



GELITA

UPTO DATE

La Revista para los Clientes de GELITA

#29



Nuevo sector de negocios:
GELITA FPM
Fats, proteins
and minerals

Estimados lectores:

El fin de año siempre es un buen punto para reflexionar sobre lo que se ha logrado y para planificar cosas nuevas. En GELITA estamos satisfechos cómo hemos finalizado el año 2011 – sin embargo, siempre nuestro objetivo es mejorar y encontrar nuevas aplicaciones para nuestros productos en interés de nuestros clientes. Esto es parte del credo de nuestra compañía. Un elemento importante en el camino para lograrlo es la nueva unidad de negocios FPM Ingredients (fats, proteins and minerals) grasas, proteínas, minerales.

El 2011 ha sido también el año en que la población mundial aumentó a 7.000 millones de habitantes. Estudios actuales muestran que el requerimiento de proteínas en el mundo se duplicará para el año 2050. En GELITA queremos ayudar a resolver este problema con nuestras proteínas de colágeno de alta calidad. La utilización eficiente y económica de los recursos juega un papel más importante que nunca en esta situación. Desde fertilizantes, piensos hasta medios industriales de separación, los ingredientes FPM son capaces de tratar con los recursos de una manera muy suave y protectora. Prácticamente no existen límites en la utilización de estos productos en otras aplicaciones.

La eficiencia es uno de los principales criterios si se trata de nuestros productos, ya sea como un proveedor de proteínas en forma de PEPTIPLUS® – que mejora el rendimiento de la energía disponible de los atletas – en aplicaciones versátiles y cómodas con el Food Service o con GELITA SPON® Rapid³ en los quirófanos, donde la rapidez es siempre un factor económico. Estos son sólo algunos de los temas que se tratarán en esta edición de uptodate.

¡Le deseamos que disfrute mucho leyendo esta edición y por supuesto que concluya bien el 2011 y que el 2012 venga colmado de éxitos!

Michael Teppner

Vicepresidente Global Marketing & Comunicaciones, GELITA AG

GELITA – Variedad

Mayor disfrute y valor añadido



[12]

Nuevo director:

[13]

Heinrich Schmidt

Vicepresidente Global de Compras

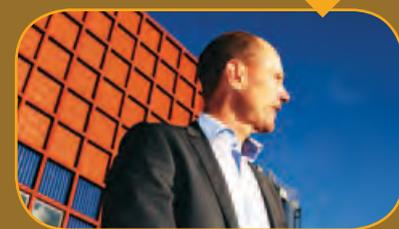


Lars Andersson, Vicepresidente Global
Ingredients FPM, GELITA AG

[6]

Entrevista

"Estos ingredientes
son los 'campeones
ocultos'..."



GELITA MEDICAL

Gelatina simplifica
las operaciones



[15]

GELITA en todo el mundo

Suecia



[4]

Tema de portada:

FPM Ingredients

Ingredientes con valor añadido
sustancial



[10]

PEPTIPLUS®

Portador de energía ...

... para el cuerpo y alma: PEPTIPLUS®, ya se utiliza en una variedad de barras funcionales y en bebidas. Mejora el rendimiento en los atletas y ayuda a reducir el consumo de azúcar. PEPTIPLUS®, usado en barras de cereal, consigue unir los ingredientes – y también al equipo.

Las proteínas de colágeno GELITA® incorporan todas las propiedades positivas necesarias para un alto rendimiento. Esto es energía pura: donde se encuentra PEPTIPLUS® aumenta la potencia de la proteína natural. Mezclado en alimentos funcionales, proporciona los nutrientes naturales requeridos por las células y músculos. Debido a su biodisponibilidad, PEPTIPLUS® es fácilmente absorbido y aprovechado por el cuerpo. El resultado es un tejido conjuntivo, liso que hace más atractiva a la persona.

De esta forma, los consumidores de bebidas deportivas y barras energéticas, además del factor de disfrute, se mantienen en buena forma. ¿Cómo es posible lograr el máximo rendimiento con las proteínas de colágeno GELITA®

en las recetas? PEPTIPLUS® se puede agregar a cualquier bebida de proteínas o de deportes o mezclarse con otros componentes ya que es fácilmente soluble en agua fría. Las proteínas se unen fácilmente con el líquido firme y estable. En cada sorbito se siente su suavidad. Las bebidas enriquecidas con las proteínas PEPTIPLUS® fluyen suavemente y su aroma puede desarrollarse in problemas.

