

## Proteinersatz ohne Soja und Weizen – Hydrosol setzt auf Alternativen wie Erbsen und Ackerbohne

Ob Pudding, Aufschnitt oder Burger: Bei den Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten entscheiden sich Verbraucher immer häufiger für Produkte aus pflanzlichen Proteinquellen. Hydrosol bedient diesen Trend mit neuen Lösungen wie der HydroTOP VEGAN Patty Range – ein Baukastensystem auf Basis von Ackerbohnen- und Erbsenprotein. Produktentwickler erhalten damit die Möglichkeit, pflanzenbasierte Convenience-Produkte ohne Soja und Weizen herzustellen.



Um pflanzliche Nuggets mit heller Farbe, wie man sie von Hähnchen-Nuggets kennt, herzustellen, kombiniert Hydrosol sein Compound mit einem Reistexturat. (Foto: Giorgio Scarlini)

### Verzicht auf allergene Zutaten

Weltweit verzeichnet der Markt für pflanzliche Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten zweistellige Wachstumsraten. Gleichzeitig steigen die Ansprüche der Konsumenten: Neben Geschmack, Textur und Genuss spielt eine möglichst kurze Zutatenliste eine immer größere Rolle – ebenso wie der Verzicht auf allergene Zutaten. Hydrosol setzt deshalb seit längerem pflanzliche Proteinquellen ein.

„Aufgrund der Gen-Thematik und des allergenen Potenzials lässt die Sojanachfrage in Europa deutlich nach“, erklärt Florian Bark, Produktmanager bei Hydrosol. „Stattdessen würden Proteinquellen wie Erbsen, Kartoffel oder Ackerbohne immer mehr in den Vordergrund rücken. „Dazu kommen neue Varianten wie Kichererbsen, Sonnenblumen oder Algen. Diese Proteine setzen wir unter anderem bei unseren pflanzlichen Alternativen zu Fleisch und Wurst ein“, so Bark. Die Stabilisierungs- und Texturierungssysteme ermöglichen eine Vielzahl an unterschiedlichen Endprodukten – von Aufschnitt über Salami bis hin zu Bacon.

## Nuggets mit angenehmem Biss

Im Bereich pflanzlicher Convenience-Produkte bietet Hydrosol mit dem Compound HydroTOP VEGAN Patty PP ein System auf Basis von Ackerbohnen- und Erbsenprotein. Dieses ist frei von Soja, Weizen und anderen Allergenen. „Zusammen mit dem pflanzenbasierten Protein-texturat entstehen vegane Burger Pattys mit nur einer E-Nummer, die dem tierischen Produkt hinsichtlich Geschmack, Textur und Mundgefühl sehr ähnlich sind“, erklärt Bark. Ein weiteres Beispiel sind Nuggets, die sich aus dem Compound in Kombination mit einem Reistexturat herstellen lassen. „Sie besitzen eine fleischige Struktur mit angenehmem Biss sowie eine weiße, helle Farbe, wie man sie von Hähnchen-Nuggets kennt“, so Bark.



Hydrosol ermöglicht Produktentwicklern die Herstellung von pflanzlicher Sour Cream, die frei von Soja ist. (Foto: Hydrosol)

## Pflanzliche Alternativen zu Milchprodukten

Auch für das breite Spektrum an pflanzlichen Alternativen zu Milcherzeugnissen setzt Hydrosol überwiegend sojafreie Stabilisierungs- und Texturierungssysteme ein. Beispiele sind Desserts, die auf Basis von Mandel- oder Kokosdrinks hergestellt werden. Mit dem Funktionssystem aus modifizierter Stärke, Hydrokolloiden und Pflanzenfasern entsteht ein leckerer Pudding. Ein weiteres Beispiel sind fermentierte Desserts, die sich mit dem System herstellen lassen.

Im Bereich Trinkmilch ergänzen Drinks aus Sonnenblumen und Hafer die Auswahl. Neu im Portfolio ist zudem eine vegane Alternative zu Saurer Sahne, die geschmacklich nicht vom tierischen Produkt zu unterscheiden und ebenso vielseitig einsetzbar sein soll. „Die pflanzliche Sour Cream ist nicht nur frei von Soja, sie enthält auch keinerlei E-Nummern“, erklärt Hydrosol-

Produktmanagerin Katharina Schäfer. Als Basis dienen ein Mandeldrink und Kokosfett. Zusammen mit dem Stabilisierungs- und Texturierungssystem von Hydrosol entsteht ein pflanzliches Topping für Burger oder Burritos und ein Dip für Potatoe Wedges oder Pommes frites.

## Weitere Informationen und Kontakt

### **Hydrosol GmbH & Co. KG**

Ahrensburg

Anne Bünting

Marketing Hydrosol

T: +49 (0)40 / 284 039-190

[abuenting@hydrosol.de](mailto:abuenting@hydrosol.de)

[www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.de)