

1993–2018

25
YEARS

THE
STABILISER
PEOPLE

hydrosol

THE STABILISER PEOPLE

Dr. Matthias Moser, Geschäftsführer Hydrosol, über den Beitrag des Unternehmens zu den drängendsten Herausforderungen unserer Zeit.

**„WIR
GESTALTEN
ZUKUNFT!“**



DER LECKER-EFFEKT!

Sieht gut aus und schmeckt – Hydrosol macht „Lebensmittel“.

CREMIG!

So muss Joghurt aussehen – frisch und cremig. Das macht Appetit. Für das perfekte Lebensmittel sorgen sogenannte Schutzkolloide. Ohne diese Zutat würde das Milchprotein beim Pasteurisieren ausflocken oder es würde nach kurzer Zeit Molke austreten und sich als wässrig-gelbliche Lösung auf dem Joghurt sammeln. Vor allem aber sorgen sie auf der Zunge für das tolle cremige Gefühl.

Wussten Sie schon?

Hydrosol hat auch die Zutaten für aktuelle Trendprodukte wie Greek Style und High Protein Joghurt.

KNACKIG!

Würstchen schmecken nur, wenn es auch richtig knackt. Hydrosol verbessert mit einem System aus Hydrokolloiden, Fasern und Enzymen die Textur von Brühwürstchen – vor allem aber liefert es den gewünschten Knack. Zusätzlich verhindert die Kombination auch unschönen Fett- oder Geleeabsatz – denn nicht nur die Ohren, sondern auch die Augen essen bekanntlich mit.

Wussten Sie schon?

Von Hydrosol gibt es auch einzigartige Wursthüllen auf Hydrokolloidbasis: die coextrudierten Alginat-Casings.

SAFTIG!

Wer herzhaft in goldgelbe Nuggets beißt, erwartet eine feste und saftige Textur. Und zwar ganz gleich, ob es sich dabei um ein veganes oder tierisches Produkt handelt. Hydrosol hat für genau dieses Gaumenerlebnis ein vielseitiges und universell einsetzbares Bindsystem entwickelt. Es verbessert die Textur von Fleisch oder Fisch – aber eben auch von pflanzenbasierten Produkten, wie etwa veganen Nuggets und Burgern.

Wussten Sie schon?

Wir entwickeln auch Texturate auf Basis pflanzlicher Proteine – immer für den perfekten Biss in appetitliche Produkte.

DIE LEBENSMITTELBRANCHE IN ZAHLEN

68,9

Zahl der Lebens- und Genussmittel, die im Jahr 2016 aus Deutschland exportiert wurden, in Milliarden Euro.

56,4

Zahl der Lebens- und Genussmittel, die im Jahr 2016 aus Frankreich exportiert wurden, in Milliarden Euro.

Quelle: Pressestelle Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V., Eurostat

78,2

Zahl der Lebens- und Genussmittel, die im Jahr 2016 nach Deutschland importiert wurden, in Milliarden Euro.

50,3

Zahl der Lebens- und Genussmittel, die im Jahr 2016 nach Frankreich importiert wurden, in Milliarden Euro.

Umsatz großer Industrien in Deutschland im Jahr 2017 in Milliarden Euro:



Quelle: Statistisches Bundesamt, Fachserie 4, Reihe 4.1.1 Produzierendes Gewerbe

Tätige Personen in den großen Industrien in Deutschland im Jahr 2017:



Quelle: Statistisches Bundesamt, Fachserie 4, Reihe 4.1.1 Produzierendes Gewerbe

Umsatz großer Industrien in der Europäischen Union im Jahr 2016 in Milliarden Euro:



Quellen: VDMA | Europäischer Chemieverband Cefic „Facts and Figures 2017“, Verband der Chemischen Industrie e.V. | Eurostat

Tätige Personen in den großen Industrien in der Europäischen Union:



Quellen: Europäischer Chemieverband Cefic | European Automobile Manufacturers Association (ACEA), „The Automobile Industry Pocket Guide“ | Data & Trends 2017, EU Food and Drink Industry



Gekommen, um zu bleiben – Hydrosol eröffnet in St. Petersburg die erste russische Niederlassung in der naberezhnaya Leutnant Schmidt.

2007

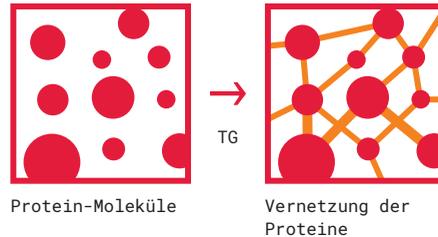
DIE ERSTE NIEDERLASSUNG IN RUSSLAND.