La fuerza llega mientras el sabor permanece para ser disfrutado, incluso en forma sólida. PEPTIPLUS®, en barras energéticas, desarrolla propiedades organolépticas de primera clase; tiene un efecto formador y proporciona suavidad y firmeza al mismo tiempo. Es ideal para producir un rendimiento rápido cuando sea necesario. Como los atletas

tienden a seguir una dieta saludable, prefieren hacerlo sin azúcar cristalizado, llamada energía sin valor. ¡Esto no es un problema con PEPTIPLUS®!

En las barras, la proporción de hidratos de carbono puede ser reducida sustancialmente o incluso eliminada. En lugar de eso, durante la producción, puede incrementarse la proporción de cereales fibrosos. Los péptidos de colágeno GELITA® actúan como "adhesivos" que unen incluso cereales grandes, suavizan superficies y, aun en bajas concentraciones, enlazan materiales secos. De esta manera, el ingrediente libre de purinas es una bendición para cada receta – desde bebidas hasta las barras energéticas.

Ingredientes para el mundo del mañana

Desde el 31 de octubre de 2011 la población mundial tiene oficialmente 7,000 millones de habitantes. Se trata de un número casi increíble y que continúa creciendo, lo que convierte la nutrición y la provisión de recursos importantes en un verdadero desafío global. FPM de GELITA realiza una decisiva contribución con respecto a este tema. Sin embargo, ofrece también muchas otras aplicaciones de alto valor añadido para el cliente.

El fosfato es indispensable en la agricultura. La mayor parte de la producción mundial de fosfato entra en los fertilizantes. Sin embargo, los recursos son limitados. Los expertos suponen que los recursos naturales disponibles para la producción de fertilizantes se agotarán antes de los del petróleo. Por lo tanto, en vista del enorme crecimiento de la población en muchas partes de la tierra,

a diferencia de los fosfatos naturales que con frecuencia están contaminados con metales pesados, pueden ser producidos en forma extremadamente pura.

Proteger los recursos naturales

FPM ingredients también contribuye a la solución del problema de la nutrición en el sector de alimentación para animales y protección de los recursos naturales. Las proteínas de alta calidad producidas por GELITA podrían muy pronto ser también utilizadas en la acuicultura, una ciencia que está ganando en importancia debido a los problemas causados por la sobrepesca. Esto posiblemente podría reducir ahora la presión con respecto a la diezmada población marina. En el área de alimentos para mascotas, se presentan crecientes ganancias en la actualidad. Una de las razones es que, debido al cambio demográfico a nivel mundial, es cada vez mayor, el número de personas de edad avanzada que a menudo adquieren mascotas. Las personas mayores que viven solas siguen especialmente esta tendencia y, a menudo miman a sus mascotas con alimentos ricos en proteínas de alta calidad. Las grasas producidas por GELITA están siendo cada vez más utilizadas para la producción de bio-combustibles.

Nutrientes para el suelo:
Los fosfatos de FPM
Ingredients son componentes
importantes de fertilizantes
de fósforo de los cuales depende
mundialmente una agricultura
de alto rendimiento.



hay que encontrar alternativas. Los minerales de origen animal, extraídos durante el proceso de fabricación de la proteína de colágeno por GELITA, representan una fuente ideal de fosfato para los fertilizantes. Estos son aún más valiosos, porque



Potente: FPM Ingredients suministra grasas, proteínas y minerales que convierten la alimentación tradicional para animales en alimentos potentes de alta calidad.



Combustible con durabilidad: Las grasas GELITA son adecuadas para la producción de bio-combustibles que nos hará más independientes de los combustibles fósiles.



La cría de peces en lugar de la pesca excesiva: Las proteínas GELITA® podrían ser utilizadas pronto como alimento en acuicultura.

De esta manera, representan una alternativa a la disminución, cada vez más notoria, de las reservas de petróleo en todo el mundo.

Amplia gama de aplicaciones

La industria requiere de las grasas, proteínas y minerales producidos por GELITA para la fabricación y posterior procesamiento de una variedad de productos. Las principales áreas de aplicación para los productos producidos por FPM ingredients son Human Food, Pet Food y Animal Feed. Las grasas, por ejemplo, sirven como proveedores de energía. Las proteínas pueden mejorar la textura y por lo tanto, el disfrute y la digestibilidad de los alimentos y piensos. Encontramos otras aplicaciones en las áreas técnicas: Los ingredientes de GELITA se utilizan por ejemplo, en la fabricación de porcelana, en la preparación de agentes separadores en moldes de construcción, lubricantes para máquinas y agentes anti-corrosión.

