



GELITA

# UPTO DATE

Newsletter para Clientes GELITA

#29



Nova Unidade de Negócio:  
GELITA FPM  
Gorduras, Proteínas  
e Minerais

## Caros Leitores,

O final do ano é sempre um bom momento para refletir sobre as realizações alcançadas nos 12 meses anteriores e para planejar o próximo período. Nós na GELITA estamos satisfeitos com a forma como encerramos o ano de 2011. Contudo, nossa meta é sempre melhorar e encontrar novas aplicações para os nossos produtos, em campos que sejam também de interesse dos nossos clientes. Isso é parte das nossas crenças. A nova Unidade de Negócio de Ingredientes FPM (gorduras, proteínas e minerais) é um exemplo do que nos ajudará a alcançar essa meta.

2011 também foi o ano em que a população global chegou a 7 bilhões de pessoas. Estudos recentes mostram que a necessidade de proteína no mundo dobrará até 2050. Nós queremos ajudar a resolver esse problema com as nossas proteínas colagênicas de alta qualidade. A utilização eficiente dos recursos, inclusive em termos de custos, tem papel ainda mais importante do que foi até aqui, dada a situação de mercado. De fertilizantes à alimentação animal, passando por diversas aplicações industriais, a unidade de Ingredientes FPM tem a capacidade de gerenciar os recursos de forma bastante cuidadosa e efetiva. Praticamente não há limites para a utilização desses produtos em inúmeras aplicações.

A eficiência é um dos principais critérios considerados no gerenciamento dos nossos produtos, seja no fornecimento de proteína na forma de PEPTIPLUS® - que melhora o rendimento dos atletas, ou de aplicações práticas e versáteis para o Food Service ou, ainda, com GELITA-SPON® Rapid³ nas salas de cirurgia - onde a rapidez é sempre um fator crucial para os custos. Estes são apenas alguns tópicos que abordaremos nesta edição do uptodate.

Esperamos que você goste da leitura e, claro, aproveitamos para deixar nossos melhores votos de um 2012 tão bom quanto está sendo finalizado 2011!

### Michael Teppner

Vice Presidente Global de Marketing & Comunicação, GELITA AG

#### Diversidade GELITA

Mais prazer e valor agregado



[12]

Novo membro da diretoria: **[13]**  
**Heinrich Schmidt**  
 Vice Presidente Global de Compras

GELITA MEDICAL  
 A gelatina simplifica as cirurgias



[15]

GELITA no mundo  
**Suécia**

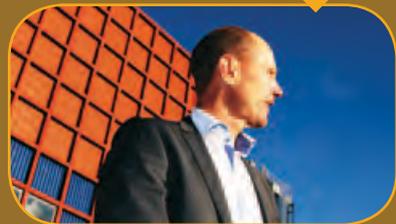


[10]



Lars Andersson, Vice Presidente Global de Ingredientes FPM, GELITA AG

**[6]** Entrevista  
 "Esses ingredientes são um sucesso em potencial"



[4]

Matéria de capa  
**Ingredientes FPM**  
 Altíssimo valor agregado

PEPTIPLUS®

# O Poder da Proteína

Melhoria na performance geral: PEPTIPLUS®, uma fonte concentrada de proteína, já está sendo usado em uma variedade de barras e bebidas funcionais esportivas. PEPTIPLUS® melhora o rendimento dos atletas e ajuda a reduzir a ingestão de açúcar. Em barras de cereais, é utilizado para aglutinar os ingredientes.

As Proteínas de Colágeno GELITA® possuem todas as propriedades necessárias à alta performance. É energia pura – onde quer que seja utilizado, PEPTIPLUS® aumenta o conteúdo de proteína natural. Em alimentos funcionais, fornece os nutrientes dos quais os músculos e as células precisam. Graças à sua biodisponibilidade, PEPTIPLUS® é facilmente absorvido e utilizado pelo corpo. O resultado é um tecido conjuntivo mais firme, o que torna o produto ainda mais atrativo.

Com ele, os consumidores de bebidas e barras para esportistas poderão manter-se em forma, além de terem o prazer de ingerir algo saboroso. Como é possível alcançar a máxima performance com as Proteínas de Colágeno GELITA® na formulação de novos pro-

duto? PEPTIPLUS® pode ser incorporado em qualquer tipo de bebida para esportistas, mesmo em combinação com outros ingredientes, porque é solúvel em água fria. As proteínas se ligam rapidamente à água, tornando-se estáveis e firmes. Promovem uma agradável sensação na boca e permitem que o aroma seja liberado por completo onde são aplicadas.

