

# Angel Yeast

19.08.2022 – 23:53 Uhr

## Angel Yeast bringt neueste innovative Produkte und Lösungen zur FIC 2022

Guangzhou, China (ots/PRNewswire) -

**Angel Yeast**, (SH600298), ein weltweit börsennotierter Hersteller von Hefe und Hefeextrakten, präsentierte auf der FIC 2022 in Guangzhou seine neuesten Hefe- und Hefeextraktprodukte, gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe und Fermentationszutaten sowie seine breite Palette innovativer Lösungen.

Die FIC, eine Messe für Lebensmittelzusatzstoffe und -zutaten, ist eine wichtige und einflussreiche Veranstaltung für die Branche in China und Asien.

„Wir freuen uns sehr, an der diesjährigen FIC teilzunehmen, um unsere neuesten Angebote mit Verbrauchern und Geschäftspartnern zu teilen. Die Messe ist auch eine großartige Möglichkeit für uns, mehr über Trends und Branchenupdates auf dem asiatischen Markt zu erfahren“, sagte Minghua Xiao, General Manager bei Angel Yeast.

Xiao stellte fest, dass die Pandemie bei den Verbrauchern zu gesünderen Ernährungsgewohnheiten geführt hat, so dass pflanzliche Proteinnahrung und Nahrungsmittel, die das Immunsystem stärken und die Darmtätigkeit verbessern, neue Hits auf dem Markt sind.

„Auf der Grundlage dieser Erkenntnisse widmet die Branche dem Clean-Label-Projekt mehr Aufmerksamkeit und versucht, nachhaltiges Wachstum voranzutreiben. Bei Angel Yeast haben wir auch unsere Innovationsbemühungen verstärkt, um unsere Hefe- und Biotechnologieprodukte besser an die sich ändernden Gewohnheiten und Trends des Marktes anzupassen“, fügte Xiao hinzu.

Zu den auf der FIC 2022 ausgestellten Produkten gehören:

- **Neue Trockenhefeprodukte** Die neuesten von Angel Yeast entwickelten Trockenhefeprodukte können unter den unterschiedlichsten Bedingungen verwendet werden. Sie sind toleranter gegenüber zucker-, öl- und salzhaltigen Rezepten und vertragen auch Kälteschock, osmotischen Druck und schwache organische Säuren besser. Außerdem reagieren sie gut auf Zucker und können sowohl in Rezepten mit hohem als auch mit niedrigem Zuckergehalt verwendet werden. Diese neue Trockenhefe kann länger gelagert werden, da sie einen geringeren Wassergehalt hat.
- **Hefeextrakt Angeotide** Eines der neuen Hou-feel HE-Produkte, Angeotide, enthält eine Fülle von natürlichen Aminosäuren und Peptiden. Er verstärkt die fleischigen Noten, die Intensität und das allgemeine Mundgefühl. Zusammen mit anderen Aromen macht Angeotide die Endprodukte reicher und intensiver mit einem angenehmen Nachgeschmack. Einige der Angeotide-Produkte enthalten über 70 % Peptide. Diese gesunde und innovative Geschmacksverbesserung kann in Snacks, Fleischprodukten und vielen anderen Produkten verwendet werden.
- **Hefeprotein AngeoPro** Bei den AngeoPro-Produkten handelt es sich um mikrobielle Proteine, die die gleiche Menge an Nährstoffen bieten wie tierische Proteine. Sie weisen eine ausgewogene Kombination von Aminosäuren und Mikronährstoffen auf. Vom Markt als innovative Proteinquelle für pflanzliche Lebensmittel anerkannt, können die AngeoPro-Produkte zur Herstellung von Proteinsticks, Getränken, Backwaren und Fleischprodukten auf pflanzlicher Basis verwendet werden.
- **Peptonprodukte auf pflanzlicher Basis** Die pflanzlichen Peptonprodukte von Angel Yeast basieren auf der Schlüsseltechnologie für die Herstellung von pflanzlichen Stickstoffquellen unter Verwendung von Sojabohnen, Weizen, Reis und anderen natürlichen Rohstoffen. Das Verfahren liefert stabile, sichere und rückverfolgbare pflanzliche und nicht-tierische Stickstoffquellen für die mikrobielle Fermentation und Zellkultur

Foto – [https://mma.prnewswire.com/media/1881344/9DA318C9\\_F2A2\\_4EFC\\_99FA\\_B9C8570F97E5.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/1881344/9DA318C9_F2A2_4EFC_99FA_B9C8570F97E5.jpg)

Logo – [https://mma.prnewswire.com/media/1586948/angel\\_Logo\\_Logo.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/1586948/angel_Logo_Logo.jpg)

Pressekontakt:

Jonathan Xu,  
xujin@angelyeast.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100085705/100893682> abgerufen werden.