

Lekker krokant met minder vet

Met de Tempura Original® introduceerde DP&S® een luchtige tempurabatter met een excellente hechting en een krokante bite. De ontwikkelingsafdeling Future Concepts® van DP&S® was echter nog niet helemaal tevreden.

„We zijn erin geslaagd om bij onze standaard tempura de pick-up van olie te beperken, waardoor we het vetpercentage van het eindproduct verlagen. Tot minimaal 10% als we het vergelijken met de standaard tempura van voorheen. Bovendien kunnen we de smaakbeleving positief beïnvloeden doordat het product krokanter uit de oven komt.”

In tegenstelling tot de Tempura Original, die door 4 processtappen (predust, batter, predust, batter) wordt aangebracht, kent de standaard tempura de processtappen bemelen, batteren en voorfrituren om uiteindelijk de gewenste kleur en krokantheid te verkrijgen.

Geheim van de smid

„Aan het proces hebben we dit keer dus niet gesleuteld, maar hoe we dit exact voor elkaar hebben gekregen, is uiteraard het geheim van de smid,” zegt Ben. „Het belangrijkste voor onze klanten is het resultaat: producten met minder vet en krokanter dan voorheen.”

Forse stap

Aan het woord is Ben van der Deen, Sales Manager Benelux van DP&S®. Hem vroegen we naar het waarom van opnieuw een nieuwe tempura. „Met de Tempura Original® hebben we een forse stap gezet. We hebben echter gezocht naar een manier om ook de standaard tempura op te waarderen. Dat is ons gelukt met als belangrijk resultaat minder vetopname tijdens het voorbakken.”



DPS®/DUTCH PROTEIN & SERVICES



Even voorstellen...

Accountmanager Leon Ketting

Leon Ketting (41) is accountmanager Industrie bij DP&S®, maar uit de aard van zijn functie en opleiding ook nog parttime verbonden aan de afdeling Research & Development. Leon vormt de schakel tussen verkoop en productontwikkeling, is slager van huis uit en ook nog enkele jaren verbonden geweest aan Verstegen Spices & Sauces BV.

Wat trekt je bij DP&S®?

„Het meest boeiende vanuit mijn verkoopfunctie vind ik de koppeling met productontwikkeling. Eindproducten creëren met de klanten voor ogen die er hun voordeel mee kunnen doen. Met beide benen op de grond dus. Zo heb ik met een vervanger van soja-isolaat diverse applicaties en eindproducten ontwikkeld en werk ik met succes aan een vervanger van rugspek in met name cervelaatworst op basis van een specifieke binding. Goedkoper dan rugspek, met een lager vetpercentage, maar met behoud van een First Bite®.”

Waarop ligt jouw huidige focus?

„Mijn werk wordt momenteel in belangrijke mate gestuurd door de wens van klanten om kosten te besparen. Producenten moeten dat dikwijls wel als gevolg van de sterk stijgende grondstofprijzen, die ze niet of nauwelijks kunnen doorberekenen aan retail. Ik spit hun recepturen door om te kijken waar nog wat te besparen valt.”

Wat vind jij persoonlijk belangrijk?

„Het streven van DP&S® is erop gericht om voortdurend te innoveren. Ik lever daaraan met overtuiging mijn bijdrage. Enerzijds om onze klanten te helpen de omstandigheden het hoofd te bieden en anderzijds om ontwikkelingen in gang te zetten, waarvan onze klanten de toekomstige vruchten kunnen plukken.”

Belangrijke Events

25 en 26 mei

COATING EVENT
bij Townsend Further
Processing in Boxmeer

TOWNSEND
FURTHER PROCESSING

Dit Coating Event staat in het teken van gevonden synergie tussen basisproduct, machine en ingrediënt. Praktische demonstraties tonen hiervan de meest recente voorbeelden. Tijdens het gezamenlijke event zullen diverse producten van uiteenlopende coatings worden voorzien. De nieuwste toepassingen voor ongegaarde en gegaarde producten in zowel vers als diepvrieskanaal komen aan bod. Townsend Further Processing en DP&S® verheugen zich op uw komst.

20, 21 en 22 september

FURTHER PROCESSING EVENT
bij DP&S® in Tiel



Deelnemers aan het internationale event 'Further Processing' worden welkom geheten voor een leerzaam programma, waarin praktische demonstraties een belangrijke plek innemen.