Muita energia e sabor, mesmo nos formatos sólidos. Nas barras protéicas de alto valor energético, PEPTIPLUS® apresenta excelentes propriedades sensoriais, dando-lhes forma e deixando-as suaves e firmes ao mesmo tempo. Elas são ideais para produzir rápido desempenho, quando necessário. Os praticantes de atividades físicas tendem a ter uma alimentação mais saudável,

por isso, preferem opções que lhes deem energia, diferentes das que contêm a forma mais simples e de menor valor, o açúcar. Isso não é problema para PEPTIPLUS®!

Nos snacks em forma de barras, a proporção de carboidratos pode ser reduzida substancialmente ou mesmo eliminada. Por outro lado, a proporção de fibras pode ser aumentada. Os Peptídeos de Colágeno GELITA® atuam como "adesivos", mesmo em baixas concentrações, que aglutinam até os cereais mais finos e secos, deixando a massa mais suave. Dessa forma, esses ingredientes livres de purina só trazem vantagens a qualquer formulação, de bebidas a barras energéticas.

# Ingredientes do futuro

Desde o final de outubro de 2011, a população oficial do planeta é de 7 bilhões de pessoas. É um número quase inacreditável, mas continua crescendo, mostrando-se um grande desafio global, em termos de nutrição e de provisão de importantes recursos. Contudo, também oferece inúmeras oportunidades de grande valor para todos.

O fosfato é indispensável na agricultura. A maior parte da produção de fosfato é utilizada em fertilizantes, mas os recursos são limitados. Especialistas consideram que as fontes naturais disponíveis para a produção de fertilizantes se esgotarão antes mesmo das jazidas de petróleo. Por isso, em vista do enorme crescimento populacional em muitas partes do globo, é preciso encontrar alternativas. Os ingredientes de origem animal, na forma de proteínas de colágeno, desenvolvidos

em fosfatos que normalmente são contaminados com metais pesados, estes são extremamente purificados.

## Protegendo os recursos naturais

Os Ingredientes FPM também contribuem para solucionar o problema geral de nutrição advindo do crescimento da população e para proteger os recursos naturais. As proteínas de alta qualidade produzidas pela GELITA podem ser usadas também na aquicultura, um campo que vem ganhando importância, devido aos problemas causados pela sobrepesca. Isso poderia reduzir consideravelmente a pressão sofrida pela população de peixes, que vem sendo dizimada. No segmento de pet food, o faturamento cresce ano a ano. Uma das razões se deve ao fato de que a quantidade de idosos vem aumentando, e as pessoas mais velhas tendem a adquirir pequenos animais para lhes fazer companhia. Elas vivem sozinhas, em geral, e frequentemente alimentam seus animais de estimação com rações de elevada qualidade, ricas em proteína. As gorduras produzidas pela GELITA vêm sendo cada vez mais utilizadas nos biocombustíveis, representando, assim, uma alternativa aos recursos das reservas de petróleo, que estão se extinguindo gradualmente em todo o mundo.

**Nutriente para o solo:**  
Os fosfatos produzidos pela unidade de Ingredientes FPM são importantes componentes dos fertilizantes à base desse nutriente, tão importante para a agricultura moderna.



pela GELITA, representam uma fonte de fosfato ideal para aplicação em fertilizantes. Eles têm ainda mais valor porque, ao contrário de outras opções que resultam



**Força total:** a unidade de Ingredientes FPM fornece gorduras, proteínas e minerais que podem transformar a alimentação animal tradicional em rações diferenciadas de alta qualidade.



**Sustentabilidade:** as gorduras produzidas pela GELITA são adequadas para uso também na produção de biocombustíveis, ajudando o mundo a ser menos dependente dos combustíveis fósseis.



**Criação no lugar da sobrepesca:** as Proteínas GELITA® podem ser utilizadas com ótimos resultados na aquicultura.

### Ampla gama de aplicações

A indústria requer as gorduras, proteínas e minerais produzidos pela GELITA para a fabricação de uma grande variedade de produtos. As principais áreas de aplicação dos Ingredientes FPM são a alimentação humana, de animais de grande porte e pet food. As gorduras, por exemplo, são usadas como fonte de energia. As proteínas podem melhorar a textura e, consequentemente, a palatabilidade e digestibilidade dos alimentos. Outras aplicações técnicas: fabricação de porcelana de osso, moldes de construção, lubrificantes para máquinas e agentes anticorrosivos.

### Qualidade sob medida

As gorduras, proteínas e minerais produzidos pela GELITA são caracterizados por terem melhor qualidade do que as fabricadas pelos seus concorrentes. As matérias primas utilizadas pela unidade de Ingredientes FPM, após a produção de gelatina e colágeno, são cortadas, dissolvidas, purificadas e filtradas em processos de alta complexidade. Elas são disponibilizadas, portanto, em uma forma muito pura – e, dependendo dos requisitos em questão, até o mais alto grau de pureza requerido para alimentos.

