

Nouveautés pour le salon Hi 2008:

HEALTH 400 - Produit à base de lait en poudre avec un faible taux de lactose, fabriqué à partir de lait écrémé

La poudre de lait écrémé fait office, dans le cadre de la fabrication d'un grand nombre de produits alimentaires et de denrées de luxe, d'ingrédient indispensable qui donne du goût et de la texture à un aliment. De plus, il contient des substances nutritives importantes. Avec plus de 50 %, le lactose est le composant le plus important de la poudre de lait. 70 % de la population mondiale ne tolère toutefois pas le lactose car elle ne dispose pas de l'enzyme lactase, qui permet de digérer le lactose dans l'intestin grêle et d'en extraire le glucose ainsi que le galactose.

Cela entraîne généralement divers maux comme la sensation de satiété, des flatulences, des crampes à l'estomac, des diarrhées, des haut-le-cœur et des vomissements. Rien qu'en Allemagne, 15 à 25 % de la population souffre malheureusement d'intolérance au lactose. En Afrique et en Asie, cela concerne plus de 90 % des habitants. Ce problème justifie d'ailleurs la faible consommation de chocolat dans certaines régions, comme en Chine par exemple.

Le produit à base de lait en poudre, mis au point par Uelzena, **HEALTH 400**, s'avère être une solution idéale, avec une teneur en lactose inférieure à 1 %. **HEALTH 400** se différencie non seulement par son niveau de tolérance élevé mais aussi par les nombreux avantages qu'il propose lors de son utilisation:

- **Un effet sucré deux à trois fois plus important**
Avantage : il peut être utilisé comme lait naturel dans les préparations sucrées et/ou pour réduire le saccharose.
- **Absence d'effet sablonneux grâce au lactose cristallisé dans les crèmes glacées**
Avantage : la fabrication de crème glacée à partir de **HEALTH 400** génère un effet de cristallisation plus faible, ce qui permet de produire une crème glacée plus onctueuse.

HEALTH 400 peut être utilisé, dans les projets de développement et les processus de fabrication, comme une poudre de lait habituelle.

Grâce à ses exigences très élevées au niveau de la qualité, son expertise en matière de production de produits alimentaires séchés par atomisation et sa recherche continue de l'innovation, l'entreprise Uelzena eG fait aujourd'hui partie des leaders sur le marché des produits en poudre utilisés dans l'industrie agro-alimentaire. Pour plus d'informations et pour recevoir un échantillon de nos produits, n'hésitez pas à nous contacter!

Les produits à base de lait en poudre contiennent par exemple:

- des protéines
- des substances minérales
- des vitamines
- des glucides

HEALTH 400 peut être utilisé dans les produits alimentaires suivants:

- chocolat
- glace
- gâteaux et tartes
- produits diététiques
- barres de céréales
- desserts
- plats préparés



Chers clients,

Nous avons le plaisir de vous présenter notre première lettre d'informations. Cette dernière paraîtra une fois par trimestre : elle vous permettra d'en savoir plus sur nos nouveaux produits, leurs possibilités d'utilisation, les recettes à suivre et vous donnera des informations supplémentaires sur notre entreprise.

Sur le salon Health Ingredients 2008, qui se tiendra à Paris, Uelzena présentera, en plus de son produit à base de lait en poudre **HEALTH 400**, deux autres produits très intéressants: une poudre végétale plus riche en Oméga 3 et un beurre affichant une teneur en cholestérol 85 % plus faible.

Autres informations importantes : la mise en capsules de produits liquides grâce au procédé LiCAP, unique en son genre, ainsi que la production de poudres directement à partir de substances fondues.

Venez nous rendre visite pendant le salon Hi et prenez rendez-vous sur notre stand F046 situé dans le hall 1. Je me ferais un plaisir de vous présenter nos ingrédients et leurs utilisations possibles avec vos produits! Vous pouvez me joindre par téléphone au: 0049 (0) 581 806 5860 ou par e-mail à: gerhard.kuehn@uelzena.de

Pour recevoir une entrée gratuite ainsi que notre catalogue, inscrivez-vous sur www.hi-events.com.

Au plaisir de vous rencontrer.

Gerhard Kühn
Directeur des Ventes Health & Ingredients



Recette de base pour la crème glacée

En utilisant **Health 400**

- | | |
|-----------|-------------------------------|
| 100 g | d'Health 400 |
| 30 g | de dextrose |
| 15 g | de glucose |
| 100-200 g | de saccharose |
| 140 g | de maltodextrine |
| 68 g | de graisse du lait |
| 17 g | d'émulgateur E 472 A, E 472 B |
| 1000 ml | d'eau |