Calidad hecha a la medida

Las grasas, proteínas y minerales producidos por GELITA se caracterizan por tener una calidad superior a la de sus

competidores. Debido a la producción de gelatina y de colágeno las materias primas utilizadas por FPM Ingredients, son cortadas, disueltas, purificadas y filtradas en procesos complejos. Por lo tanto, están disponibles en una forma muy pura – dependiendo de los requerimientos – poseen hasta el más alto nivel de pureza necesario para los productos alimenticios. Porque GELITA produce los ingredientes en forma individual, exclusivos para las necesidades de cada cliente en términos de composición, forma, economía y calidad de acuerdo a los requisitos del producto final y el proceso de producción.

Servicio incluido

GELITA también ofrece para FPM Ingredients el mismo servicio completo y valorado por sus clientes en todo el mundo como lo hace con su gelatina y productos de colágeno. Esto incluye tiempos de entrega fiables, apoyo integral durante el desarrollo de productos, en asuntos regulatorios y comercialización posterior. Con este servicio completo a lo largo de toda la cadena de valor añadido, GELITA desea apoyar a los clientes en la apertura de nuevos mercados y darles una ventaja competitiva.

Para habilitar a FPM Ingredients nuevos sectores de aplicaciones progresistas, GELITA está trabajando en la investigación de otros campos de aplicaciones, la ampliación de la cartera de productos y una votación sobre una variante de productos para los diferentes mercados destinatarios. Se está preparando también la introducción de nuevas marcas, para señalar claramente al mercado que FPM Ingredients consiste en la comercialización de productos avanzados y de alta calidad procedentes de la casa GELITA.

MÁS INFORMACIÓN:

Lars Andersson
Vicepresidente Global
de FPM Ingredients
Teléfono: +46 (0) 435 26520
lars.andersson@gelita.com

Dr. Dieter Schulz
Teléfono: +49 (0) 62 71 84-2500
dieter.schulz@gelita.com

"FPM Ingredients tiene un

Lars Andersson, director del nuevo sector de negocios FPM Ingredients, explica por qué no le es difícil despedirse de los subproductos y como GELITA puede ayudar a resolver problemas globales como el agotamiento de los recursos y la contaminación.

Sr. Andersson, de la fabricación de gelatina surgen grasas, proteínas y minerales, abreviado FPM. ¿Qué tienen de especial estos subproductos?

En primer lugar: Estos subproductos son cualquier cosa menos casualidad. Piense usted que si nos referimos al volumen producimos dos veces más grasas, proteínas y minerales que gelatina. FPM Ingredients son productos valiosos que consiguen una mayor valía para nuestros clientes.

¿A qué valor añadido se refiere exactamente? Y donde se utilizan estos productos?

La industria de alimentos y piensos demandan productos de alta calidad. Nuestras proteínas mejoran la consistencia de los alimentos, por lo que nuestros productos son ya un ingrediente en las hamburguesas. El alto contenido proteico y su suave digestibilidad beneficia la alimentación animal. La grasa es la mejor fuente de energía en los alimentos y piensos, y un combustible muy interesante y limpio.

"Estos ingredientes son campeones ocultos".

En el biodiesel, se ocupa del bajo nivel de emisiones de CO₂. La industria de aceites minerales utiliza nuestras grasas como ácidos grasos, por ejemplo, en velas, y como ingrediente para los plásticos. Nuestro DCP (fosfato dicálcico) como fuente de fósforo es un componente importante de los piensos y fertilizantes. Algunas nuevas aplicaciones técnicas serían agentes anticorrosión o revestimientos protectores para moldes en estructuras de acero.

Estos ingredientes son "campeones ocultos" con un enorme potencial. La falta de proteína y fósforo, anteriormente mencionada representa por ejemplo un reto y esto significa que estos productos van a ser reconsiderados.

¿Por qué GELITA se dedica a la comercialización de estos productos en este momento?

Sabemos que FPM Ingredients puede traer a nuestros clientes un valor añadido. Además, el crecimiento de la población mundial y la disminución de los recursos globales, emiten una nueva luz a lo que hasta ahora había sido considerado previamente como un subproducto.

¿Qué cambios se han producido dentro de la empresa través de este nuevo campo de negocio?

Estamos estableciendo el nuevo negocio. Nos concentramos en el desarrollo de productos y en constituir alianzas con nuestros clientes. Con el Dr. Dieter Schulz, tenemos un gerente de productos muy eficiente para construir nuevas estructuras y senderos. Además, FPM será dirigido a nivel mundial.

