

18. marts 2008

Danisco investerer i nyt fryseudstyr til optimering af iscreme

Danisco har som den første ingrediensleverandør investeret i en ny lavtemperatur fryseteknologi til produktion af iscreme. Den sikrer isen en finere struktur, en bedre mundfylde og en mere cremet konsistens, end hvad der hidtil har været muligt at opnå.

”Vi er utrolig glade for at kunne tilbyde vores kunder en optimeret løsning ved udvikling af nye istyper. Vores investering i det nye udstyr gør os i stand til at imødekomme kundernes ønsker og behov, der naturligvis skærpes i takt med forbrugernes stigende bevidsthed omkring kvalitetsfødevarer,” siger Finn Hjort Christensen, Group Manager, Ice Cream Application, Danisco Brabrand.

Det nye produktionsudstyr, der er udviklet specielt til forsøgskørsel, køler isen ned til minus 12-15°C sammenlignet med traditionelt fryseudstyr, der kun muliggør en nedkøling til omkring minus 7°C. En lav temperatur optimerer isens luftfordeling og sikrer en iscreme med mindre iskrystaller, hvilket giver en bedre og mere glat tekstur. Det skyldes, at man opnår en finere mikrostruktur i isen under den koldere fryseproces.

Investeringen er et eksempel på, at Danisco er ekstremt bevidst om markedets tendenser, for derigennem at være på forkant med kundernes skiftende og udfordrende krav.

Det nye fryseudstyr er placeret i Danisco Brabrands testlaboratorium og benyttes især til produktion af is med lavere fedtprocenter, hvori det kan være svært at opnå samme struktur som i is med højere fedtprocent.

Yderligere oplysninger

Finn Hjort Christensen, Group Manager, Ice Cream Application, Danisco Brabrand.

Tlf. 89 43 54 50, mobil: 29 49 38 89

Signe Kamper Henriksen, Media Relations Trainee, Danisco Copenhagen

Tlf. 32 66 29 27

Om Danisco

Med 9.700 medarbejdere i mere end 40 lande er Danisco en af verdens førende leverandører af fødevaringredienser, sukker og industrielle bioprodukter. Med udgangspunkt i vores teknologiplatform anvender vi naturens råvarer og ressourcer i udvikling og produktion af ingredienser til fødevarer og andre produkter, som forbrugeren har glæde af i sin hverdag. Danisco er med i rundt regnet hver anden is og ost, hver tredje pakke vaskepulver og hvert fjerde brød, der produceres af industrier verden over. Daniscos ingredienser har med afsæt i fødevareteknologi og bioteknologi også anvendelse i andre forbrugerprodukter - fra foder og tandpasta til biobrændstof og plastik. I alle led udgør bæredygtighed en integreret del af Daniscos måde at drive forretning på.

Udgivet af Danisco A/S, Communications, Langebrogade 1, Postboks 17, 1001 København K

Tlf.: 32 66 20 00 • Fax: 32 66 21 75 • info@danisco.com • www.danisco.com