

# Stabimuls IC

*Compuestos a la medida  
para helados*



**hydrosol**  
THE STABILISER PEOPLE

Sistemas de estabilización y emulsificación para cremas heladas, helados a base de huevo, sorbetes, helados a base de agua y helados a base de leche.

## El helado requiere competencia

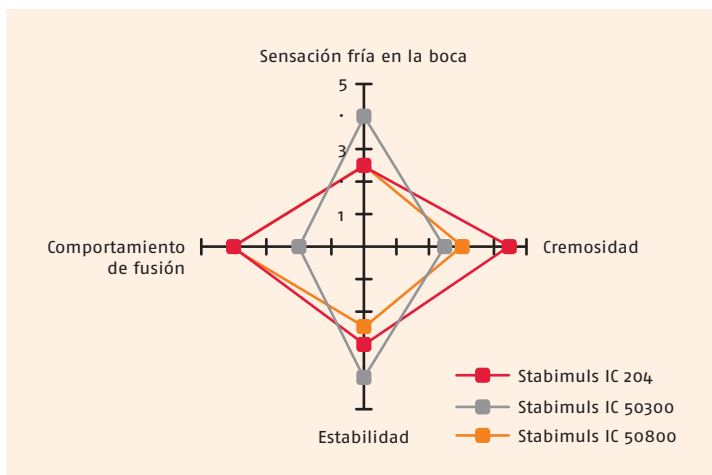
*Crema heladas con sistemas de estabilización de Hydrosol. Encontramos la solución correcta para cada receta.*

Las cremas heladas son muy apreciadas en todo el mundo. Los consumidores demandan continuamente nuevas clases y tendencias. Hace mucho tiempo que su consumo se extiende durante todo el año. La sensación en la boca y la consistencia, las características de almacenamiento y la tolerancia a las oscilaciones de temperatura son criterios de éxito importantes.

Hydrosol ofrece a la industria heladera compuestos a la medida para diferentes recetas y tecnologías de aplicación. Para obtener productos finales que convencen por su calidad y una buena relación precio/rendimiento.

### **Emulsionantes y estabilizadores en los helados. ¡Una pequeña proporción, un gran efecto!**

La proporción de emulsionantes y estabilizadores en los helados es muy pequeña. A pesar de ello, la selección y composición correcta de los componentes individuales determina si el producto final es un éxito o un fracaso. Ajustamos todas las características importantes del producto en diálogo con nuestros clientes.



Valoración sensorial del helado



*Con Hydrosol tiene Ud. todo bajo control:*

### **Aspecto y sensación**

- Sensación en la boca
- Comportamiento de fusión
- Estabilidad y emulsificación
- Viscosidad y reología
- Textura y consistencia

### **Seguridad del producto**

- Reducción del crecimiento de cristales de hielo con las oscilaciones de temperatura
- Consolidación del sistema de tres fases
- Estabilización de la emulsión agua/aceite
- Estabilización de las superficies límite dentro de la matriz de la receta
- Optimización de la estabilidad según el desafío logístico



## La estabilización requiere experiencia

Con más de 30 años de experiencia en la investigación técnica de aplicación para un grupo de clientes mundial, Hydrosol ofrece amplia competencia técnica.

- Sólidos conocimientos técnicos en el campo de los productos lácteos
- Larga experiencia con diferentes componentes grasos y variantes de proteínas
- Conocimientos precisos de cientos de posibles materias primas
- Experiencia amplia y diversificada con diferentes recetas y procesos de fabricación en todo el mundo
- Moderno centro de tecnología con diferentes instalaciones piloto

## Nuestro programa de productos de la serie Stabimuls IC

Hydrosol le ofrece compuestos a la medida para diferentes recetas y tecnologías de aplicación. Le asesoramos para la optimización de los costes, procesos y recetas.

- Helado de huevo y helado de crema/nata
- Leche helada
- Crema helada y crema helada simple
- Helado con grasa vegetal
- Helado de frutas y crema helada de frutas
- Sorbetes
- Helados a base de agua



Unidad piloto de helados en el instituto técnico de helados



### Helado – el alimento complejo

- **Una espuma**, en la que la mitad del volumen, aproximadamente, consta de aire finísimamente distribuido en forma de pequeñas burbujitas
- **Una emulsión**, en la que la fase grasa está distribuida en forma de finísimas bolitas de grasa en la fase acuosa
- **Una solución coloidal** de proteínas lácteas y estabilizadores en la fase acuosa

## El sistema de estabilización y emulsificación adecuado para cada exigencia

Ya sea para la producción estándar o premium, para la optimización o nueva introducción – Hydrosol le apoya también cuando tiene deseos o requisitos inusuales.

- Crema helada premium
- Sistemas de estabilización también con la proporción necesaria de sólidos sin grasa de la leche
- Recetas bajas en grasa o en carbohidratos
- Variantes sin lactosa o no lácteas
- Vitaminización o enriquecimiento con fibra
- Certificación para BIO, producción cumpliendo con la norma Kosher/Halal



# La ventaja para Ud.: nuestro Know-how Connection

¿Tiene Ud. deseos que superan la elección del sistema de estabilización correcto? Como parte del consorcio independiente Stern-Wywiol Gruppe, Hydrosol ofrece competencia en torno a los helados, junto con sus empresas asociadas.

- Conocimientos especiales en las áreas de la proteína láctea y recombinados
- Sólida experiencia en las áreas de grasas vegetales y azúcares
- Crujientes barquillos para helado
- Sabroso preparado de frutas
- Refinamiento con aromas
- Trocitos de chocolate con Second-Bite

*¡Infórmese también de nuestras ofertas de cursillos y seminarios!*



## Investigación de aplicación en 2.000 m<sup>2</sup>

Por su tamaño y equipo, el moderno centro de tecnología del Stern-Wywiol Gruppe es único en una empresa independiente. En él está concentrada la investigación de aplicación del grupo de empresas en 10 laboratorios. En un total de 2.000 m<sup>2</sup> y formando equipos interdisciplinarios, nuestros ingenieros de desarrollo trabajan en nuevos compuestos de sustancias activas para la industria alimenticia.