¿En qué mercados ve mayor potencial?

Las proteínas tienen, con seguridad, el mayor potencial. En el desarrollo del mercado de alimentos, vemos muchas posibilidades, aunque el camino hacia allí significa mucho trabajo duro, por ejemplo, solamente en lo que se refiere a la autorización como alimento.

GELITA produce una gelatina adaptada a las necesidades de cada cliente. ¿Cómo es con FPM Ingredients?

Suministramos estos productos también a la medida. Por ejemplo añadimos antioxidantes, ajustamos los valores de pH y seleccionamos la calidad de acuerdo a las solicitudes de los clientes. Tenemos unos límites muy estrictos establecidos internamente para cumplir con los requisitos del cliente. En el futuro también se ofrecerán diferentes grados de molienda.

¿Qué valor añadido le ofrece GELITA a sus clientes más allá de todo esto?

Nos sentimos muy comprometidos con nuestros clientes y estas no son palabras vacías. A través de las entregas just-in-

time y la cooperación en el desarrollo de productos, somos un socio confiable para nuestros clientes. Y por último, y no menos importante, ¡tenemos un personal excelente!

"FPM Ingredients se adaptan a las necesidades individuales".

¿Por qué es tan fascinante dirigir el sector FPM?

Esta repentina "explosión", la de comprender que nuestros productos son tan importantes y valiosos.

Y luego el gran apoyo y la resonancia de todos los que apoyan la construcción de este negocio. ¡El enorme potencial es fascinante al mismo tiempo! Necesitamos llevar siempre un poco de ventaja a la competencia y eso es lo que hacemos con FPM.

potencial enorme".

"Ofrecemos a
nuestros clientes un
valor añadido".

Lars Andersson,
Suecia, GELITA AG

¡Hermoso!

GELITA® foto-gelatinas en el enfoque

Unos 8,3 millones de cámaras digitales se vendieron en Alemania en 2010. Sin embargo, esto no significa necesariamente que la fotografía analógica ya no esté en uso: por el contrario, se está experimentando un renacimiento, según lo informado por el Dr. Jörg Siegel, Director General de InovisCoat. Su empresa se basa en la producción de materiales para películas, incluyendo la foto-gelatina de GELITA.

“Con la fotografía ocurre de una manera muy similar lo que está ocurriendo en el área de multimedia. Donde el CD inicialmente reemplazó a los discos, sin embargo ahora los discos de vinilo están volviendo a ser solicitados. Es lo mismo con la fotografía analógica y digital”, dice el Dr. Siegel, que trabajó muchos años con AGFA. InovisCoat fue fundada en 2005 con la intención de utilizar la tecnología de recubrimiento de AGFA para desarrollar y producir productos innovadores fotográficos. Estos incluyen productos bien conocidos como las películas y el papel en blanco y negro y el papel para negativos



de color, pero también los menos conocidos como las fotos instantáneas de las cámaras Polaroid (“The Impossible Project”) y soluciones innovadoras para el recubrimiento de las películas, la tecnología médica y productos de seguridad. “Por supuesto, estos no son producidos en serie, y con respecto a este tema nos movemos en nichos para sectores especiales, como el de las fotos instantáneas”, subraya. Este mercado es de poco interés para las grandes empresas por eso se continúan cerrando instalaciones de producción de ciertos tipos de películas. Sin embargo, para InovisCoat, el mercado es sin duda de interés. Con 25 personas empleadas,

los pequeños lotes de producción son adecuados para ellos, aunque hay que saber que se entiende por “pequeño”, esto puede significar hasta un millón de metros cuadrados al año.

No hay foto sin gelatina

Independientemente de la cantidad de movimiento en el mercado, un aspecto no ha cambiado y, según el Dr. Siegel, no va a cambiar: Ningún material fotográfico es posible sin la gelatina. Y, en el caso de InovisCoat: No sin GELITA® foto-gelatina. “Desde el principio hemos trabajado con gelatina de GELITA y siempre estuvimos muy satisfechos”, dice el Dr. Siegel. Gracias al know-how técnico proporcionado por GELITA no tenemos problemas con nuestras exigentes características con relación a la calidad, tampoco en un cambio de lotes.

