingredients (Suzhou) Co., Ltd.
Block 9, Unit 1, Ascendas Linhu
Industrial Square, 1508 Linhu Avenue,
Fenhu Economic Development Zone,
215211 Wujiang, P.R. China
Tel.: +86 / 512 6326 9822
Fax: +86 / 512 6326 9811
info@sterningredients.com.cn
www.sterningredients.com.cn

Indien

Stern Ingredients India Private Limited
211 Nimbus Centre, Off Link Road
Andheri West
Mumbai 400053, Indien
Tel.: +91 - 22 - 4027 5555
Fax: +91 - 22 - 2632 5871
info@sterningredients.in
www.sterningredients.in

Russland

KT "000 Stern Ingredients"
Sverdlovskaya naberezhnaya 38, liter "V"
195027 St. Petersburg, Russland
Tel.: +7 (812) 319 36 58
Fax: +7 (812) 319 36 59
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

Ukraine

Stern Ingredients Ukraine LLC
Kharkivske chaussee 201-203
post 3 / office 605
02121 Kiew, Ukraine
Tel.: +38 (044) 383 01 70
info@sterningredients.com.ua
www.sterningredients.com.ua

Malaysia

SternMaid Asia Pacific Sdn. Bhd.
No. 14, Jalan Teknologi Perintis 1/3
Taman Teknologi Nusajaya
79250 Iskandar Puteri
Johor Darul Takzim, Malaysia
Tel.: +60 (0) 7 / 522 6000
Fax: +60 (0) 7 / 522 6999
info@sternmaid.com.my
www.sternmaid.com.my

Singapur

Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd
No. 1 International Business Park
The Synergy # 09-04
Singapur 609 917
Tel.: +65 / 6569 2006
Fax: +65 / 6569 1156
info@sterningredients.com.sg
www.sterningredients.com.sg

USA

SternMaid America LLC
3565 Butterfield Road, Unit 111
Aurora, IL 60502, USA
Tel.: +1 (630) 270-1100
Fax: +1 (630) 270-1108
contact@sternmaid-america.com
www.sternmaid-america.com