Hydrosol gründet in St. Petersburg die Stern Ingredients Russia (SIRUS). Die erste Niederlassung in Russland ist eine logische Folge des starken Wachstums in dem Land. Mit dem Expertenteam, das auch sprachlich und kulturell über die nötigen Kompetenzen verfügt, kann Hydrosol noch enger zusammen mit den russischen Partnern die Zukunft der russischen Lebensmittelindustrie mitgestalten – ganz im Sinne der Unternehmensphilosophie: „Immer nah am Kunden.“

2008

DAS ENZYM TRANSGLUTAMINASE WIRD FUNKTIONSGERECHT AUFBEREITET.

Die crossfunktionale Forschungsarbeit innerhalb der Stern-Wywiol Gruppe führt zu einem neuen innovativen Produkt für die fleisch- und fischverarbeitende Industrie: verbesserte Struktur durch Transglutaminase. Das strukturbildende Enzym hat Hydrosol gemeinsam mit der Schwestergesellschaft SternEnzym neu funktionalisiert. Es ermöglicht die optimale Verwertung der wertvollen Rohstoffe Fleisch und Fisch: ein weiterer Beitrag von Hydrosol zur Nachhaltigkeit der Lebensmittel-erzeugung, die vor allem angesichts der weltweit steigenden Nachfrage nach Fleisch unverzichtbar ist.



Protein-Moleküle

Vernetzung der Proteine

Durch Crosslinks zwischen bestimmten Aminosäuren, den Bausteinen der Proteine, lassen sich Fleischstrukturen aufbauen. Dieser durch Transglutaminase initiierte Prozess wird zum Beispiel bei der Herstellung von Formfleisch angewendet.

NEUE FUNKTIONSSYSTEME FÜR REKOMBINIERTER PRODUKTE DER MILCHINDUSTRIE

Auch an anderer Stelle leisten Produkte von Hydrosol wertvolle Hilfe: Neue Funktionssysteme verbessern die Qualität rekombinierter Produkte für die Milchindustrie. Davon profitieren vor allem trockene Regionen wie der Mittlere Osten und Afrika, die nicht über ausreichend Frischmilch verfügen. Dort können auf Basis von Milchpulver hochwertige und wohlschmeckende Produkte wie Joghurt, Käse und andere Molke-reiprodukte hergestellt werden. Von der erfolgreichen Forschungsarbeit profitieren weltweit Millionen von Menschen.

2009

DIE ERSTE MAYONNAISE, DIE GEFROREN UND WIEDER AUFGETAUT WERDEN KANN UND DABEI IMMER SCHÖN STABIL BLEIBT.

Das Wirtschaftsministerium in Schleswig-Holstein unterstützt eine weitere Produktentwicklung von Hydrosol: eine gefrier- und taustabile Mayonnaise. Diese Weltneuheit einer All-in-Mayonnaise ist nur eines von vielen Produkten, die mittlerweile die Angebotspalette von Hydrosol verbreitern. Hydrosol ordnet seine Arbeit in die Bereiche Milch, Speiseeis, Feinkost und Fleisch, jeweils unter der Führung eines Experten aus der Industrie.

2011

NEUE WIRBELSCHICHTTECHNIK.

Hydrosol erweitert seine Produktionstechnologie mit moderner Wirbelschichttechnik und steigt somit in das „Particle-Engineering“ ein. Die Produktionslinie ermöglicht die Umsetzung zukunftsweisender Technologien wie der Agglomeration und Granulation. Damit können ganz neue Funktionssysteme mit verbesserten Aktivitätsprofilen entwickelt werden. Außerdem sind mit diesen Produktionstechnologien gecoatete („ummantelte“) Produkte mit völlig neuartigen Löslichkeits-eigenschaften verfügbar.

2010

HOHER BESUCH – DIE DEUTSCHE FEINKOST-INDUSTRIE IST ZU GAST BEI HYDROSOL.

Die führenden Feinkostanbieter in Deutschland besuchen Hydrosol. Das Branchentreffen firmiert unter dem Schwerpunkt „Clean Label“. Derweil intensiviert Hydrosol die Forschung und Entwicklung im Milchbereich. Das Portfolio an Stabilisierungssystemen für aufschlagbare und kochbare Pflanzencreme wird ausgeweitet. Dabei entstehen neue, wegweisende Systeme, die bis heute in ihrer Aufschlagkapazität unübertroffen sind: rekombinierte Alternativen zu Käse und innovative Lösungen wie Joghurtwürfel als Pendant zu Weißkäse wie Feta im Salat.



Das Multitalent – die multifunktionale Wirbelschichtanlage kombiniert eine Vielzahl technischer Möglichkeiten. Im Bild: Martin Ehrlich, Produktionsleiter.

EXPERTISE I MULTIFUNKTIONALE SYSTEMLÖSUNGEN

Hydrosol-Compounds sind mehr als die Summe ihrer Bestandteile. Durch das intelligente Ausnutzen von Synergien zwischen verschiedenen Komponenten erreichen diese gegenüber Einzelrohstoffen eine überproportional höhere Funktionalität zu geringeren Kosten.