Hoe in te spelen op actuele trends en op welke wijze kan DP&S® u daarbij terzijde staan? Deze en andere vragen staan centraal op het event 'Verdere Verwerking', waarop DP&S® u graag als deelnemer wil begroeten.

Aan de ene kant laat de consument zich afwisselend leiden door gezondheid, genieten en gemak, maar ook duurzaamheid en budget strijden om voorrang. En net zoals de consument, staat ook de producent van voedingsmiddelen voor keuzes en uitdagingen. DP&S® houdt u in mei en september niet alleen de keuzes voor, maar draagt tevens de oplossingen aan.

Het snelst meldt u zich voor beide events aan via info@dpsfood.nl.



DPS®/DUTCH PROTEIN & SERVICES

DP&S®/Dutch Protein & Services® b.v.

Sir Rowland Hillstraat 3, 4004 JT TIEL - Postbus 6181, 4000 HD TIEL - Nederland
Tel. +31 344 677 677 - Fax algemeen +31 344 677 666 - Fax verkoop +31 344 677 663
info@dpsfood.nl - www.dpsfood.nl



DP&S | NOW

NUMMER 07 | APRIL 2011

DP&S NOW IS EEN UITGAVE VAN DUTCH PROTEIN & SERVICES BV



Highlights

Instant vullingen

De spuit- of vormbare, instant vullingen van DP&S® kunt u naar believen verrijken, zodat u als producent zelf de smaak en de prijs bepaalt.



Lekker krokant met minder vet

De innovatie-afdeling Future Concepts® van DP&S® ontwikkelde een nieuwe variant op de standaard tempurabatter, die aanmerkelijk minder vet opneemt tijdens het voorbakken.



'We gaan de hele wereld over'

Suzanne Vasques draagt als exportmedewerker samen met haar collega's zorg voor alle zendingen naar de klanten van DP&S®.

Meer voor minder

Marktomstandigheden nopen producenten wereldwijd tot de inzet van goedkopere grond- en hulpstoffen. Het liefst uiteraard met behoud van de organoleptische en functionele eigenschappen. Met Binding 51 is dat Future Concepts® gelukt.

Het creëren van de eerste, de beste, de zuiverste en de lekkerste beet van een product. Bij Dutch Protein & Services® heet dat First Bite®. Functionele ingrediënten bepalen immers mede de structuur (en dus de beet of het mondgevoel) van het eindproduct. En de beet is een belangrijke parameter in het oordeel over de eetkwaliteit van een voedingsmiddel. Future Concepts®, de ontwikkelingsafdeling van DP&S®, is daarom voortdurend op zoek naar vernieuwing en verbetering van bindingen en bite. Binding 51 is daarvan een zeer geslaagd voorbeeld, met name ontwikkeld vanuit de marktvraag naar rendementverbetering.

Binding 51 is ideaal voor gebruik in gevormde vleesproducten, zoals burgers, snackballetjes, kipnuggets en dergelijke. Het hoeft niet voorbewerkt te worden, maar kan, tijd- en energiebesparend, direct aan de receptuur worden toegevoegd. Eén van de belangrijke ingrediënten van de vezelrijke Binding 51 is het op rijst gebaseerde eiwit Rice Pro. Dit rijsteiwit bindt drie maal het eigen gewicht aan water.

Binding 51 verbetert de binding van water en vet, het vermindert koken en braadverliezen en heeft, na verhitting van het eindproduct, een echte vleesstructuur. Bijzonder is dat het de beet of het mondgevoel van het product verbetert zonder de gewenste, organoleptische kenmerken te beïnvloeden. Integendeel, Binding 51 draagt zelfs bij aan de beleving van een sappig en mals vleesproduct en is met vergelijkbare resultaten te gebruiken in vis- en gevogelteproducten. Voor de aanpassing van uw receptuur met Binding 51 dient DP&S® u graag van advies.



07

De klassieker

De Cheeseburger

Is de wereldwijd befaamde cheeseburger bij DP&S® in Tiel uitgevonden? Heeft de kaasburger iets met ons kaaskoppen te maken? Nee, de klassieke cheeseburger of wat daar tegenwoordig ook voor doorgaat, komt niet uit de keuken van DP&S®. Wél een eigentijdse variant, die smaak, authenticiteit en efficiency combineert en garandeert.