A GELITA pode customizar esses ingredientes, além dos serviços prestados, em termos de composição, forma, custo e qualidade, de acordo com as necessidades de cada cliente, do produto final onde forem aplicados e do processo produtivo empregado.

A unidade de Ingredientes FPM oferece, no mundo todo, a mesma qualidade em serviços dedicada pela GELITA aos seus demais produtos à base de gelatina e colágeno. Isso inclui segurança na entrega imediata, total suporte para o desenvolvimento de produtos, nas questões regulatórias e também nas relacionadas com marketing. Todo esse serviço inserido na nossa cadeia de valor tem o objetivo de apoiar os clientes da GELITA na abertura de novos mercados, dando-lhes a oportunidade de ter maior vantagem competitiva.

Para que a unidade de Ingredientes FPM possa encontrar novos e promissores campos de aplicação, a GELITA vem trabalhando na expansão do seu portfólio para uso nos mercados existentes e nos que estão por ser desenvolvidos. Também estão sendo criadas novas marcas, e isso mostrará ao mercado a altíssima qualidade e avanço tecnológico dos produtos comercializados pela unidade de Ingredientes FPM da GELITA.

#### MAIS INFORMAÇÕES:

Lars Andersson  
Vice Presidente Global da Unidade  
Ingredientes FPM  
Telefone: +46 435 26520  
lars.andersson@gelita.com

Dr. Dieter Schulz  
Telefone: +49 62 71 84-2500  
dieter.schulz@gelita.com

# "O enorme potencial da Unidade d

Lars Andersson, responsável pela mais nova Unidade de Negócio chamada Ingredientes FPM, explica por que ele não se arrepende em dizer adeus aos sub-produtos e como a GELITA pode ajudar a resolver problemas globais como a extinção de recursos e a crescente poluição.

Mr. Andersson, as gorduras, proteínas e minerais – ou simplesmente FPM – são gerados durante o processo de fabricação da gelatina. O que esses produtos secundários têm de tão especial? Em primeiro lugar, eles definitivamente não são secundários. Devo lembrá-lo de que, em termos de volume, produzimos o dobro de gorduras, proteínas e minerais, em comparação com a gelatina. Os ingredientes FPM são produtos que oferecem valor agregado aos nossos clientes.

O que exatamente significa "valor agregado" e onde podem ser utilizados esses produtos?

Os mercados de alimentos e pet food demandam produtos de alta qualidade. Nas aplicações alimentícias, nossas proteínas melhoram a textura. Elas já são utilizadas, por exemplo, em hambúrgueres. No segmento de pet food, o alto conteúdo protéico combinado com a alta digestibilidade, é o que confere valor agregado aos produtos. As gorduras representam a contribuição energética mais eficiente em alimentos e na nutrição animal, além de ser um combustível "limpo" muito interessante.

"Esses ingredientes são um sucesso em potencial..."

Para o biodiesel, por exemplo, é uma das melhores formas de se conseguir um combustível com emissões de baixo carbono. Na oleoquímica, nossas gorduras são incorporadas em ácidos graxos usados em velas ou na composição de plásticos. Como fonte de fósforo, nosso DCP (fosfato bicálcico) é um importante ingrediente na alimentação animal e em fertilizantes. Vislumbramos, ainda, novas aplicações técnicas, como em anticorrosivos, por exemplo.

Nossos Ingredientes FPM têm um potencial tremendo, realmente além do que se possa imaginar. A escassez de proteína e fósforo que vem sendo estimada é um bom exemplo de desafio que enfrentare-

mos em um futuro não muito distante, e é uma das situações que colocam os FPMs em perspectiva.

Por que a GELITA está dando mais atenção agora a esses produtos?

Nós sabemos que os ingredientes FPM podem agregar valor aos produtos dos nossos clientes. E a combinação do crescimento da população com o esgotamento de recursos no mundo todo faz com que vejamos de outra forma aquilo que antes era considerado um mero sub-produto.

Que mudanças foram necessárias a partir da criação dessa nova Unidade de Negócio?

Nesse momento, estamos reorganizando a Unidade, com foco em desenvolvimento de produto e na formação de parcerias com nossos clientes. E temos no Dr. Dieter Schulz um Gerente de Produto muito competente para o estabelecimento desses canais. Além disso, estamos trabalhando na divulgação dos FPMs globalmente.

Quais mercados apresentam os maiores potenciais?

