

## Stabilisierung von Milchmodengetränken

Artikel vom 10. März 2021  
Speziell für Milchprodukte



Mit den neuen Stabilisierungssystemen lassen sich zucker- und fettreduzierte Milchmodengetränke problemlos herstellen (Bild: Hydrosol).

Neben trendigen Geschmacksrichtungen erfüllen Milchmodengetränke diverse Verbraucherwünsche: von fettarm und zuckerreduziert über laktosefrei bis hin zu proteinreich und vitaminisiert. V. a. die Reduktion von Zucker und Fett in Lebensmitteln wird dabei weltweit intensiv diskutiert. Von Zuckersteuer bis hin zu Ernährungsampeln gibt es in vielen Ländern verschiedene Restriktionen. Allerdings hat Zucker ebenso wie Fett aus technologischer Sicht viele positive Eigenschaften. Beide sind Geschmacksträger und verleihen den Produkten Körper, Textur und ein angenehmes Mundgefühl. Zucker bindet darüber hinaus Wasser und ist sehr gut löslich, während Fett das Schmelzverhalten beeinflusst und wichtig für die Aufnahme von fettlöslichen Vitaminen ist. Ein Zuckerersatz allein durch Intensivsüßstoffe oder alternative Süßungsmittel ist aus technologischen und geschmacklichen Gründen meist keine Alternative.

# Milchmischgetränke für Kinder und Erwachsene

Mit der »Stabiprime MFD«-Range von [Hydrosol](#) lassen sich nicht nur zuckerreduzierte Milchmischgetränke für Kinder herstellen, sondern eine breite Vielfalt an weiteren Produkten. Angesagte Geschmacksrichtungen wie Cappuccino, Kokos oder Karamell, die auch Erwachsene ansprechen, ergänzen dabei die klassischen Kakaogetränke und Milchdrinks mit Vanille-, Erdbeer- oder Bananengeschmack. Die Stabilisierungssysteme bestehen laut Unternehmensangabe aus sorgfältig ausgewählten Hydrokolloiden. Sie sind sowohl in Wasser als auch in Süßmolke löslich, lassen sich einfach anwenden und ermöglichen eine wirtschaftliche Herstellung der Milchmischgetränke. Neben dem bewährten System mit Carrageen bietet der Hersteller auch eine Alternative mit Gellan an, mit dem die Milchgetränke auch bei höheren Temperaturen von bis zu +40 °C abgefüllt werden können.

---

## Hersteller aus dieser Kategorie

---

### **pro KÜHLSOLE GmbH**

Am Langen Graben 37

D-52353 Düren

02421 59196-0

[info@prokuehlsole.de](mailto:info@prokuehlsole.de)

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

[Firmenprofil ansehen](#)

---