



**„Bis heute stehen
Produkttests im Mittelpunkt
meiner Arbeit.“**

*Florisanne Biss ist Leiterin der Produktentwicklung
für Fleisch- und Wurstwaren bei Hydrosol*

Eine Wurstscheibe muss gut schmecken, appetitlich riechen und schmelzfest sein. Von daher bin ich einem hohen Qualitätsstandard gewohnt – und will ihn unbedingt halten. In unserem Fleischfachraum arbeitet unser Forschungsteam deshalb täglich daran, Stabilisierungs- und Emulgiersysteme zu entwickeln, welche die Haltbarkeit der Produkte erhöhen und Aussehen, Geschmack und Konsistenz von Fleisch- und Wurstwaren verbessern. Dabei modifizieren wir unsere Rezepturen so lange, bis sie den Wünschen unserer Kunden aufs Gramm genau entsprechen – für mehr Formstabilität, mehr Geschmack und mehr Umsatz. www.hydrosol.de



Im Fleischfachraum des Technologiezentrums Albrechtsberg

hydrosol

THE STABILISER PEOPLE



**„Innovative Produkte mit mehr
Volumen? Für mich schon immer eine
Frage der Aufschlagtechnik.“**

*Helke Achenbrenner ist Produktentwicklerin
für Molkereiprodukte bei Hydrosol*

Ob Quark, Pudding, Sahne, Eik oder Mascarpone: Wir strengen nicht nur das Aufschlagvolumen, sondern die gesamte Qualität von Milchprodukten. Um für nahezu jedes Produkt auf Milchbasis die passende Lösung zu bieten, kombinieren wir in unserem Molkerei- und Eisfachraum eine Vielzahl von Wirkstoffen zu individuellen Emulgier- und Stabilisierungssystemen. Unsere ausgeprägten Wirkstoffcompounds gewährleisten, dass bei der Verarbeitung von Milch zu neuen Produkten das komplexe System aus Proteinen, Fett, Kohlenhydraten und Salzen erhalten bleibt. Darüber hinaus zeichnen sich unsere Compounds durch eine hohe Wirtschaftlichkeit und einfache Anwendung aus. Das Ergebnis sind hochwertige Endprodukte, die appetitlich aussehen, ein angenehmes Mundgefühl hervorrufen und länger halten. www.hydrosol.de



Im Molkereifachraum des Technologiezentrums Albrechtsberg

hydrosol

THE STABILISER PEOPLE



**„Mit modernster Technik gelingen die
individuellsten Rezepturen – das weiß
ich, seit ich zwei bin.“**

*Sabine Tass ist Prozessingenieurin
für Feinbackwaren und Fertiggerichte bei Hydrosol*

Wirtschaftlich in der Produktion, von stabiler Konsistenz und lange haltbar – so müssen marktfähige Fertiggerichte und Feinback sein. Für eine Vielzahl von hochwertigsten Endprodukten setzen wir individuelle Wirkstoff-Compounds, die für die Haltbarkeit der Herstellung und verlässliche Ergebnisse sorgen. Unsere Abteilungen ermöglichen unseren Kunden eine gleichmäßige und wirtschaftliche Herstellung. Mit modernen Pilotanlagen prüfen wir, ob die gewünschten Eigenschaften erreicht sind oder die Wirkstoffkonzentration noch optimiert werden kann. Zufrieden sind wir mit dem, wenn der Test im kleinen Maßstab großen Markterfolg verspricht. www.hydrosol.de



Im Backwarenlabor des Technologiezentrums Albrechtsberg

hydrosol

THE STABILISER PEOPLE