As proteínas, definitivamente, são o maior potencial. Vemos enormes oportunidades no mercado alimentício, contudo, há muito trabalho a ser feito, como a obtenção de aprovação para uso neste segmento.

A GELITA produz gelatina customizada para cada tipo de necessidade. Será assim também com a unidade Ingredientes FPM?

Sim, também podemos customizar esses produtos, seja com adição de antioxidantes, ajustes de pH ou seleção de qualidades específicas que atendam os requisitos dos clientes. Também aplicamos controles especiais para poder atender suas especificações. Teremos capacidade de customizar ainda mais, assim que passarmos a oferecer novas qualidades.

Que tipo de valor agregado a GELITA oferece aos seus clientes em primeiro lugar?

Somos muito comprometidos com nossos clientes e isso não é apenas discurso.

Com disponibilidade imediata de entrega, parceria em desenvolvimento de produto e total transparência em termos de qualidade, agregamos valor como um parceiro confiável. E temos uma excelente equipe para isso!

"Os ingredientes FPM são customizados para atender requisitos específicos."

Por que é tão fascinante ser o Líder da Unidade de Negócio Ingredientes FPM?

O entendimento sobre a importância e o valor dos nossos produtos. Também o grande apoio e retorno de todos que ajudaram a fazer isso acontecer. O enorme potencial envolvido é realmente fascinante! Precisamos estar sempre à frente da concorrência, e é assim que se faz.

# e Ingredientes FPM é fascinante"

"Criamos valor agregado para os nossos clientes."

Lars Andersson,  
Suécia, GELITA AG

# Faça uma pose!

## Gelatina Fotográfica GELITA® em foco

Cerca de 8,3 milhões de câmeras digitais foram vendidas na Alemanha só em 2010. Mas isso não significa necessariamente que a fotografia tradicional não seja mais usada: ao contrário, ela vem vivendo um momento de reavivamento, como nos conta Dr. Jörg Siegel, Diretor Geral da InovisCoat. Sua empresa produz filmes, incluindo os que utilizam as gelatinas fotográficas da GELITA.

“Está acontecendo com a fotografia algo parecido com o que ocorreu na área de multimídia. O CD substituiu os discos antigos, mas agora o vinil está voltando. O mesmo se dá entre a fotografia analógica e digital”, diz Dr. Siegel, que trabalhou durante muitos anos no fabricante de filmes AGFA. A InovisCoat foi fundada em 2005 com a intenção de usar a tecnologia de cobertura da AGFA para desenvolver produtos fotográficos inovadores. Isso inclui os conhecidos filmes e papéis para fotos em branco e preto, e negativos em papel, além das não tão



conhecidas fotos para câmeras Polaroid (do famoso “O Projeto Impossível”) e soluções inovadoras para coberturas de filmes e tecnologia médica. “Claro que estes não são produtos de grande volume, mas sim de nicho, para segmentos especiais, como a fotografia instantânea”, enfatiza ele. As grandes empresas têm pouco interesse nesse mercado, por isso mantêm desativadas as produções de certos tipos de filme. Mas para a InovisCoat, o interesse é enorme. Eles têm 25 funcionários e a produção é sempre de lotes pequenos.

“Pequenos”, mas que podem representar até 1 milhão de metros quadrados por ano.

### Sem gelatina, nada de foto

Independentemente da representatividade de mercado, existe uma coisa que não mudou, nem mudará, de acordo com Dr. Siegel: não é possível produzir material fotográfico sem gelatina. E, no caso da InovisCoat, não sem a gelatina fotográfica da GELITA. “Desde o início, trabalhamos com a gelatina GELITA® e sempre estivemos muito satisfeitos”, diz ele. “Graças ao conhecimento técnico da empresa, nossas características de qualidade sempre foram mantidas a cada produção de um novo lote”.

Mas por que a gelatina é tão necessária na produção de filmes e papéis fotográficos? “É preciso ter uma matriz que ligue os cristais de iodo fotossensíveis.” O fator decisivo na fabricação de filmes é a habilidade que a gelatina tem de intumescer e depois secar. Atuando como hidrocolóide, a gelatina, já fixa e seca na superfície do filme, absorve o fluido e os pigmentos fotográficos são formados. Adiciona-se a gelatina durante a formação dos cristais de halogênio de prata. Ela os estabiliza e influencia seu crescimento e formato. Assim, pode-se melhorar a sensibilidade: cristais planos, de mesmo volume, são mais sensíveis do que os cúbicos, pois sua superfície é mais adequada. E, quanto maiores os cristais, maior sua fotossensibilidade. “Esse efeito interativo entre os cristais e a gelatina é único e não pode ser substituído”, diz o Dr. Siegel. E como esse tipo de interação pode ser levada

a outras aplicações, importantes aspectos desse conhecimento fotográfico vêm sendo utilizados no desenvolvimento de outras tecnologias inovadoras com gelatina.

