

Fleischproteine steigern den Ertrag

18.04.2007, 11:04 | Industrie, Bau & Immobilien

Pressemitteilung von: *FIZIT - Französisches Informationszentrum für Industrie und Technik*



Der Einsatz von Fleischproteinen ermöglicht es dem Fleischerhandwerk, höhere Erträge bei niedrigeren Kosten zu erzielen.

Auf der Leitmesse der fleischwirtschaftlichen Industrie IFFA stellt CAP DIANA die Markteinführung von Fleischproteinen vor

Das französische Unternehmen hat kürzlich unter der Bezeichnung „CAProteins“ Fleischproteine für die fleisch- und wurstwirtschaftliche Industrie eingeführt. Diese im Rahmen der Fleischzubereitung und -verarbeitung zum Einsatz kommenden Zutaten ermöglichen es, höhere Erträge und geringere Selbstkostenpreise zu erzielen.

Die CAProteins enthalten zwei Bestandteile: das Capremium 95 für emulgierte Produkte (zum Beispiel für Frankfurter Würstchen oder Lebermousse) und das Caprocare 95 für gepökelte Produkte (zum Beispiel Schinken oder Bacon). Die aus Schweinefleisch gewonnenen Fleischproteine haben emulgierende und gelierende Eigenschaften. Ihr Wasserrückhaltevermögen ist deutlich höher, als das vergleichbarer auf dem Markt erhältlicher Wettbewerbsprodukte. So kann ein Teil CAProteins bis zu 30 Teile Wasser gelieren und ein Teil CAProteins bis zu 30 Teile Wasser und 30 Teile Fett emulgieren.

Die Anwendungsbereiche der CAProteins

Die CAProteins erleichtern das Zuschneiden und verbessern die Konservierung, die Textur und die Präsentation der Fleischwaren unabhängig davon, ob es sich um emulgierte Ware wie zum Beispiel Würste, Pasteten oder trockene Würste wie Salamis, Hart- bzw. Dauerwürste handelt. CAProteins können ebenfalls bei gepökelten Wurstwaren wie Schinken, Bacon eingesetzt werden wie auch bei gehackten Fleischprodukten (Hamburger oder Bouletten). Auch bei gelierten Ware können CAProteins gewinnbringend eingesetzt werden.

Eine Innovation mit vielen Vorteilen

Die Absatzmärkte profitieren deutlich durch die perfekte Produktpräsentation dank optimaler Textur, Schnittfestigkeit und Zartheit. Außerdem werden höhere Erträge erwirtschaftet, ohne dass die Etikettierung geändert werden muss. Die französische Herkunftsbezeichnung « viande pour viande » wird eingehalten, die CAProteins sind nur in den Rezepten

der Fertigerichtehersteller in der Rubrik Fleischwaren auszuweisen.

Die Umwelt wird ebenfalls geschont: Die industrielle Verarbeitung der « CAProteins » ist gesund und sauber. Sie generiert nur wenig Abwasser und ist geruchsneutral. Weiterer Pluspunkt ist die Wertsteigerung der landwirtschaftlichen Nahrungsmittelproduktion durch neue Absatzmärkte für die Rohstoffe aus Schlachthöfen. « CAProteins » stellen so eine Wettbewerbsalternative zu pflanzlichen Proteinen dar.

CAP DIANA wird auf der diesjährigen IFFA vom 5. bis 10. Mai in Halle 4.1, Stand E 86 vertreten sein.

Pressekontakt Deutschland:

FIZIT - Französisches Informationszentrum für Industrie und Technik

- Das deutsche Pressebüro von UBIFRANCE -

Martin Winder, Leiter des Pressebüros

c/o Französische Botschaft

Königsallee 53-55

40212 Düsseldorf

Tel.: +49 211 30041-360

Fax: +49 211 30041-116

E-Mail: m.winder@fizit.de

Web: www.fizit.de

Hintergrund CAP DIANA:

Die im Jahre 1976 gegründete Firma CAP DIANA ist eine Tochtergesellschaft der Diana Ingrédients Gruppe. Die als Hersteller von neu texturierten Lebensmittelzutaten, Saucen, Fonds und Beilagen bekannte Firma rundet ihre umfangreiche Produktpalette durch die Entwicklung und Vermarktung von funktionellen Fleischproteinen (mit gelierender und emulgierender Wirkung) ab.

CAP DIANA erwirtschaftet einen Jahresumsatz i.H.v. EUR 30 Mio. Hiervon entfallen rund 25% auf den Export nach Europa, die Vereinigten Staaten von Amerika und Japan.

Die von Christophe Villalon geleitete Firma ist Marktführer im Bereich der Fleischveredelung und ein maßgeblicher Vertreter auf dem Saucenmarkt.

Sie bietet bedarfsgerecht zusammengestellte Rezepte. Das derzeitige Angebot umfasst 6000 verschiedene Kompositionen. Die Saucen werden in kommerziellen Restaurants unter der Marke « Maître Gustille » vertrieben.

CAP DIANA beschäftigt 200 Mitarbeiter an drei Produktionsstandorten in Pleucadeuc, Bretagne. Der jüngste in 2006 mit einer Investitionssumme von über EUR vier Millionen eröffneten Standort hat sich auf die Herstellung von funktionellen Fleischproteinen spezialisiert. Das Unternehmen investiert fünf Prozent seines Umsatzes in die Forschung & Entwicklung.

Weitere Informationen bietet die Website www.cap-diana.com

Portrait

Für die Zusendung eines Belegexemplars bedanken wir uns.

News-ID: 130709 • Views: 2772 (Stand: 02.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/130709/Fleischproteine-steigern-den-Ertrag.html>