„Wij doen het niet met een plakje kaas. Van kaas, water en onze speciale grillkaasbinding vormen wij een kaasburger, die net als de hamburger kan worden gegrild,” vertelt algemeen directeur Henk Rigter van DP&S®. „Vervolgens leg je beide patties op een broodje en heb je een zeer smakelijke, van echte kaas gemaakte cheeseburger.”

Bijzonderheid van dit door Future Concepts® van DP&S® ontwikkelde concept, is de mogelijkheid de kaaspatty te grillen zonder dat de kaas smelt. Afhankelijk van de gewenste smaak en structuur kunnen uiteenlopende kaassoorten worden gebruikt. Bij het eten van de cheeseburger geeft de gegrilde kaas een lekker, smeugig mondgevoel. Henk Rigter: „Op elke hoek van de straat kun je een cheeseburger kopen. Wil je onderscheidend zijn, kies dan voor DP&S®.”



Uw eigen smaak met instant vullingen van DP&S®

Met de cordon bleu, een varkens- of kippenschnitzel met ham en kaas, is het ooit begonnen, maar anno 2011 kennen we veel meer vlees-, vis- en vegetarische producten met een vulling. De instant vullingen van DP&S® zijn universeel inzetbaar. De producent bepaalt zelf de smaak en de prijs.

Zelfs tijdens het vormen worden convenience-producten voorzien van een smakelijke saus in of op het product. Belangrijke voorwaarde is uiteraard dat de vulling stabiel blijft bij hoge (braden/bakken) en lage (vriezen) temperaturen. Daaraan voldoen de instant vullingen van DP&S®, die in poedervorm worden geleverd. Water hebt u immers zelf in huis!

Naar wens

„In principe praten we over sauzen,” zo licht Mark Dobbeltsteen, Manager Kwaliteit en R&D van DP&S® toe, „die spuit- of vormbaar koud kunnen worden verwerkt. De viscositeit van de vulling kan naar wens variëren. De vulling kan bij aansnijden van het product als een saus uit het product lopen of er mooi in blijven zitten.”

Unieke smaak

De instant vullingen van DP&S® zijn er in een 4-tal basissmaken: kruidenboter, tomaat, kaas en champignon. „Deze smaakconcepten kunnen door de producent zelf worden uitgebouwd tot de door hem gewenste, unieke smaak,” vertelt Mark. „Bij de kruidenboter bijvoorbeeld door roomboter te gebruiken, bij de champignonsaus door room en stukjes gedroogde champignons te verwerken en bij de kaas door hamblokjes toe te voegen.” Uiteraard ontwikkelt DP&S® samen met de klant graag een tailor-made concept, maar zelfs als de instant vulling alleen met water wordt aangemaakt, garandeert DP&S® een mooie, volle smaak.



‘Be good and tell it’

‘Be good and tell it’ brengt DP&S® op veel manieren in praktijk. In de directe klantencontacten, via het eigen periodiek DP&S NOW, maar ook door de deelname aan internationale beurzen.

Voor het eerst in haar geschiedenis was DP&S® als exposant aanwezig op Gulfood, de voedingsmiddelenbeurs die van 27 februari t/m 2 maart jl. in Dubai werd gehouden. Plaats van handeling was de stand van Solyman Services Ltd., de agent van DP&S® in het Midden-Oosten.

Succes op Gulfood

„We zijn hier nog niet zo lang geleden met het Britse Solyman Services in zee gegaan,” vertelt verkoopdirecteur Chris Driessen van DP&S®. „Het is één van de belangrijkste leveranciers van ingrediënten voor de voedingsmiddelenindustrie met meer dan 15 jaar ervaring in deze regio. Medewer-

kers van Solyman hebben bij ons in Tiel een intensieve training gehad en dat begint, in combinatie met onze deelname aan Gulfood, zijn vruchten af te werpen. De eerste aanvragen van geïnteresseerde producenten hebben we momenteel in behandeling.” Gulfood 2011 telde bijna 4000 exposanten en 81 landenpaviljoens. Er kwamen 55.000 bezoekers uit 152 landen. De volgende Gulfood in Dubai vindt plaats van 19 t/m 22 februari 2012.

In Frankrijk en Griekenland

Iets bescheidener van opzet, maar voor DP&S® niet minder interessant was de Carrefour des Fournisseurs de l’Industrie Agroalimentaire (Cfia) in het Franse Rennes medio maart. Hier gaf DP&S® acte de présence met haar Franse agent Anepia, de firma die in Frankrijk tevens Versteegen Spices & Sauces BV vertegenwoordigt. Tenslotte was DP&S® aanwezig op de huisbeurs, die haar Griekse agent Sivvas S.A., leverancier van machines, apparatuur en ingrediënten voor de voedingsindustrie, in de eigen showroom in Thessaloniki organiseerde. „In Frankrijk en Griekenland hebben we de contacten met onze bestaande klanten verstevigd en nieuwe gelegd. Het was absoluut de moeite waard,” besluit Chris.