¿Pero por qué la gelatina es absolutamente necesaria para la fabricación de películas y papel fotográfico? “Es necesario contar con una matriz para unir los cristales halogenuros de plata sensibles a la luz”. El factor decisivo en el desarrollo de películas es la capacidad de la gelatina para hincharse y luego secarse. La gelatina seca y fija en el soporte absorbe como un hidrocoloide el líquido para el desarrollo, para que se puedan formar los pigmentos de la foto. Una vez que se ha desarrollado la película, el papel es secado de nuevo. Pero la gelatina es añadida durante la formación de los cristales de haluro de plata. La gelatina los estabiliza e influye en el crecimiento de los cristales y la forma. De esta manera, por ejemplo, la sensibilidad a la luz puede ser mayor: cristales planos del mismo volumen son más sensibles que los cúbicos, ya que tienen una

mayor superficie, mientras más grandes los cristales, más sensibles a la luz. “Este efecto interactivo entre cristales y la gelatina es único y no puede ser reemplazado”, dice el Dr. Siegel. Y ya que este tipo de interacción se puede transferir a otras aplicaciones, se están utilizando aspectos importantes de este know-how fotográfico para el desarrollo de otras tecnologías innovadoras con gelatina.

Material fiable

La pregunta, por supuesto, sigue siendo: ¿Cómo consigue llegar la emulsión fotográfica, la solución de gelatina, incluidos los cristales de haluro de plata a la película? InovisCoat utiliza una técnica de fundición de alta tecnología llamada “multicapa”, un proceso que permite que todas las capas se apliquen a la película en un solo paso. En este proceso, la viscosidad de la gelatina es un factor crítico: si la gelatina tiene una viscosidad específica predeterminada, las capas no se mezclan. “Algunos artistas aplican las capas a mano con el fin de lograr efectos específicos, los cuales, no son reproducibles”, según el Dr. Siegel. De las películas, la reproducibilidad es importante. Cada tipo de película debe mostrar con precisión las mismas propiedades, y sólo de esta manera pueden los fotógrafos hacer un buen trabajo. ¡Y producir bellas imágenes!

MÁS INFORMACIÓN:

Dr. Christoph Simon
Teléfono: +49 (0) 62 71 84-2535
christoph.simon@gelita.com

Hágase usted
una imagen del
mundo fotográfico
GELITA



La gelatina es absolutamente esencial para:
Películas...



... y papel de alta calidad para fotos
artísticas.

En la década de los 70, todo el mundo quería tenerla – la cámara Polaroid. Sin embargo, con el advenimiento de la fotografía digital, se pronosticó su muerte. "The Impossible Project" ha demostrado ser el salvador de la foto instantánea. Hoy en día, artistas trabajan principalmente con esta técnica Polaroid.

Rápido y ultra se



Multitalento
Gelatina:
Indispensable en
la cirugía

CO

Las intervenciones quirúrgicas demandan la mayor precisión posible, al mismo tiempo deben ser muy rápidas. El sangrado no sólo debilita al paciente, sino que también disminuye la visión del cirujano y hace que la operación sea aún más compleja. Con GELITA-SPON® Rapid³ se puede detener la hemorragia más rápidamente que con cualquier esponja de gelatina que haya habido hasta ahora. Esto es una ventaja para el paciente, el cirujano – y las compras.



La gestión del tiempo es importante en la cirugía, tanto por razones médicas y económicas. GELITA-SPON® Rapid³ no sólo ahorra tiempo al detener la hemorragia con rapidez, sino también porque se utiliza en estado seco. Mientras que otros productos tienen que ser humedecidos en primer lugar, GELITA-SPON® Rapid³ puede ser tomado directamente del paquete y colocado en la fuente del sangrado. Y, como toda simplificación realizada en el quirófano, esto hace que la cirugía sea más eficiente y más rentable, además de los beneficios para el paciente. En particular, GELITA-SPON® Rapid³ tiene una gran ventaja: la esponja es totalmente reabsorbida por el cuerpo dentro de cuatro semanas de su aplicación.

Hemostasia en menos de un minuto

GELITA-SPON® Rapid³ ha demostrado que detiene el sangrado después de un minuto de su aplicación – por lo que es tres veces más rápida que otras esponjas. Su poder de absorción único es debido a su microestructura especial extremadamente porosa y su superficie granulada. Gracias a esta

estructura, GELITA-SPON® Rapid³ es capaz de absorber enormes cantidades de líquido: tiene la capacidad de absorber cuarenta veces su propio peso – una esponja de alto rendimiento.

La esponja con tres ventajas esenciales

Desde el punto de vista del cirujano, el uso de GELITA-SPON® Rapid³ es adecuado no sólo para las operaciones con gran pérdida de sangre, sino también para las operaciones particularmente complejas, por ejemplo en la neurocirugía, donde la visión clara es absolutamente esencial para el cirujano. Además de ganar factor tiempo con GELITA-SPON® Rapid³ el cirujano gana mayor seguridad al no tener que humedecer la esponja, lo que reduce el riesgo de contaminación. Además, la esponja de gelatina de pH neutral es ideal como medio portador para otros medicamentos.

