

h4



Sistemas funcionales a la medida para productos de aves

Productos de tendencia sabrosos
fabricados fácilmente con sistemas
de estabilizantes y texturizantes de Hydrosol



THE STABILISER PEOPLE

hydrosol



Productos de aves con soluciones económicas de Hydrosol: Destacan por su sabor, textura y vida útil.

Productos de aves tiernos y jugosos con sistemas funcionales precisos: sanos, ricos en proteínas y bajos en calorías

La carne de ave es la que ha experimentado el mayor índice de crecimiento en el mercado cárnico mundial. De este modo crece el interés en productos nuevos y de tendencia que satisfacen las máximas exigencias de sabor, textura y rentabilidad. Hydrosol ha desarrollado en este segmento una amplia gama de soluciones. Esto incluye, por ejemplo, salmueras de inyección para carne de pollo fresca, con las que pueden lograrse una jugosidad y ternura mejores con excelente retención de la salmuera y rendimientos regulables individualmente.

Además, Hydrosol ofrece sistemas funcionales especiales para nuggets de pollo, productos de carne picada y escalopes. Garantizan una excelente absorción, jugosidad y, además de la carne, se pueden utilizar también ingredientes vegetales, lo

que permite crear múltiples ideas de productos innovadoras. Otro campo son los sistemas funcionales para la fabricación económica y vida útil más larga de las salchichas de ave. La empresa experta en estabilizantes ofrece combinaciones de principios activos a la medida, tanto para productos premium de alta calidad, como recetas de bajo coste, también para la producción de fiambres de carne de ave de músculo entero.



Con pasión y curiosidad para crear alimentos mejores

No nos consideramos un simple proveedor de sistemas de estabilizantes innovadores, sino también impulsores de nuevos productos finales de tendencia que logran el éxito gracias a la estrecha colaboración con Hydrosol. En nuestra empresa trabaja un número creciente de tecnólogos alimentarios y expertos en alimentación diariamente, en permanente intercambio con clientes de diferentes sectores

para desarrollar sistemas funcionales altamente eficaces, a partir de una combinación de ingredientes diferentes, para lograr alimentos mejores. Nuestro know-how internacional de largos años en el desarrollo de soluciones a la medida fundamenta nuestra posición como proveedor mundial de sistemas de estabilizantes y emulsificantes de primer nivel, específico de la aplicación.

Investigación y desarrollo: El futuro son los efectos sinérgicos

Con el desarrollo de sistemas de estabilizantes y texturizantes a la medida, específicos para los clientes, podemos encontrar las combinaciones de ingredientes adecuadas entre varios cientos de ellos. Para saber cómo reaccionan entre ellas las materias primas y cómo despliegan un efecto sinérgico óptimo son necesarios grandes conocimientos especializados y experiencia.

Qué puede esperar de nosotros:

- Desarrollo de soluciones de estabilizantes y texturizantes a la medida
- Formulación de nuevas recetas o mejoras de las existentes
- Optimización de procesos
- Versátil centro técnico de aplicación con múltiples equipos de ensayos
- Acompañamiento en los ensayos de producción
- Enseñanza, formación, seminarios
- Colaboración en nuevos conceptos de comercialización
- Asesoramiento in situ

Tenemos ideas innovadoras y la excelente técnica para aplicarlas.

Hydrosol tiene en Wittenburg, cerca de Hamburgo, una de las plantas de fabricación de mezclas más modernas de Europa. Los equipos de mezcla de precisión, así como la avanzada tecnología de fluidización permiten fabricar sistemas funcionales específicos para clientes, con la máxima calidad.

Nuestras normas y certificaciones:

- FSC 22000
- Gestión de alérgenos
- Gestión kosher y halal
- Sello Bio



Todos los productos indicados en este folleto pueden fabricarse cumpliendo con las normas halal.



Desarrollo de productos y técnica de aplicación en más de 3.000 m², en nuestro centro de tecnología de Ahrensburg, cerca de Hamburgo.

Desde un único ingrediente con un único efecto...



... hasta el sistema de estabilizantes
Hydrosol multifecto.



La planta de fluidización multifuncional tiene múltiples virtudes y combina una variedad de posibilidades técnicas.



Salchichas escaldadas y fiambres

Calidad constante a pesar de las variaciones en las materias primas. Con nuestros sistemas de estabilizantes, las salchichas escaldadas son siempre sabrosas y consistentes al morder. Los

complejos de principios activos permiten crear recetas económicas, prolongan la vida útil y minimizan la sinéresis.