Speciale actie van DP&S®

Wij bieden u weer een overvolle DP&S NOW, die deze keer in het teken staat van actie. Actie die wij ondernemen om onze klanten nog beter van dienst te kunnen zijn en waarbij we onze kwaliteitsnormen steeds naar boven blijven bijstellen.

Actie stelt DP&S® in staat om u nog betere, gezondere en gemakkelijkere concepten en producten te presenteren. Deze actie is nodig om uw recepturen bij gelijkblijvende of hogere kwaliteit toch in kostprijs te kunnen verlagen in een tijd van grondstofprijstijging. Wij willen niets liever dan samen met u onze schouders eronder blijven zetten om u een goed jaar te bezorgen. De toepassing van één van onze nieuwe productconcepten zal daaraan zeker bijdragen.

Interessante korting

Namens heel DP&S® kan ik daarom een speciale actie aankondigen. Als u in 2011 voor het eerst een product bij ons bestelt dat in deze editie van DP&S NOW wordt gepresenteerd, dan kunt u rekenen op een interessante korting van 15% op uw eerste twee bestellingen. Ik wens u goede zaken

Chris Driessen
Eigenaar DP&S®

Actieproducten

De volgende producten komen voor de DP&S® 2011-actie in aanmerking:

140071 Binding 51

Future Concepts® Tempura

015040 DPS Predust Brillant A/S (alternatieven zijn mogelijk afhankelijk van de toepassing)
010368 DPS Tempura Low Fat

Future Concepts® Fillings

900615 DPS Instant Filling Herb Butter
900616 DPS Instant Filling Tomato
900617 DPS Instant Filling Cheese
900618 DPS Instant Filling Cheese/Smoked Ham
900619 DPS Instant Filling Mushroom

Spekvervanging

145128 DPS Fat Texturiser

Cheeseburger

135031 DPS Cheese Binding Grill

Suzanne Vasques

‘Wij gaan de hele wereld over’

Steeds meer, verder, complexer en dus leuker. Dat vindt Suzanne Vasques van haar werk bij DP&S® in Tiel. „Organiseren zit me in het bloed en ik geniet ervan met mensen om te gaan,” zegt zij.

Suzanne is exportmedewerker bij DP&S® en als zodanig medeverantwoordelijk voor alle zendingen. Over de hele wereld. Van binnenkomst order tot de aflevering op het juiste adres. Van omvangrijke orders tot en met de proefmonsters. „Ik sta dus niet alleen in contact met verkoop en productie, maar ook met het laboratorium en de andere afdelingen bij DP&S®.”

Fors toegenomen

Suzanne is sinds 2004 bij DP&S® werkzaam. „Ik ben begonnen aan de receptie en via verzendingen binnenland en daarna binnen de Europese Unie medeverantwoordelijk geworden voor de totale exportzendingen. Over de weg, per boot of luchtvracht. Het aantal bestemmingen naar steeds meer verschillende landen is in de loop der jaren fors toegenomen. Elk land kent zijn eigen specifieke problemen. De Turkse douane bijvoorbeeld is heel precies. Een

typefoutje in de begeleidende documenten kan al voldoende zijn om een zending te blokkeren.”

Betrokken collega's

Volgens Suzanne is het tot nu toe altijd gelukt om alles op het juiste moment op de juiste plek te krijgen. Vooral dankzij de grote betrokkenheid van de collega's bij DP&S®. Suzanne: „Iedereen bij ons voelt zich verantwoordelijk voor de producten die naar de klanten gaan. Natuurlijk dreigt er wel eens iets mis te gaan, maar dat wordt dan tijdig ondervangen. We werken hier met een hechte club zeer betrokken collega's als een team op de verkoopafdeling.” Suzanne woont in Tiel, is gehuwd en heeft 2 kinderen, een dochter van 12 en een zoon van 15 jaar.



Suzanne Vasques:
„De uitdaging om onze producten waar ook ter wereld op de afgesproken plaats en tijd bij de klant te krijgen, blijft me boeien: hoe complexer des te leuker”