

Stabimuls MRH

*Der intelligente
Mayonnaise-Vollcompound*



Mayonnaise, die immer gelingt!

*Höchste Produktsicherheit und unkomplizierte
Anwendung mit der Kompetenz von Hydrosol*

Mayonnaise – eine Delikatesse, die Geschick verlangt.

Die Herstellung

Salatmayonnaise wird aus Pflanzenöl, Eigelb oder Milcheiweiß, Zucker, Salz, Senf, Gewürzen, Stabilisatoren und Wasser hergestellt. Zum Einsatz kommen kontinuierliche wie diskontinuierliche Verfahren sowie die Kalt- oder Heißherstellung.

Sicherheit bei der Produktion

Die Herstellung ist nicht einfach. So besteht bei flüssigem oder pulvrigem Ei immer das Risiko von Salmonellen, Coliformen oder anderen Bakterien. Außerdem ist eine Erhitzung des Produkts problematisch, da Eigelb nicht sehr hitzestabil ist.

Werden alternativ Milchproteine eingesetzt, besteht ebenfalls das Risiko der mikrobiellen Belastung. Außerdem können enthaltene Kaseine sehr empfindlich auf Säure reagieren. Schon bei kleinen Abweichungen von der Rezeptur oder Ungenauigkeiten bei der Herstellung kann es zu Fehlproduktionen kommen. Das Eipulver im Hydrosol Compound dagegen ist sicher in der Anwendung sowie enzym- und keimfrei, sodass die oben genannten Probleme nicht auftreten.



Stabimuls MRH – die moderne Form der Mayonnaise.

***Dass Hydrosol einer der innovativsten Hersteller
von Funktionssystemen für Convenience-Food ist,
beweist das Beispiel Stabimuls MRH.***

Diese von uns völlig neu entwickelten Vollcompounds bieten eine kostengünstige Herstellung bei hoher Qualität des Endproduktes.



Einfach – wirtschaftlich – sicher!

Die Vorteile von Stabimuls MRH

Einfach

Die Herstellung einer Mayonnaise mit Stabimuls MRH ist so einfach, dass sie in jeder Situation gelingt, auch wenn z.B. die technischen Anlagen nicht optimal sind oder das Personal wenig Erfahrung hat: Stabimuls MRH wird mit Salz und Zucker in Wasser dispergiert. Nach kurzer Scherzeit wird Speiseöl zudosiert. Wenn dies emulgiert, wird etwas Essig zugegeben und fertig ist eine hochwertige Mayonnaise, die schmeckt.

Wirtschaftlich

Viele Preisvorteile ergeben sich bei der Mayonnaise-Herstellung mit Stabimuls MRH. Zum einen kann unabhängig vom kurzfristig schwankenden Ei-Preis kalkuliert werden. Dazu kommt, dass die Zutaten ohne Kühlung haltbar sind, dass sich kleinere Mengen wirtschaftlich produzieren lassen und weniger Reste anfallen, die nicht verwertet werden können. Zieht man alle diese Faktoren in Betracht, ist Stabimuls MRH oft die wirtschaftlichere Variante der Mayonnaise-Produktion.



Rezepturvergleich



| Mayonnaise-Herstellung mit Stabimuls MRH (in %) | | mit Flüssig-Eigelb (in %) | |
|---|------|--------------------------------------|-------|
| Pflanzenöl | 67,0 | | 67,0 |
| Stabimuls MRH 101 | 1,4 | Salz-Eigelb (flüssig, pasteurisiert) | 4 - 5 |
| Zucker | 2,5 | | 2,5 |
| Salz | 1,2 | | 1,0 |
| Stabilisator (z.B. Stabisol MR 43) | - | | 0,2 |
| modifizierte Stärke (instant) | - | | 0,5 |
| Gewürzessenzen | 0,1 | | 0,1 |
| Wasser bis | 100 | | 100 |

Mayonnaise, die immer gelingt!