¿Gelatina en el cuerpo? ¡No por mucho tiempo! Las esponjas de gelatina, debido a su excelente compatibilidad con los tejidos humanos, son reabsorbidas totalmente por

el cuerpo. Y la experiencia ha demostrado que incluso aceleran el proceso de curación. Además de las otras propiedades mencionadas anteriormente, representan un beneficio real para el paciente.

GELITA-SPON® Rapid³ está hecha de una gelatina purificada varias veces, la solución acuosa de gelatina se bate espumosamente y luego se seca, se endurece y es esterilizada con rayos gamma. Esta gelatina estará disponible a partir de la primavera de 2012 en diferentes formas de embalaje. Estudios ya han demostrado los beneficios sanitarios y económicos de GELITA-SPON® Rapid³ y hasta antes de su lanzamiento están planeados estudios más completos para confirmar su enorme potencial de marketing. GELITA-SPON® Rapid³: un producto de alto rendimiento para la medicina de alto rendimiento.

MÁS INFORMACIÓN:
GELITA MEDICAL GmbH
Anna Bruns
Teléfono: +49 (0) 62 71 84-2023
anna.bruns@gelita.com

Suave de untar

GELITA® Proteínas Colágenas



¿Puede cuajar un postre de gelatina más rápido? Los péptidos colágenos, la gelatina y el colágeno poseen propiedades tecnológicas que los hacen indispensables para los alimentos de hoy en día. Su capacidad para influir en su derretido, solidificación y gelificación, sus propiedades emulsionantes naturales, texturas apetecibles y solubilidad se ocupan del alto disfrute y el valor de mercado – y las recetas pueden convertirse en éxitos.

Las proteínas de colágeno de GELITA abren nuevos mundos de placer. Estos van desde la fabricación de los ositos de gomas, queso para untar, bebidas, alimentos funcionales y muchos otros alimentos. Mediante el uso de gelatinas de valores Bloom superiores o inferiores, los productos se derriten o gelifican exactamente cuando deben. Esto se debe a su excepcional capacidad de formar geles termorreversibles. Por lo tanto, están predestinados para el desarrollo de ideas de productos innovadores y nuevas creaciones de alimentos.

Las proteínas de colágeno también son capaces de influir en la textura. De este modo, determinan, por ejemplo, si un queso crema se vuelve más cremoso al untarlo o si un mousse se deshace más suave en la boca. Para lograr la consistencia óptima en los productos alimenticios

modernos, la gelatina GELITA® es un ingrediente importante.

Highlights – pero no sólo para productos light

La gelatina GELITA® es muy adecuada para la producción de texturas suaves para todo tipo de alimentos ligeros. Mediante la variación de sus propiedades espumantes y de batido, se puede determinar si el producto final debe ser ligero o pesado. Si el volumen del producto va a ser mayor – por ejemplo, para alimentos bajos en calorías – la gelatina GELITA® se puede utilizar para reducir la cantidad de ingredientes y por lo tanto, la cantidad de calorías. Sin embargo, el gusto es también de gran importancia en los productos light – esto es influenciado principalmente por los otros ingredientes, mientras que la gelatina no ejerce ninguna influencia.

El consumidor prefiere los productos alimenticios que tienen un aspecto apetitoso, que invitan a disfrutar. Las proteínas de colágeno GELITA® brindan a los aderezos para ensaladas, salsas de queso, queso para untar, postres y bebidas una frescura de larga duración y una atractiva cremosidad.

¡Bienvenidas sean las ideas de productos!

¿Alguien conoce el helado que empieza a derretirse sólo después de 2 horas? Los nuevos alimentos se producen cuando se conocen todas las posibilidades disponibles para llevarlos a cabo. GELITA apoya el desarrollo de innovaciones en el área de alimentos, proporcionando las proteínas de colágeno apropiadas. Éstos se extienden desde un colágeno parcialmente soluble, pasando por gelatina soluble en agua



Apertura Gourmet



Nuevas creaciones



Dulce tentación

caliente hasta péptidos de colágeno solubles en agua fría. Esta selección alcanza para hacer posible todas las aplicaciones imaginables.

