

# dei

LEBENSMITTEL PRODUKTION VERPACKUNG FOOD DESIGN

05-2020

## 10 TITEL

FRISCHE PRODUKTE  
INDIVIDUELL  
ETIKETTIEREN

## 10 IM FOKUS

KENNZEICHNEN,  
VERPACKEN, LAGERN

## 52 DRUCKREGELUNG

KOMPAKTES SYSTEM  
FÜR TANKS

## 56 FOOD DESIGN

STABILISIERUNGS- UND  
TEXTURIERUNGSSYSTEME  
AUF PFLANZENBASIS



Stabilisierungs- und Texturierungssysteme auf Basis pflanzlicher Inhaltsstoffe

# Vegane Alternativen zu Fischfilet und mehr

Die Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln wächst. Hydrosol setzt auf Stabilisierungs- und Texturierungssysteme für vegane Alternativen zu Milcherzeugnissen, Fleisch- und Convenience-Produkten auf Pflanzenbasis. Die jüngste Entwicklung des Unternehmens sind pflanzliche Varianten zu Fischstäbchen und Fischfilet.

Mit „plant-based Revolution“ beschreibt das Marktforschungsinstitut Innova Market Insights einen der Haupttrends in der Lebensmittel- und Getränkebranche im Jahr 2020. Aus gutem Grund: Weltweit verzeichnet der Markt für pflanzliche Lebensmittel zweistellige Wachstumsraten. Allerdings steigen die Ansprüche der Konsumenten: Pflanzlich um jeden Preis ist nicht mehr angesagt. Neben Geschmack, Textur und Genuss spielt eine möglichst kurze

Zutatenliste eine immer größere Rolle – ebenso wie der Verzicht auf allergene Zutaten wie Soja. Hydrosol setzt dabei auf unterschiedliche pflanzliche Proteinquellen. Im neu gegründeten Plant-Based-Competence-Center forscht das Unternehmen nach trendorientierten Lösungen, die frei von tierischen Proteinen sind, zugleich aber den Ansprüchen der Verbraucher an Clean Label oder Lean Label gerecht werden.

## Sojafreie Milchalternativen

Für das breite Spektrum an pflanzlichen Alternativen zu Milcherzeugnissen setzt Hydrosol schon seit Langem überwiegend sojafreie Stabilisierungs- und Texturierungssysteme ein. Beispiele sind Desserts auf Basis von Mandel- oder Kokosdrinks. Im Bereich Trinkmilch ergänzen auch Getränke aus Sonnenblumen oder Hafer die Auswahl. Auch eine pflanzliche Alternative zu saurer Sahne steht zur Verfügung. Das Produkt ist



Bilder: Hydrosol

Hydrosol entwickelte das Stabilisierungs- und Texturierungssystem All-in-Compound-Hydro-Top-Vegan-RB 5 für pflanzliche Alternativen zu Fischstäbchen und Fischfilet



Pflanzliche Nuggets können mit dem Hydrotop-Vegan-Patty PP in Kombination mit einem faserigen Texturat hergestellt werden

geschmacklich kaum vom tierischen Lebensmittel zu unterscheiden und ebenso vielseitig einsetzbar, kommt dabei aber ohne E-Nummer aus. Auch der vegane Flammkuchen hat eine minimale Zutatenliste. Das Convenience-Produkt, das Hydrosol gemeinsam mit der Schwesterfirma Deutsche Back entwickelt hat, besteht aus glutenfreiem Teig, pflanzlicher Sour Cream und einer veganen Alternative zu Bacon. Der Flammkuchen ist frei von Soja und enthält weder Laktose noch Phosphate.

### Veganer Fleischersatz

Im Bereich der Fleisch-Alternativen erforscht Hydrosol schon seit vielen Jahren diverse Proteinquellen. Angesichts der GMO-Thematik und des allergenen Potenzials ist die Nachfrage nach Soja in Europa deutlich zurückgegangen. Stattdessen rücken Proteinquellen wie Erbsen, Kartoffeln oder Ackerbohnen immer mehr in den Vordergrund. Dazu kommen Varianten wie Kichererbsen, Sonnenblumen oder Algen. Diese Proteine setzt Hydrosol unter anderem in seinen pflanzlichen Alternativen zu Fleisch und Wurst ein. Die Stabilisierungs- und Texturierungssysteme auf Basis von Kartoffel- und Erbsenprotein ermöglichen eine Vielzahl an unterschiedlichen Endprodukten – von Aufschnitt über Salami bis hin zu Frühstücksspeck.