### Material confiável

Uma dúvida persiste: como é que a emulsão fotográfica, a solução de gelatina e os cristais de prata vão para dentro do filme? A InovisCoat usa um casting de alta tecnologia chamado “multicoating” – um processo que permite a aplicação de todas as camadas em uma única etapa. Nesse processo, a viscosidade da gelatina é um ponto crítico: se a gelatina tiver uma viscosidade específica, as camadas não se misturarão. “Alguns artistas aplicam as camadas manualmente para obter efeitos específicos, mas não se pode reproduzi-los”, conta o Dr. Siegel. No caso dos filmes, a reprodutibilidade é importante. Cada tipo de filme deve apresentar exatamente as mesmas propriedades: só dessa forma os fotógrafos podem fazer um bom trabalho, produzindo lindas fotos!

#### MAIS INFORMAÇÕES:

Dr. Christoph Simon  
Telefone: +49 62 71 84-2535  
[christoph.simon@gelita.com](mailto:christoph.simon@gelita.com)

Uma foto do  
mundo GELITA!



A gelatina é absolutamente essencial para:  
Filmes...



... e papéis fotográficos de alta qualidade  
para uso artístico.



Nos anos 1970, todo o mundo queria a sua câmera Polaroid. Mas, com o advento da fotografia digital, o fim dessa época especial era previsto. "O Projeto Impossível" salvou a fotografia instantânea e hoje os grandes artistas trabalham com a técnica Polaroid.

# 3 vezes mais rápido

Multifuncional:  
Gelatina é  
indispensável nas  
cirurgias

do

As cirurgias requerem a maior precisão possível, e também rapidez. Sangramentos não só debilitam o paciente, mas também dificultam a visibilidade do cirurgião, tornando as operações muito mais complicadas. GELITA-SPON® Rapid<sup>3</sup> promove a hemostase mais rapidamente do que qualquer outro tipo de esponja de gelatina existente. Essa é uma grande vantagem para o paciente, para o cirurgião – e para quem é responsável pelas compras de materiais.



O gerenciamento do tempo é muito importante nas cirurgias, tanto em termos médicos, quanto econômicos. GELITA-SPON® Rapid<sup>3</sup> é extremamente vantajosa não só por poupar tempo com uma rápida hemostase, mas também por ser usada em ambiente seco. Enquanto outros produtos do mesmo tipo precisam ser umedecidos antes de usar, GELITA-SPON® Rapid<sup>3</sup> pode ser aplicada diretamente da embalagem sobre a região com perda de sangue. E qualquer simplificação que se consiga no centro cirúrgico faz com que as operações sejam mais eficientes, inclusive nos custos, fora todos os benefícios aos pacientes. Para esses, em particular, GELITA-SPON® Rapid<sup>3</sup> tem uma vantagem principal: a esponja é totalmente absorvida pelo corpo em até um mês.

## Hemostase em menos de um minuto

GELITA-SPON® Rapid<sup>3</sup> consegue estancar sangramentos em apenas um minuto, o que representa um tempo três vezes menor que outras esponjas. Seu poder de absorção único se deve à microestrutura porosa e superfície especial que a consti-

tui. Graças a essa estrutura, GELITA-SPON® Rapid<sup>3</sup> é capaz de absorver grandes volumes de fluido: cerca de quatro vezes o seu próprio peso – uma performance e tanto.

## A esponja que tem três vantagens essenciais

Do ponto de vista do cirurgião, o uso de GELITA-SPON® Rapid<sup>3</sup> é apropriado não apenas para operações envolvendo muita perda de sangue, mas também para intervenções muito delicadas, como as neurocirurgias, em que a máxima visibilidade é absolutamente essencial para o cirurgião. Além disso, GELITA-SPON® Rapid<sup>3</sup> – para além do fator tempo – oferece segurança adicional, já que não precisa ser umedecida, reduzindo os riscos de contaminação. Uma outra vantagem é que, por ter pH neutro, a esponja de gelatina tem excelente atuação como excipiente.

Gelatina no corpo? Não por muito tempo! As esponjas de gelatina usadas para hemostase são totalmente absorvidas pelo corpo, devido à sua excelente compatibilidade com os tecidos humanos. E a experiência vem mostrando que elas

também aceleram o processo de cicatrização. Além de todas as propriedades já citadas, as esponjas de gelatina representam um benefício real ao paciente. GELITA-SPON® Rapid<sup>3</sup> é produzida a partir de uma gelatina que passa por diversas etapas de purificação; a solução de gelatina primeiro é transformada em espuma, depois é seca e esterilizada com raios gama.