*Prof. Dr.-Ing. Herbert Weber (Emeritus),
Beuth Hochschule für Technik Berlin, Lifesciences & Technology*

EMULSION

VISKOSITÄT

1 + 1 = 3

MUNDGEFÜHL

STABILITÄT

VOLUMEN

TEXTUR



Bild links: Im Labor noch ohne Streusel – eine neue leckere Softeis-Kreation gelingt Jana Krieger im industriellen Probetrieb auch schon ziemlich gut.



Statt schön kühl wird es an der modernen UHT-Pilotanlage ziemlich heiß: Sebastian Barsch und Dorian Riegel untersuchen Molkereiprodukte auf ihr Verhalten bei Ultra-Hoch-Temperatur.

PASTEURISIEREN UND HOMOGENISIEREN

Auch im angrenzenden Eis- und Milchtechnikum herrscht Betriebsamkeit. Kleine und größere Apparaturen arbeiten, eine Maschine füllt zum Beispiel Säfte aus Konzentraten mit Hydrosol-Rezeptur ab, das neue Trendprodukt ist für Kunden im afrikanischen und arabischen Raum in Entwicklung. Eine andere Produktionslinie mischt einen Kakaodrink. Gleich daneben werden Proben einer neuen Pflanzencreme durch Ultra-hocherhitzung pasteurisiert und anschließend homogenisiert. Nur wenige Schritte entfernt in der Analytik wird danach die Stabilität der Cremes mit modernen Messgeräten geprüft.

GEMEINSAM MIT DEN KUNDEN ENTWICKELN

Die vielseitige Ausstattung der Anwendungstechnologie nutzen die Hydrosol-Experten nicht nur für die Arbeit mit eigenen Rezepturen. Auch Kunden optimieren hier die eigenen Prozesse mit dem Know-how und der Technologie von Hydrosol. Außerdem kooperiert Hydrosol mit verschiedenen nationalen und internationalen Forschungseinrichtungen wie der Fraunhofer-Gesellschaft in der Entwicklung und Testung innovativer Anwendungstechnologien.

SAUDI-ARABIEN

CREMIGER GENUSS BEI HOHEN TEMPERATUREN

Eine Spezialität darf im arabischen Raum bei genussvollen Mahlzeiten auf keinen Fall fehlen: die Breakfast Cream.

Leicht gelierte, dickflüssige Sahne mit dezenter Karamellnote – so mögen die Menschen in Saudi-Arabien ihre Breakfast Cream, am liebsten auch noch mit Honig und Früchten. Die Creme wird fast ausschließlich im mittleren Osten hergestellt und verzehrt. Aufgrund der guten Haltbarkeit passt sie ideal zum heißen Klima in der Region.

Der Name ist etwas irreführend: Breakfast Cream wird keineswegs nur zum Frühstück gereicht, sondern immer dann, wenn es für eine Mahlzeit einen besonderen Anlass gibt, man sich etwas gönnen will – und dann auch nicht so streng auf die Kalorien schaut. In Saudi-Arabien wird die Breakfast Cream in sterilisierten Dosen angeboten. Der Inhalt fällt mit einem Flip heraus, bleibt wie ein geliertes Dessert auf dem Teller stehen und wird dann gelöffelt oder mit dem Messer direkt auf das Fladenbrot gestrichen. Andere Varianten fließen ganz leicht aus der Dose und sind nur leicht angeliert.

Immer aber ist die süße Sahne dick, cremig und hinterlässt ein glattes Mundgefühl. Traditionell wird die Breakfast Cream aus Milchsahne hergestellt, mittlerweile gibt es aber auch zeitgemäße Varianten mit reduziertem Fettanteil. In anderen Ländern der Region, etwa im Iran, wird die Breakfast Cream im Tetrapak verkauft. Dort handelt es sich nur vom Namen her um das gleiche Produkt: Erhitzungsprozess und Abfüllung unterscheiden sich ebenso wie die Konsistenz. Die hier vermarkteten Qualitäten sind eher dickflüssig, cremig und keinesfalls geliert. Eine Eigenschaft aber eint die Breakfast Cream überall in der Region: der hohe Genusswert.



„ESSEN IST DER NEUE POP“

Welche Nahrungsmittel stehen auf dem Speiseplan der Zukunft? Wie nehmen wir dann unsere Mahlzeiten ein – und welche Schlüsse sollte daraus die Lebensmittelindustrie ziehen?

Mit diesen Fragen beschäftigt sich die Ernährungswissenschaftlerin und Buchautorin *Hanni Rützler*. Der Journalist *Marc-Stefan Andres* hat mit ihr gesprochen.