Darüber hinaus entwickelte Hydrosol die Hydrotop-Vegan-Patty-PP-Range, ein Baukastensystem, auf dessen Basis eine Vielzahl an pflanzenbasierten Convenience-Produkten entsteht. Für alternative Hackfleischprodukte bietet das Unternehmen mit dem Compound Hydrotop-Vegan-Patty-PP ein System auf Basis von Ackerbohnen- und

Erbsenprotein. Zusammen mit dem pflanzenbasierten, glutenfreien Proteintexturat entstehen vegane Burger-Pattys mit nur einer E-Nummer, die dem tierischen Produkt hinsichtlich Geschmack, Textur und Mundgefühl sehr ähnlich sind. Eine fleischige Struktur mit angenehmem Biss zeichnet auch die pflanzlichen Nuggets aus, die ebenfalls mit dem Hydrotop-Vegan-Patty PP in Kombination mit einem faserigen Texturat hergestellt werden. Diese Alternative besitzt eine weiße, helle Farbe, wie man sie von Hähnchen-Nuggets kennt.

### Fischfilet auf Basis von Reistexturat

Seit 2014 ist das Hydrosol-Sortiment an pflanzenbasierten Konzepten in den Segmenten Fleisch und Wurst, Molkereiprodukte sowie Feinkost und Convenience rasant gewachsen. Vor Kurzem hat das Plant-Based Competence Center auch Alternativen zu Fischprodukten entwickelt. Mit dem All-in-Compound-Hydrotop-Vegan-RB 5 entstehen

## KURZ UND BÜNDIG FREE-FROM-SORTIMENT



Bild: Hydrosol

Hydrosol zeigt auf einer Landingpage seine Free-from-Lösungen

Neben Plant-based- sind auch Free-from-Konzepte ein Schwerpunkt von Hydrosol. Ob Alternativprodukte, die frei von tierischen Bestandteilen, Soja oder Weizen sind, oder herkömmliche Lebensmittel, die auf weniger Zucker, Salz und Fett setzen: Der Bereich der Free-from-Produkte ist laut Hydrosol ein starker Wachstumstreiber. Das Unternehmen hat viele Lösungen für unterschiedliche Ansprüche entwickelt. Die Landingpage <http://hydrosol.de/free-fromhttps://hydrosol.de/free-from/> Free-from-Sortiment. <https://hydrosol.de/free-from/> Free-from-Sortiment.

Zu den Konzepten gehören zum Beispiel Stabilisierungs- und Texturierungssysteme für Wurst- und Kochpökelwaren sowie Schmelzkäsezubereitungen, die ohne Phosphate auskommen. Dazu kommen Carrageen-freie Stabilisierungssysteme für saure Milchprodukte, aber auch für pH-neutrale Produkte wie Milchlischgetränke, Pudding oder pflanzliche Milchersatzgetränke. Ein weiterer Bereich sind Funktionssysteme für zucker-, fett- und salzreduzierte Produkte sowie die aktuellen Konzepte im Segment der pflanzlichen Alternativen.

auf der Basis von Reistexturat pflanzliche Varianten zu panierten Produkten wie Fischstäbchen und Fischfilet. Auch sie sind frei von Soja und haben einen authentischen Geschmack.

Hauptgründe für den Verzehr pflanzlicher Ersatzprodukte sind Aspekte wie Nachhaltigkeit, Tierwohl und Klimawandel. Genau hier setzen auch die Fisch-Alternativen an. Schließlich raten Umweltorganisationen dazu, aufgrund der Überfischung weniger Fisch aus dem Meer zu verzehren.

[www.prozesstechnik-online.de](http://www.prozesstechnik-online.de)

Suchwort: Hydrosol

**AUTOR**  
**FLORIAN BARK**  
Produktmanager,  
Hydrosol