

# Angel Yeast

---

16.03.2023 - 15:24 Uhr

## Angel Yeast präsentiert auf der Food Ingredients China 2023 die neuesten Produktinnovationen

Shanghai, 16. März 2023 (ots/PRNewswire) -

[Angel Yeast](#) (SH600298), der weltweit führende Hefehersteller, wird auf der Food Ingredients China 2023, Asiens führender Fachmesse für Lebensmittelzusatzstoffe und -zutaten, seine neuesten Hefeinnovationen vorstellen. Die neuesten Angebote von Angel zielen darauf ab, das Potenzial von Hefe und Biotechnologie in der Lebensmittelproduktion zu erschließen und Lebensmittelproduzenten zu ermächtigen, den wachsenden Markt zu erobern.

### Die Hefeextrakt-Technologie von Angel Yeast hebt köstliche Fertiggerichte auf die nächste Ebene

Der jüngste Bericht von Innova Market Insights hebt hervor, dass nach der Pandemie mehr als die Hälfte der Käufer bei der Wiederauffüllung ihrer Lebensmittelvorräte in China dem Aroma, dem Geschmack und der Gesundheit ihrer Lebensmittel Priorität einräumen. Parallel zu diesem Trend ist das chinesische Fertigessen auf dem Vormarsch, mit vorverpackten Gerichten, die komplizierte Kochvorgänge vereinfachen und es den Verbrauchern dennoch ermöglichen, Gerichte voller Geschmack zu genießen.

Angel macht sich diesen Trend zunutze und leistet Pionierarbeit bei der Entwicklung von Hefeextrakten, die das Geschmacksprofil von Gewürzmischungen und Würzmitteln verbessern können, um den Lebensmittelgeschmack zu verbessern. Durch die Nutzung der geschmacksgebenden Eigenschaft von Hefeextrakten hat Angel eine Vielzahl von Lösungen für Fertiggerichte entwickelt, die ihnen einen reicheren und volleren Geschmack verleihen. Eines der charakteristischen Produkte, die auf der Messe vorgestellt werden, ist Angeoboost, ein potenter Umami-Hefeextrakt, der von Natur aus reich an Nukleotiden ist und Lebensmitteln einen starken Xian/Umami-Geschmack gibt. Angel hat diese Würzlösung, die auf traditionelle chinesische Gerichte abgestimmt ist, auf chinesische Geschmacksnoten abgestimmt.

### Aufwertung von Backwaren mit Hefe Plus

Aus dem Bericht geht hervor, dass junge Menschen die Führung bei der Geschmacksinnovation übernehmen, während die ältere Generation eher auf Kosteneffizienz, Natürlichkeit und gesundheitliche Vorteile setzt. Die Lebensmittelhersteller müssen also darüber nachdenken, wie sie eine vielfältige Produktpalette anbieten können, die den Prioritäten der Kunden gerecht wird. Aus diesem Grund hat Angel zusammen mit Novozymes die Hefe-Plus-Reihe eingeführt, die mit verschiedenen biologischen Enzympräparaten angereichert ist, um die Erfolgsquote der Gärung zu verbessern und das Kneten des Teigs arbeitssparender zu gestalten.

### Eine gesündere Lösung, um den Geschmack und die Textur von Lamian-Nudeln zu verbessern

Die berühmte Lanzhouer Rindfleischnudelsuppe (Lanzhou Lamian) ist eine Delikatesse, die man als Tourist unbedingt probieren muss. In der Vergangenheit wurde häufig eine Art Asche namens Penghui verwendet, um den Nudelteig zäh und lecker zu machen. Diese Zutat wurde später durch billigere und leichter erhältliche chemische Zusatzstoffe ersetzt, die jedoch beim Kneten einen stechenden Geruch abgeben und eine Gefahr für die Hände darstellen.

Um diese Probleme zu lösen, hat Angel eine neue Lebensmittelzutat auf Bioenzymbasis entwickelt, die als Ersatz für die herkömmlichen Zusatzstoffe bei der Herstellung von Lamian-Teig dient und potenzielle Gefahren während des Lebensmittelherstellungsprozesses abmildert. Diese Innovation sorgt dafür, dass die beim Kneten des Teigs entstehende Hitze auf ein Minimum reduziert und unerwünschte Gerüche vermieden werden. Gleichzeitig verlängert die neue Zutat die Lagerzeit des Teigs im Gefrierschrank, wobei die zähe Textur und das Weizenaroma erhalten bleiben.

### Angels Hefeproteine befähigen Lebensmittelhersteller zur Innovation

Laut Innova Market Insights wird die Entwicklung neuer Produkte für vegane und pflanzliche Lebensmittel im Jahr 2022 ein sattes Wachstum von 140 % im Vergleich zum Vorjahr verzeichnen, was auf einen expandierenden Markt für die Lebensmittelproduktion hindeutet. Dieser Trend hat sich zu einem breiten Markt an einzigartigen und neuartigen Produkten entwickelt. Um Lebensmittelhersteller in die Lage zu versetzen, den wachsenden Markt zu erobern, hat Angel auch seine auf Hefe basierenden Proteine und Fermentationsinnovationen vorgestellt, um sie bei der Entwicklung nahrhafterer und geschmackvollerer Produkte zu unterstützen.

Das Hefeprotein Angeopro ist ein hervorragender Fleischersatz und liefert neun essenzielle Aminosäuren, die der menschliche Körper benötigt. Das Produkt ist reich an hochwertigem mikrobiellem Eiweiß und verzweigt-kettigen Aminosäuren (BCAAs) und ist eine köstliche und nahrhafte Option für alle, die eine nachhaltige und gesunde Eiweißquelle suchen. Die enzymreiche Hafermilchlösung Anzyme® verbessert die Löslichkeit des Haferproteins und sorgt so für eine geschmeidigere Textur. Durch die einzigartige Formel schmeckt die Hafermilch frischer und süßer, wodurch das gesamte Geschmacksprofil verbessert wird und das natürliche Aroma erhalten bleibt.

### Für die Innovation in der Fermentation von Milchsäurebakterien

präsentierte Angel die Fermentationsnährstoffe FM503 und Pflanzenpepton FP502. Die beiden Produkte sind SC-, KOSHER- und

HALAL-zertifiziert und zeichnen sich durch eine hohe Überlebensrate nach der Gefriertrocknung und eine lange Haltbarkeit sowie durch eine starke Fermentationsaktivität aus. Angel Plant Peptone FP503 ist eine stabile Lösung zur Steigerung der Produktion von Milchsäurebakterien.

Weitere Informationen erhalten Sie auf <https://en.angelyeast.com/>

Foto - <https://mma.prnewswire.com/media/2034333/1.jpg>

Logo - [https://mma.prnewswire.com/media/1586948/angel\\_logo\\_Logo.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/1586948/angel_logo_Logo.jpg)

View original content: <https://www.prnewswire.com/news-releases/angel-yeast-prasentiert-auf-der-food-ingredients-china-2023-die-neuesten-produktinnovationen-301774245.html>

Pressekontakt:

Jonathan Xu,  
xujin@angelyeast.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100085705/100904510> abgerufen werden.