Versátiles: las proteínas de colágeno de GELITA

- Perfecta formación de gel para una amplia variedad de productos alimenticios
- Óptima formación de espuma para esponjosidad y volumen del producto
- Emulsiones homogéneas para una frescura apetecible y permanente
- Solubilidad a la medida para cada aplicación

Nuevo GVP en Compras: Heinrich Schmidt

Tenemos un nuevo rostro en nuestro Equipo de Administración GELITA: El nuevo Vicepresidente Global de Compras se llama Heinrich Schmidt. El 1 de julio de 2011, el Sr. Schmidt de 47 años, fue nombrado para este cargo y es ahora responsable de las compras globales.

Heinrich ya está muy activo en su nuevo papel: "El trabajo en el sector compras siempre me ha interesado e incluso se ha convertido en una pasión", dice el padre de familia. Él trae consigo muchos años de experiencia en el funcionamiento y la adquisición estratégica: de 1990 a 2005 fue Director de Adquisiciones en Heidelberg Druckmaschinen AG, una empresa de máquinas de impresión. Posteriormente, fue Vicepresidente de Adquisiciones y Logística para la empresa de ingeniería mecánica Bielomatik Leuze GmbH + Co KG, una empresa activa a escala mundial. Ahora bien, en GELITA, una de sus primeras tareas es implementar un sistema estructurado útil para las compras globales. Él está entusiasmado por la perspectiva: "Desde el principio, GELITA me ha parecido una empresa muy buena – dinámica y exitosa, con una cartera de productos interesantes y variadas, con excelentes valores y principios y un equipo altamente motivado", manifiesta el licenciado en ingeniería industrial.



CITAS:

¡Visite GELITA y descubra los productos innovadores para las megatendencias del mañana! En el año 2012 estamos asistiendo a las siguientes ferias:

FIC Shanghai (Food Ingredients China)	28. - 30. marzo 2012
Vitafoods SA, São Paulo	28. - 29. marzo 2012
In-Cosmetics, Barcelona	17. - 19. abril 2012
FIBO Essen, Alemania (Fitness & Bodybuilding)	19. - 22. abril 2012
Vitafoods, Ginebra	22. - 24. mayo 2012
IFT, Las Vegas	25. - 28. junio 2012
FIPAN, São Paulo	17. - 20. julio 2012
FISA, São Paulo	18. - 20. septiembre 2012
SSW, Las Vegas (SupplySideWest)	5. - 9. noviembre 2012
HIE, Frankfurt (Healthy Ingredients Europe)	13. - 15. noviembre 2012

¡Simplemente GELITA!

La Food Service Industry en EE.UU. y Brasil

¡Nosotros en GELITA amamos los alimentos! Gracias a la gelatina y a los péptidos de colágeno, muchos de nuestros platos favoritos se han vuelto más fáciles de digerir y mucho más saludables aún. Las numerosas propiedades positivas de estos ingredientes – sus atributos de fusión únicos, su elasticidad para el untado, su estabilidad – pueden ser disfrutadas por los consumidores en los EE.UU. y Brasil en sus cafés, restaurantes favoritos, o directamente desde sus congeladores: Con GELITA Food Innovations ofrecemos para estos mercados de alimentos cinco productos de gelatina con las cuales se pueden mejorar de manera cómoda, eficiente y variada innumerables aplicaciones en el Food Service.

GELITA® Gelcosol (GELITA® Multi-200), por ejemplo, es ideal para platos tomados directamente de la nevera. Nuestras gelatinas instantáneas, especialmente desarrolladas para los postres y platos salados y mousses pueden sustituir los huevos y la

grasa. GELITA® RTE-ICE (GELITA® Multi-300) evita la sinéresis no deseada – incluso después de la descongelación. Este ingrediente multifuncional está especialmente indicado para coberturas, pero también puede sustituir la proteína en los mousses. GELITA® Specialità (GELITA® Multi-400) ayuda en la preparación de rellenos para galletas de sabor neutral con una excelente sensación en la boca y una textura suave. Las cremas de fruta y las salsas también pueden beneficiarse de GELITA® Jelly Dipping (GELITA® Multi-500), aumenta la viscosidad y disminuye el tiempo de cocción. GELITA® Hojas de gelatina (GELITA® Platinum®) permite preparar rápidamente incluso los platos más sofisticados. Este ingrediente clásico es simplemente indispensable en todas las cocinas, ¡incluidas las de los mejores chefs!

Por cierto: Muchos de los alimentos GELITA Food Innovations corresponden a las exigencias de la UO (Unión Ortodoxa) y por lo tanto pueden ser utilizados en la preparación de platos kosher.