Esta gelatina especial estará disponível no segundo trimestre de 2012. Estudos já demonstraram quão efetiva e econômica ela é, e novos estudos, ainda mais abrangentes, estão em andamento; seus resultados estão previstos para antes do lançamento do produto, para confirmar esse enorme potencial de mercado. GELITA-SPON® Rapid<sup>3</sup>: um produto de alta performance para medicina de alta performance.

**MAIS INFORMAÇÕES:**  
GELITA MEDICAL GmbH  
Anna Bruns  
Telefone: +49 62 71 84-2023  
anna.bruns@gelita.com

# Delícias à vista

Proteínas de Colágeno GELITA®



É possível preparar uma sobremesa de gelatina mais rápido que o habitual? Os colágenos, gelatinas e peptídeos de colágeno possuem propriedades tecnológicas que os tornam indispensáveis para os alimentos modernos. Sua habilidade de influenciar os pontos de fusão e gelificação, as propriedades emulsificantes naturais, texturas agradáveis e atraentes, e excelente solubilidade, garantem muito prazer e alto valor de mercado – e os alimentos contendo esses ingredientes podem ser grandes sucessos.

As proteínas de colágeno da GELITA nos possibilitam experimentar novos prazeres, seja com balas de gelatina, queijos cremosos, bebidas, alimentos funcionais ou alguma outra dentre as muitas opções possíveis. Dependendo do valor de Bloom das gelatinas utilizadas, os produtos podem derreter ou gelificar no momento exato, graças à habilidade que os nossos ingredientes têm de formar géis termorreversíveis. Por isso, eles foram projetados para o desenvolvimento de ideias inovadoras.

As proteínas também influenciam a textura, determinando, por exemplo, o grau de espalhabilidade de um queijo cremoso ou como será a sensação na boca provocada por uma mousse. A gelatina GELITA® é um importante ingrediente para se conseguir produzir alimentos modernos com texturas diferenciadas.

## Destaque não só para os produtos light

A Gelatina GELITA® é adequada para a criação de texturas macias para todos os tipos de alimentos light. Variando suas propriedades de formação de espuma e batimento, é possível elaborar produtos finais tanto em versão light, quanto tradicional. Para aumentar o volume de um produto, por exemplo, em um alimento com menos calorias, a Gelatina GELITA® pode ser utilizada para reduzir o número de ingredientes e, conseqüentemente, o valor calórico total. Mas deve-se lembrar que o sabor é muito importante nos produtos light, e ele é influenciado pelos demais ingredientes da formulação, enquanto a gelatina não exerce influência.

O consumidor prefere alimentos que tenham aparência apetitosa, que lhes despertem

a vontade de comer. As Proteínas de Colágeno GELITA® conferem aos molhos de saladas, queijos cremosos, sobremesas e bebidas maior frescor por mais tempo e uma textura cremosa de dar água na boca.

## Novas ideias são sempre bem vindas!

Alguém conhece o sorvete que começa a derreter somente depois de 2 horas? Novos alimentos são criados quando se conhecem todas as possibilidades existentes para torná-los realidade. A GELITA apoia o desenvolvimento de inovações alimentícias com o fornecimento do tipo certo de proteína de colágeno. Isso inclui desde colágenos parcialmente solúveis até gelatinas que dissolvem em água quente ou peptídeos de colágeno solúveis em água fria – ingredientes para todas as aplicações que se possam imaginar.



Opções Gourmet



Novas e saborosas criações



Doce tentação

### Polivalentes: proteínas de colágeno da GELITA

- Formação de gel perfeita para uma grande variedade de alimentos
- Excelente formação de espuma que confere maciez e dá volume
- Emulsões homogêneas para deixar os produtos apetitosos e sempre frescos
- Solubilidade customizada para cada tipo de aplicação

## Novo Vice Presidente Global de Compras: Heinrich Schmidt

Temos agora um novo membro na Equipe Gerencial da GELITA: Heinrich Schmidt, Vice Presidente Global de Compras. Com 47 anos de idade, Heinrich é formado em engenharia industrial e assumiu o cargo em 1º de julho de 2011, sendo desde então responsável pelas compras em âmbito global.

