Texturate

Artikel vom **19. November 2020**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Für die Produktion von Fleisch- und Wurstalternativen werden drei verschiedene Texturate angeboten (Bild: Hydrosol).

Ob ethische oder umweltrelevante Aspekte, ein reduzierter Fleischkonsum bleibt ein Zukunftsthema für die Lebensmittelbranche. Vor diesem Hintergrund setzt Hydrosol, Spezialist für Stabilisierungs- und Texturierungssysteme, auf die enge Zusammenarbeit

mit dem Rohstoffanbieter All Organic Treasures (AOT). Ziel der Kooperation sei es, das Knowhow beider Unternehmen zu vereinen und Produzenten im Bereich pflanzlicher Fleischalternativen künftig ein breiteres Produktangebot mit individualisierten und exklusiven Lösungen zu bieten. Der Fokus richtet sich laut Unternehmensangabe auf allergen- und GVO-freie Proteinquellen wie Sonnenblumen, die ein positives Image besitzen. Da die Proteine als Nebenprodukt bei der Herstellung von Sonnenblumenöl anfallen, bieten sie auch in puncto Nachhaltigkeit Vorteile. Für die Produktion von Fleisch- und Wurstalternativen setzt das Unternehmen auf drei verschiedene Texturate: ein Trockentexturat für pflanzliches Hack wie Burger Pattys, ein Trockentexturat mit faseriger Textur, z. B. für Nuggets, und ein Nasstexturat für Produkte mit muskelfleischähnlicher Struktur wie pflanzliche Filetstreifen. Das Thema pflanzliche Muskelfleischalternativen sei nach wie vor eine große Herausforderung für die Branche. Mit ihrer fleischähnlichen Struktur böten Nasstexturate aus Pflanzenproteinen großes Potenzial. Mit der Expertise von AOT als Hersteller dieser Sonnenblumenprotein-Nasstexturate und dem eigenen Knowhow in der Stabilisierung und Texturierung von pflanzenbasierten Fleischalternativen soll künftig ein breites Spektrum an individuellen Produktlösungen entwickelt werden. Die Texturate sind sowohl in konventioneller als auch in Bio-Qualität erhältlich. Eine Herausforderung sei allerdings, Farbe und Geschmack der Sonnenblumentexturate bestmöglich einzustellen und unerwünschten Beigeschmack zu vermeiden. Sonnenblumentexturate sind von Natur aus eher dunkel, was für Würstchen oder Burger Pattys gewollt sei. Bei Nuggets oder Filetstreifen, die als Hähnchenfleischalternative eingesetzt werden, sei aber eine helle Farbe gewünscht. Diese könne durch Kombinationen mit anderen Proteinkonzentraten eingestellt werden.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag