

Stabilisierung für Milchmischgetränke

Artikel vom **10. Juli 2026**
Speziell für Milchprodukte

Hydrosol unterstützt mit neuen Stabilisierungssystemen die Entwicklung aromatisierter Milchmischgetränke. Die Lösungen bieten dabei Rezepturflexibilität, funktionelle Inhaltsstoffe sowie stabile Produkteigenschaften und begegnen damit aktuellen Verbrauchertrends und veränderten Marktanforderungen.



Die Stabilisierungssysteme ermöglichen aromatisierte Produkte mit hoher Rezepturflexibilität (Bild: Hydrosol).

Aromatisierte Milchmischgetränke zählen zu den wachstumsstarken Segmenten im Molkereimarkt. Hydrosol bietet hierfür Stabilisierungssysteme an, mit denen Molkereien Rezepturen flexibel an veränderte Marktanforderungen und schwankende Rohstoffpreise anpassen können. Im Mittelpunkt stehen Konzepte für proteinreiche Milchmischgetränke, Hybridgetränke aus Milch und pflanzlichen Proteinen sowie carrageenfreie Rezepturen. Die Systeme eignen sich für frische sowie rekonstituierte Milch und ermöglichen eine breite Palette unterschiedlicher Produktkonzepte. Nach Angaben des Unternehmens lassen sich damit sowohl klassische Geschmacksrichtungen wie Schokolade, Vanille, Erdbeere und Karamell als auch Trendvarianten wie Matcha-Latte mit Vanille-, Mango- oder Erdbeernoten realisieren.

Gleichzeitig gewährleisten die Stabilisierungssysteme ein angenehmes Mundgefühl, verhindern Sedimentation während der Lagerung und eignen sich für die UHT-Verarbeitung. Für Hybridprodukte ermöglichen die Systeme die Kombination von Milch mit pflanzlichen Proteinen. Dadurch können Getränke mit geringerem Gehalt an gesättigten Fettsäuren und erhöhtem Proteingehalt entwickelt werden. Ferner bietet das Unternehmen Stabilisierungssysteme für milchbasierte Mahlzeitenersatzgetränke an. Diese enthalten neben Proteinen auch Ballaststoffe zur Unterstützung des Sättigungsgefühls. Ergänzend wurde gemeinsam mit der Schwesterfirma Sternvitamin ein Mikronährstoff-Premix entwickelt, der essenzielle Vitamine und Mineralstoffe liefert und 30 % der empfohlenen täglichen Referenzmenge abdeckt. Mit den unterschiedlichen Stabilisierungssystemen werden somit Molkereien bei der Entwicklung funktioneller Milchmodischgetränke unterstützt, die sich an aktuelle Ernährungstrends und unterschiedliche Verbrauchergruppen anpassen lassen.

Hersteller aus dieser Kategorie

Innowatech GmbH

Alte Kaserne 28

D-72186 Empfingen

07485 978747-0

info@innowatech.de

www.innowatech.de

[Firmenprofil ansehen](#)

pro KÜHLSOLE GmbH

Am Langen Graben 37

D-52353 Düren

02421 59196-0

info@prokuehlsole.de

www.prokuehlsole.de

[Firmenprofil ansehen](#)