*Pasteurización y homogeneización en el Instituto técnico de helados*



*El centro de tecnología en Ahrensburg, cerca de Hamburgo*



*Determinadas combinaciones de emulsionantes logran características funcionales totalmente nuevas gracias al secado por pulverización común*



Planta de producción de Hydrosol en Wittenburg, cerca de Hamburgo

## ***Nuestra planta de producción posee la tecnología más avanzada***

*Con el fin de satisfacer los requisitos individuales de los clientes, Hydrosol fabrica sus compuestos de sustancias activas en las instalaciones de producción más modernas.*

- Planta de fabricación de compuestos, tecnológicamente perfeccionada, con tres líneas de mezclado automáticas e independientes
- Dos plantas piloto, controladas por un sistema central de visualización y control del proceso
- Instalación de mezclado de contenedores con calidad farmacéutica, por ejemplo, para mezclas de vitaminas
- Actividad de mezclado y documentación de cientos de recetas de clientes
- Máxima flexibilidad para fabricar rápidamente y con seguridad soluciones para problemas de clientes, también en lotes pequeños
- Empleo exclusivo de materias primas de primera calidad comprobada





***Apostamos por la independencia, distancias cortas e interlocutores comprometidos***

Hydrosol es una empresa mediana, dirigida por su propietario, que conoce muy bien sus deseos: rapidez y flexibilidad, contacto directo con los responsables competentes de la toma de decisiones e ingenieros de proyecto cualificados. La información confidencial se mantiene estrictamente en secreto. Dado que somos independientes, podemos seleccionar exactamente las especialidades de materias primas para nuestros compuestos, que son las más indicadas para Ud.

***¡Póngase en contacto con nosotros!  
Teléfono + 49 (0) 41 02 / 202-003  
o bien [info@hydrosol.de](mailto:info@hydrosol.de)***

**Alemania – Sede**

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

Teléfono: +49 / (0) 41 02 / 202-003  
Fax: +49 / (0) 41 02 / 202-030  
E-Mail: [info@hydrosol.de](mailto:info@hydrosol.de)  
[www.hydrosol.de](http://www.hydrosol.de)

**China – Filial**

**Stern Ingredients (Suzhou) Co., Ltd.**  
Block 9, Unit 1, Ascendas Linhu Industrial Square  
1508 Linhu Avenue  
Fenhu Economic Development Zone  
215211 Wujiang, China

Teléfono: +86 512 6326 9822  
Fax: +86 512 6326 9811  
E-Mail: [info@sterningredients.com.cn](mailto:info@sterningredients.com.cn)  
[www.sterningredients.com.cn](http://www.sterningredients.com.cn)

**India – Filial**

**Stern Ingredients India Private Limited**  
211 Nimbus Centre, Off Link Road  
Andheri West  
Mumbai – 400 053, India

Teléfono: +91 / (0) 22 / 402 755 55  
Fax: +91 / (0) 22 / 263 258 71  
E-Mail: [info@sterningredients.in](mailto:info@sterningredients.in)  
[www.sterningredients.in](http://www.sterningredients.in)

**México – Filial**

**Stern Ingredients S.A. de C.V.**  
Guillermo Barroso No. 14  
Ind. Las Armas  
Tlalnepantla Edo. Méx.  
C.P. 54080, México

Teléfono: +52 (55) 5318 12 16  
Fax: +52 (55) 5394 76 03  
E-Mail: [info@sterningredients.com.mx](mailto:info@sterningredients.com.mx)  
[www.sterningredients.com.mx](http://www.sterningredients.com.mx)

**Polonia – Filial**

**Oficina de Ventas Polonia**  
Krzysztof Grabiński  
ul. Kwitnąca 15/2  
01-926 Varsovia, Polonia

Teléfono: +48 / (0) 22 / 244 37 90  
Fax: +48 / (0) 22 / 490 62 94  
E-Mail: [info@sterningredients.pl](mailto:info@sterningredients.pl)  
[www.sterningredients.pl](http://www.sterningredients.pl)

**Rusia – Filial**

**KT "000 Stern Ingredients"**  
pr. Obuchovskoj oborony,  
d. 45, lit. „0”  
192019 San Petersburgo, Rusia

Teléfono: +7 (812) 319 36 58  
Fax: +7 (812) 319 36 59  
E-Mail: [info@sterningredients.ru](mailto:info@sterningredients.ru)  
[www.sterningredients.ru](http://www.sterningredients.ru)

**Singapur – Filial**

**Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd**  
No. 1 International Business Park  
The Synergy # 09-04  
Singapur 609 917

Teléfono: +65 / 656 920 06  
Fax: +65 / 656 911 56  
E-Mail: [info@sterningredients.com.sg](mailto:info@sterningredients.com.sg)  
[www.sterningredients.com.sg](http://www.sterningredients.com.sg)

**España – Filial**

**Stern Ingredients Spain S.A.**  
Profesor Waksman, 5-10ª  
28036 Madrid, España

Teléfono: +34 / 91 / 350 91 13  
Fax: +34 / 91 / 350 91 70  
E-Mail: [info@sterningredients.es](mailto:info@sterningredients.es)  
[www.sterningredients.es](http://www.sterningredients.es)

**hydrosol**  
THE STABILISER PEOPLE

  
**STERNWYWIOL**  
Gruppe