¡Suecia, es como en las historias de Astrid Lindgren – tranquila, pacífica ... simplemente agradable!

Impresión

uptodate es una información del Grupo GELITA

Editor:
GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemania
www.gelita.com

Redacción:
V.i.S.d.P: Stephan Ruhm,
Marketing & Comunicación
stephan.ruhm@gelita.com
Michael Teppner,
Jefe de Marketing & Comunicación
michael.teppner@gelita.com
Tel.: +49 (0) 62 71 84-2190
Fax: +49 (0) 62 71 84-2718

Concepción, textos y diseño:
srg werbeagentur ag, Mannheim

Impresión:
Metzgerdruck, Obrigheim

Traducción al español:
Milagros Steiner

Reproducción del contenido, solamente con autorización de la redacción.

¿Puede realmente un país ser tan idílico como se describe en los libros de Astrid Lindgren? Sí y no es la respuesta. Por supuesto, no todo es tan color de rosa como se describe, sin embargo, mucho es en realidad muy ejemplar. Por ejemplo, la comprensión del pueblo sueco para la democracia, la justicia social y la protección del medio ambiente. Un tercio de sus necesidades energéticas se satisfacen con fuentes regenerables – y está previsto que se incremente sustancialmente. Su conciencia ambiental y la devoción a la naturaleza es única, lo que no es de extrañar realmente en un país con 9 millones de habitantes y más grande que California, con 34 millones de habitantes. ¡Y un fabuloso 11% de la superficie está dedicada a parques nacionales y a otras áreas protegidas!

GELITA – en todo el mundo

Suecia

Retrato de una planta

Igual que el país es la planta GELITA: Gracias a su calidad ambiental y los estándares de servicio, la planta Stidsvig es una joya real. Por ejemplo, el agua de proceso tomada del río se vuelve a purificar al 99% en cuatro fases depuradoras, antes de ser devuelta al río. Un sistema de reciclaje eficiente asegura que el consumo de energía y la contaminación del aire se reduzca a un mínimo absoluto. No sin razón, la planta Stidsvig, la fábrica más grande del mundo, que produce gelatina de piel de cerdo, fue la primera de las plantas en todo el mundo GELITA que consiguió la certificación según la norma medioambiental ISO 14001. Stidsvig es también progresista: el proceso de producción es controlado por ordenador y, en principio, sólo ocho personas se necesitan para ejecutarlo. Las materias primas provienen sólo de proveedores con licencia para productos alimenticios. Los productos de primera calidad están garantizados por controles de calidad durante todos los procedimientos. Y, además, el Club de GELITA ofrece numerosas actividades atractivas de ocio para que los empleados realmente se sientan "en casa" en la empresa.

GELITA planta en Suecia:

Stidsvig (Klippan)

GELITA planta en Stidsvig

Stidsvig: Pueblo con una población de sólo 747 habitantes, es parte de la comunidad de Klippan, que se encuentra a unos 40 kilómetros al noreste de Helsingborg en la hermosa región de Schonen en el suroeste de Suecia.

Empleados: GELITA Suecia emplea a 190 personas.

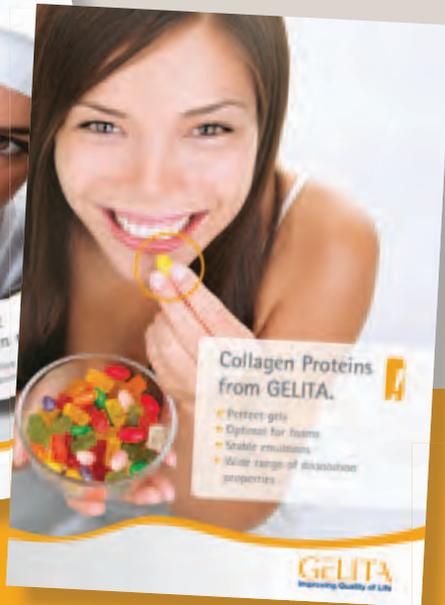
Planta: 1.2 kilómetros cuadrados de tamaño.

Producción: 11.500 toneladas anuales, principalmente gelatina alimenticia para productos de confitería, postres, carnes y productos lácteos, pero también para ciertas aplicaciones médicas.



Orgullosa fábrica moderna con muchas áreas verdes

Klippan



¡Nuestras últimas hojas de información de productos se pueden descargar de forma gratuita en www.gelita.com



GELITA AG
 Uferstr. 7
 69412 Eberbach
 Alemania

www.gelita.com

GELITA
 Improving Quality of Life