Heinrich já está bem engajado em sua função: "A área de compras sempre me interessou e se tornou uma paixão", diz. Ele traz consigo muitos anos de experiência em operações e compras estratégicas: de 1990 a 2005, foi Diretor de Vendas na Heilderberg Druckmaschinen AG, do ramo de máquinas de impressão. Depois, foi Vice Presidente de Compras e Logística em uma empresa de engenharia mecânica de médio porte multinacional chamada Bielomatik Leuze GmbH + Co KG. Agora na GELITA, uma de suas primeiras tarefas tem sido a implementação de um sistema de compras global bem estruturado. Ele se mostra entusiasmado com as perspectivas: "Desde o início, percebi que a GELITA é uma empresa realmente boa – dinâmica e bem sucedida, com um portfólio diversificado e empolgante, excelentes valores e princípios, além de uma equipe altamente motivada", completa Heinrich.



#### TOME NOTA:

Visite a GELITA, confira nossos produtos inovadores e descubra o que temos para as novas tendências de mercado. Anote as feiras das quais participaremos em 2012:

FIC Shanghai (Food Ingredients China)	28 – 30 de março
Vitafoods SA, São Paulo	28 – 29 de março
In-Cosmetics, Barcelona	17 – 19 de abril
FIBO Essen, Alemanha (Fitness & Bodybuilding)	19 – 22 de abril
Vitafoods, Genebra	22 – 24 de maio
IFT, Las Vegas	25 – 28 de junho
FIPAN, São Paulo	17 – 20 de julho
FISA, São Paulo	18 – 20 de setembro
SSW, Las Vegas (SupplySideWest)	5 – 9 de novembro
HIE, Frankfurt (Healthy Ingredients Europe)	13 – 15 de novembro

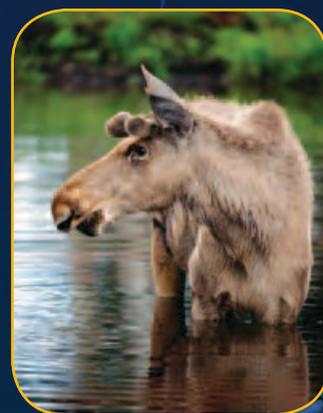
## Simplesmente GELITA!

### A indústria de Food Service nos Estados Unidos e Brasil

Nós amamos o ramo da alimentação! Graças à gelatina e peptídeos de colágeno, muitos dos nossos pratos favoritos tornaram-se mais fáceis de digerir e ainda mais saudáveis. Os consumidores dos Estados Unidos e Brasil podem agora desfrutar das inúmeras propriedades desses ingredientes – desde seus atributos únicos de derretimento à sua espalhabilidade e estabilidade – nos seus cafés e restaurantes favoritos, ou mesmo direto dos seus próprios freezers: para esses mercados tão grandes, a linha Food Innovations da GELITA oferece cinco diferentes produtos à base de gelatina, para ajudar as empresas de food service a deixar seus produtos mais práticos e variados.

GELITA® Gelcosol (GELITA® Multi-200), por exemplo, é ideal para pratos prontos. Nossas gelatinas instantâneas, especialmente desenvolvidas para sobremesas e pratos salgados, podem até mesmo substituir gordura e ovos nas formulações.

GELITA® RTE-ICE (GELITA® Multi-300) previne a sinérese, mesmo após o descongelamento. Esse ingrediente multifuncional pode ser utilizado em coberturas e glacês, e também como substituto de ovos em mousses. GELITA® Specialitá (GELITA® Multi-400) ajuda a melhorar a textura e palatabilidade de cremes diversos, utilizados em confeitaria e cozinha salgada. Se o produto for uma calda de frutas ou um molho, GELITA® Jelly Dipping (GELITA® Multi-500) é a opção perfeita para aumentar a viscosidade e diminuir o tempo de cozimento. E a Gelatina em Folhas GELITA® (GELITA® Platinum) permite que mesmo os pratos mais sofisticados sejam preparados num piscar de olhos: esse ingrediente clássico é simplesmente indispensável em qualquer cozinha, incluindo as dos melhores chefs! **A propósito:** alguns produtos que compõem a linha Food Innovations atendem os requisitos da União Ortodoxa (OU), podendo ser utilizados no preparo de pratos kosher.



Suécia – exatamente como nas histórias de Astrid Lindgren – tranquila, calma ... simplesmente adorável!