Sicher

Der Einsatz von Stabimuls MRH erhöht die Produktionssicherheit und schließt Risiken aus, die sonst durch den Einsatz von Ei (flüssig oder als Pulver) entstehen. Schwankende Ei-Qualitäten, die sich bisher auf die Emulgierfähigkeit, die Viskosität und die Qualität der Emulsion auswirkten, können das Ergebnis nicht mehr beeinträchtigen. Ein zusätzlicher Vorteil: Die Reinigungsvorgänge in der Produktion sind einfach und unproblematisch.

Die vegetarische Mayonnaise – Kein Problem mit Stabimuls MR 51

Produkte ohne tierische Bestandteile sind auf vielen Märkten stark im Kommen. Mit Stabimuls MR 51 lässt sich jetzt auch eine vegetarische Mayonnaise herstellen, die wirtschaftlich in der Produktion ist und vom Geschmack her überzeugt. Erreicht wird das durch den Zusatz von pflanzlichen Emulgatoren anstelle von Ei.



Hydrosol Vollcompounds für verschiedene Fettgehaltstufen



| | Fettgehalt (in %) | | | | | Dosierung (in %) |
|-------------------|-------------------|----------|----------|---------|---------|---------------------|
| | 15 | 30 +/- 5 | 50 +/- 5 | 50 - 60 | 60 - 80 | |
| STABIMULS MRH 101 | | | | | • | 1,3 - 1,5 |
| STABIMULS MRH 201 | | | • | | | 2,3 - 2,7 |
| STABIMULS MRH 301 | | • | | | | 4,5 - 5,5 |
| STABIMULS MRH S | | | | • | | 3,0 - 3,5 |
| STABIMULS M 15 C | • | | | | | 6,0 - 6,5 |



Hydrosol – die deutsche Marke, der die Fachleute vertrauen.

Kompetenz, Innovation und Produktsicherheit stehen für den deutschen Hersteller Hydrosol an erster Stelle. Unsere Produktionsanlagen erfüllen höchste Ansprüche.

Mit drei vollautomatischen Mischlinien, gesteuert durch ein zentrales Prozessleit- und Visualisierungssystem, können wir die verschiedensten Rezepturen mischen und dokumentieren. So gewährleisten wir höchste Rezepturtreue, Prozesssicherheit und eine produktschonende Verarbeitung. Besonders vorteilhaft ist die Edelstahl-Bauweise der Anlagen: Die Geräte können nass gereinigt werden, was für eine hohe Produktqualität unverzichtbar ist.

Die Produktion

- Zertifiziert nach ISO 9001:2000
- Zuführ- und Verfahrenstechnologie mit modernster Prozessleit- und Visualisierungstechnik
- Vollautomatische Mischerbeschickung innerhalb engster Toleranzen bis zu grammgenauer Dosierung
- Computergestütztes, bedienergeführtes Handwiege-System für Mikrowirkstoffe und nicht förderfähige Rohstoffe
- Chargenbezogene Dokumentation der Soll-Ist-Verwiegung
- Mischtechnologie – Hightech mit nahezu unbegrenzten Möglichkeiten



Hydrosol – The Stabiliser People



Wir sind Ihr kompetenter Ansprechpartner für Mayonnaise-Vollcompounds und andere innovative Convenience-Produkte.

Hydrosol hat sich auf maßgeschneiderte Stabilisierungssysteme und Convenience-Produkte für die Lebensmittel-Industrie spezialisiert.

In unserem Technologiezentrum verfügen wir über modernste Labortechnik. Dort entwickeln wir kundenorientierte Lösungen, die auf bestimmte Herstellungsverfahren und Anwendungsbereiche spezialisiert sind.

Nutzen Sie unsere Kompetenz für Ihr Geschäft. Gern beraten wir Sie über den Einsatz von Stabimuls MRH für Ihr Produkt. Individuelle Mischungen sind jederzeit möglich, auch Farbstoffe und Aromen lassen sich integrieren.

Informieren Sie sich jetzt über unsere innovativen Mayonnaise-Vollcompounds.

Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-003

E-Mail: info@hydrosol.de



Stabimuls MRH

Einfach.

Wirtschaftlich.

Sicher.

hydrosol

THE STABILISER PEOPLE

Hydrosol
Produktionsges. mbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg

Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-003
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-030

info@hydrosol.de / www.hydrosol.de


STERNWYWIOL
Gruppe