

Angel Yeast

11.06.2021 – 20:41 Uhr

Weniger salzig, mehr herzhaft: Angel Yeast reduziert mit Hefeextrakt-Sortiment die weltweite Natriumzufuhr

Shanghai (ots/PRNewswire) -

Angel Yeast Co., Ltd ("Angel Yeast"), ein börsennotiertes Hightech-Hefeunternehmen in China, sorgte auf der 24. Food Ingredients China, einer der größten Messen im Bereich der Lebensmittelzusätze und -zutaten, für Aufsehen.

Auf der Veranstaltung, die vom 8. bis 10. Juni in Shanghai stattfand, präsentierte Angel Yeast eine Reihe von innovativen Ergebnissen, die einen neuen Trend in der Entwicklung der Branche darstellen. Unter allen ausgestellten Artikeln erregte das Sortiment der Hefeextraktlösungen ("YE") die meiste Aufmerksamkeit.

Mit mehr als 20 Jahren Forschung und Entwicklung hat Angel Yeast eine führende Rolle bei der Popularisierung einer Reihe von innovativen YE-Lösungen gespielt, die den Geschmack verbessern und helfen, die Natriumaufnahme zu reduzieren. YE von Angel Yeast wird aus natürlicher, nahrhafter Frischhefe gewonnen und sorgt für eine magische Geschmacksexplosion - und ist damit der ideale Ersatz für traditionelle Umami-Verstärker wie MSG.

Ein hoher Natriumkonsum kann zu Bluthochdruck, Herzerkrankungen und Schlaganfall führen. In einem Versuch, die Natriumaufnahme weltweit zu reduzieren, haben sich die Mitgliedstaaten der WHO auf ein globales Ziel geeinigt, die Salzaufnahme bis 2025 um 30 Prozent zu senken. Im Gegenzug stehen Lebensmittelinnovatoren vor der Herausforderung, weiterhin Geschmack zu liefern und gleichzeitig die Abhängigkeit von Natrium zu verringern - und Hefeextrakt wird schnell zu einem Game-Changer in der modernen Lebensmittelindustrie.

"Die Hefeextrakte von Angel Yeast bieten ausgereifte, effektive und natriumarme Lösungen zur Geschmacksverstärkung für Sojasauce, Instant-Nudeln, Senftuben, gepuffte Snacks, Fleischprodukte und mehr. Da wir nachweislich weniger Salz und mehr Geschmack als andere Produkte auf dem Markt haben, glauben wir fest daran, dass unser Hefeextrakt eine wichtige Rolle dabei spielen wird, der WHO bei der Reduzierung der weltweiten Natriumaufnahme zu helfen", sagte Li Pei, Technischer Direktor von Angels YE.

Das Team von Angel Yeast hat ein umfassendes Set an industrialisierten Technologien für die Züchtung von Hefestämmen, die hocheffiziente Fermentation, die enzymatische Hydrolyse von Verbindungen und die Salzreduktion ohne Geschmacksverlust entwickelt.

Das YE-Sortiment von Angel Yeast, das bereits im asiatisch-pazifischen Raum, in Europa und Nordamerika verkauft wird, umfasst natürliche Würzmittelinnovationen, die für eine Vielzahl von Lebensmittelanwendungen geeignet sind. Das Unternehmen verfügt über Basic YE in Pulver- und Pastenform sowie über Umami-Lösungen, die ideal für diejenigen sind, die Clean-Label-Alternativen zu Natrium und MSG suchen. In der Zwischenzeit bietet das Mouthfulness YE ein angenehmes und anregendes Mundgefühl, und das Flavor YE liefert spezifische Noten von Sojasauce, Huhn, Rindfleisch und mehr für Hersteller von Gewürzen und Aromen.

Das Unternehmen stellt auch AngeoPro her, eine innovative Proteinquellenlösung für Veganer und Vegetarier. AngeoPro ist ideal für Lebensmittel auf pflanzlicher Basis und trägt zur Geschmacksverbesserung bei und erhöht den Nährwert bei gleichzeitiger Maskierung von Nebengeschmacksstoffen.

Mit seinem YE-Sortiment hat Angel Yeast die Würzmittelindustrie revolutioniert - mit neuen Inhaltsstoffen, um traditionelle Würzmittel zu transformieren und die Welt dabei zu unterstützen, das globale Ziel der Salzreduzierung zu erreichen. Mit dem Ziel, die Welt "Weniger salzig, mehr schmackhaft" zu machen und die Kunst des Geschmacks zu perfektionieren, ist YE von Angel Yeast die ideale Lösung für moderne Lebensmittelinnovatoren.

Informationen zu Angel Yeast

Das 1986 gegründete Unternehmen Angel Yeast Co., Ltd. ist auf die Herstellung von Hefe und Hefederivaten spezialisiert. Die Produktpalette umfasst Backhefe und Zutaten, chinesische Dim Sum und Gewürze, Bohnenkraut-Hefeextrakt, Gesundheitsmittel, Tiernahrung, Pflanzennahrung, destillierte Spirituosen und Biokraftstoffe, mikrobielle Ernährung und Enzyme. Derzeit verfügt Angel Yeast über 11 internationale fortschrittliche Produktionsstätten in China, Ägypten und Russland und bietet Produkte und Dienstleistungen für mehr als 150 Länder und Regionen weltweit an.

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/1531514/DSC_8208_edit_36500910399637.jpg

Pressekontakt:

Jonathan Xu
+ 86 18671600881

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100085705/100872481> abgerufen werden.