## Expediente

uptodate é uma newsletter do Grupo GELITA

Publicado por:  
GELITA AG  
Uferstr. 7  
69412 Eberbach  
Alemanha  
www.gelita.com

Equipe editorial:  
Stephan Ruhm,  
Marketing e Comunicação  
stephan.ruhm@gelita.com  
Michael Teppner, Responsável  
por Marketing e Comunicação  
michael.teppner@gelita.com  
Tel.: +49 62 71 84-2190  
Fax: +49 62 71 84-2718

Conceito, texto e criação:  
srg werbeagentur ag, Mannheim

Impressão:  
Metzgerdruck, Obrigheim

A reprodução de qualquer uma das nossas publicações só pode ser feita mediante autorização da GELITA

É possível que um país seja tão agradável como Astrid Lindgren descreve em seus livros? Sim e não são as respostas. Claro que nem tudo é um mar de rosas, mas muitas coisas são deslumbrantes. Por exemplo, o entendimento que os suecos têm sobre a democracia, justiça social e proteção ambiental: um terço da energia consumida no país vem de fontes renováveis, e deve aumentar substancialmente em breve. A consciência ambiental e devoção à natureza são ímpares, o que não é nenhuma surpresa para um país com 9 milhões de habitantes e extensão territorial maior que a Califórnia, que tem 34 milhões. 11% do país são dedicados a parques nacionais e outras áreas de proteção!

GELITA no Mundo

# Suécia

Retrato

A planta da GELITA na Suécia segue a mesma linha: seus padrões ambientais, de qualidade e de serviço fazem da planta de Stidsvig um verdadeiro exemplo. A água retirada do rio para uso no processo produtivo é tratada até que esteja 99% dentro do mesmo padrão inicial, antes de retornar ao rio. Um sistema de reciclagem muito eficiente garante que o consumo de energia e a poluição do ar fiquem estáveis ao menor nível possível. Não é por acaso que a planta de Stidsvig, que produz gelatina suína, foi a primeira do Grupo GELITA no mundo todo a ser certificada de acordo com a norma internacional ISO 14001. Na verdade, Stidsvig está muito além desses padrões: o processo produtivo todo é controlado por computador e, em princípio, são necessárias apenas 8 pessoas para fazê-lo rodar. As matérias primas são coletadas apenas de fornecedores que possuem autorização para fornecimento às indústrias de alimentos e que elaboram procedimentos de controle de qualidade para garantir o elevado nível dos produtos. E para coroar tudo isso, o Clube da GELITA oferece inúmeras atividades de lazer para que os funcionários realmente se sintam em casa, na empresa.

Planta da GELITA na Suécia:  
**Stidsvig (Klippan)**

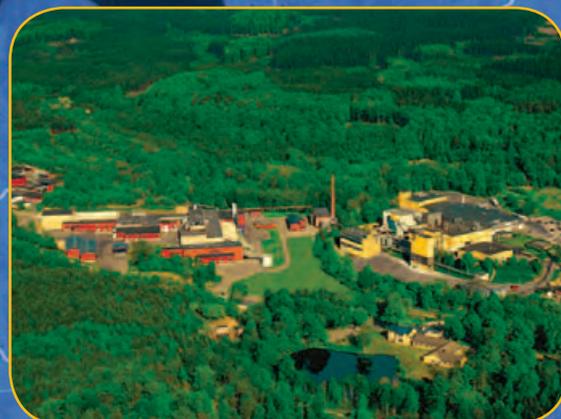
### Planta da GELITA em Stidsvig

Stidsvig, um vilarejo com apenas 747 habitantes, pertence à comunidade de Klippan, localizada 40 Km a nordeste de Helsingborg, na bela região de Schonen, sudoeste da Suécia.

**Funcionários:** a GELITA Suécia emprega 190 pessoas.

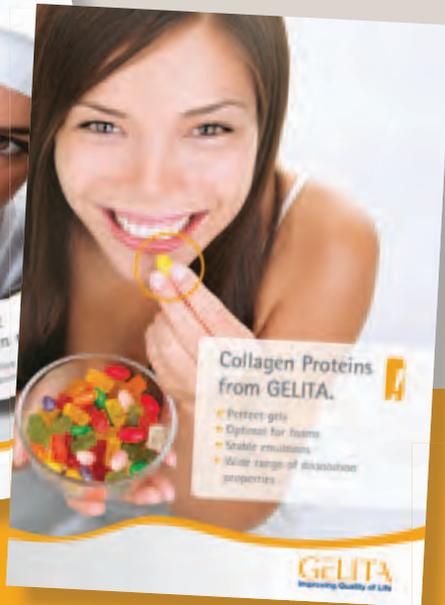
**Planta:** 1,2 Km<sup>2</sup>

**Produção:** 11.500 toneladas anuais, a maior parte destinada à indústria de alimentos (confeitos, sobremesas, produtos lácteos e cárneos), além de algumas aplicações médicas.



Moderna fábrica rodeada por uma extasiante paisagem verde

Klippan



Você pode baixar os arquivos das nossas brochuras sem custo algum no nosso site!  
[www.gelita.com](http://www.gelita.com)



GELITA AG  
Uferstr. 7  
69412 Eberbach  
Alemanha

[www.gelita.com](http://www.gelita.com)

**GELITA**  
Improving Quality of Life