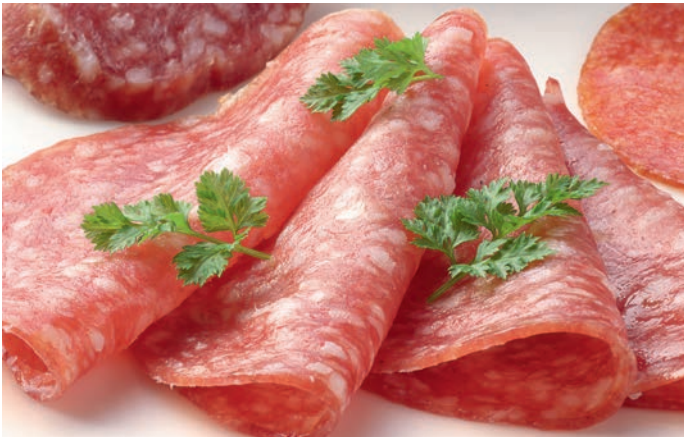
Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Salchichas escaldadas y asadas	PLUSmulson CS	Producto auxiliar para picadora, para una buena digestión de las proteínas y dar consistencia al morder	3-4 g/kg
Para productos Premium	HydroTOP Firm-Tec LA	Mejora la consistencia al morder y la textura Dosis baja	10-20 g/kg
Para soluciones económicas	HydroTOP CS CMC	Mejora la consistencia al morder y la estructura Aumenta el contenido de proteína	25-28 g/kg
Para fiambres	HydroTOP Mix 50	Mejora la elasticidad Optimiza la loncheabilidad Reduce la sinéresis	3-6 g/kg

Carne fresca

Los sistemas funcionales especiales para carne fresca permiten preservar las fibras naturales de la carne y proporcionan una consistencia tierna y jugosa.



Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Inyección de músculo entero	PLUSstabil FM LV/HV	Para rendimientos de moderados a altos La viscosidad es variable	22 kg/ 100 l Salmuera
Natural o adobada	PLUSstabil DM WBC	Para ofrecer calidad tierna y uniforme Reduce la pérdida al cocinar	10 kg/ 100 l Salmuera
Para carne reestructurada	Hydrogum NA 400 S	Sin enzimas, sistema tolerante a la sal	2% en el producto final



Fiambre de ave

Nuestras salmueras para inyección se optimizan individualmente para lograr la calidad de producto deseada y permiten fabricar económicamente una gran variedad de productos.

Consiguen una excelente consistencia, una absorción óptima del agua y una buena consistencia de las lonchas.

Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Jamón de ave	PLUSstabil CM HAM 75	Aumenta el rendimiento Estabiliza el color del salazón	6,5 kg/ 100 l Salmuera
Jamón reestructurado	HydroTOP Unibac 40	Productos finales muy diversos Rendimiento 60-200 %	Según necesidad
Producto Premium	HSA Emputidos	Nota de sabor especial Reducción de la sinéresis	Según necesidad

Conveniencia

Nuestras soluciones para los campos de conveniencia y snacks mejoran la estructura natural de la carne. Los sistemas son muy flexibles para la aplicación desde nuggets,

hamburguesas, alitas de pollo, hasta productos veganos. Combinando productos pueden lograrse características de textura y un excelente sabor.

Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Hamburguesas de pollo, nuggets	HydroTOP High Gel 30	Mejora de la textura Estable a la congelación/ descongelación	Según necesidad
Adobo seco para trozos de ave	Naturom Magic Glace	Muchas variantes de sabor Solo con agua y/o aceite	Según necesidad

Embutidos crudos

Nuestras soluciones para embutidos crudos mejoran la consistencia de la carne cruda y las inclusiones de grasa y permiten una distribución homogénea de ambos componentes. Los aditivos proporcionan un curado seguro y

un aspecto atractivo a los embutidos crudos. Ya sea mediante el curado rápido o la fermentación tradicional, los productos se crean individualmente.

Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Ingrediente para salami/ pepperoni	PLUSmulson PROT 300-CF	Productos de embutidos crudos puros Estabiliza la grasa de ave líquida	2 % en el producto final
Todo en uno	Hydrosol Casal	Curado rápido para productos semiahumados con/ sin condimentos	30 g/kg



Emulsiones

Con nuestros sistemas de estabilizantes para emulsiones grasas pueden fabricarse con grasa vegetal las inclusiones de grasa típicas en el salami y la mortadela. Con la sustitución de la

grasa animal se reducen considerablemente los costes de producción. Los productos son ideales también para la estabilización de carne y preparados de carne.

Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Emulsión de grasa, gelificante y estable al calor	PLUSmulson PROT 300-F	Para carne deshuesada mecánicamente, piel de pollo y aceites vegetales	1:16:32 (Emulsificante: Grasa: Agua)
(Emulsificante: Grasa: Agua)	PLUSmulson F-03	Para carne deshuesada mecánicamente, piel de pollo y aceites vegetales	1:16:32 (Emulsificante: Grasa: Agua)

Alternativas veganas

Las mezclas "todo en uno" de Hydrosol para fiambres veganos, así como alternativas a las salchichas escaldadas proporcionan la familiar consistencia al morder, una auténtica

textura en boca, aspecto apetitoso y una condimentación básica agradable.

Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Todo en uno	HydroTOP VEGAN SF	Múltiples posibilidades de aplicación Salami, bacon, fiambre veganos, sin soja	Según el producto
Hot dogs veganos, sin soja	HydroTOP VEGAN HT	Excelente textura Puro con soja	21 % en el producto final





Condimentación

Condimentación y estabilización en uno: los sistemas de estabilizantes enriquecidos con saborizantes y condimentos

de Hydrosol permiten un ajuste individual del producto.

Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Múltiples posibilidades de aplicación	Naturom TopNAT	Extracto de cebolla Prolonga el sabor típico	20 g/kg en el producto final
Salchichas y hot dogs	Naturom Wiener Würstchen	Preparado condimentado clásico	5-7 g/kg
Ideal para fiambre de ave	Naturom BM	Preparado condimentado clásico	4-5 g/kg

Conservación

Los conservantes de Hydrosol para productos cárnicos y embutidos crudos y pasteurizados tienen efecto

antibacteriano y conservante. La carne y el embutido mantienen su color apetitoso y buen sabor.

Aplicación	Sistema de estabilizantes	Características	Dosificación
Múltiples posibilidades de aplicación	Hydrolon Super	Sabor neutro Fácil de aplicar	3 g/kg
Conservante	Hydrolon Fresh NI 21	Uso versátil. Especialmente indicado para productos termotratados	5 g/kg
Conservante	Hydrolon Fresh TA 21	Efecto conservante y antioxidante Mejora la conservación del color de la carne	3 g/kg
Conservante	Hydrolon Fresh BS	Efectos sinérgicos con otros conservantes Apropiado para el tratamiento de la superficie	2 g/kg



¿Qué podemos hacer por Ud.?



Hydrosol es "The Stabiliser People", su interlocutor competente para soluciones a la medida en el campo de la carne de ave. Somos una empresa de gran crecimiento internacional, con sucursales en todo el mundo. Desarrollamos y producimos sistemas de estabilizantes a la medida para productos cárnicos y embutidos, productos de pescado, platos delicatessen y preparados, productos lácteos, helados y postres, bebidas, así como alternativas vegetarianas y veganas.

Hydrosol de un vistazo:

- Aptitud para sistemas de texturizantes en el mercado internacional
- Sistemas piloto para carne, pescado, delicatessen, leche, helados y secado por pulverización
- Producción con la tecnología más avanzada usando la planta de fluidización para fabricar productos aglomerados
- Una empresa del Stern-Wywiol Gruppe, dirigida por su propietario
- 40 años de experiencia en investigación de aplicación

Alemania

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

Francia

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

Mexico

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

Turquía

Stern Ingredients Turkey
Gıda Sanayi ve Ticaret A. Ş.
/1 Sokak No:25
Atatürk Organize Sanayi Bölgesi
35620 Çiğli / Izmir, Turkey
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, R.P. China
Tel.: +86 / 512 6326 9822
Fax: +86 / 512 6326 9811
info@sterningredients.com.cn
www.sterningredients.com.cn

India

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

Russia

KT "000 Stern Ingredients"
Sverdlovskaya naberzhnaya 38, liter
"V" 195027 San Petersburgo, Rusia
Tel.: +7 / (812) 319 36 58
Fax: +7 / (812) 319 36 59
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

Ucrania

Stern Ingredients Ukraine LLC
Kharkivske chaussee 201-203
post 3 / office 605
02121 Kiev, 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
Malasia
Tel: +607 / 522 6000
Fax: +607 / 522 6999
info@sternmaid.com.my
www.sternmaid.com.my

Singapore

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

EE.UU.

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