

GELITA

UPTODATE

Newsletter para Clientes GELITA

#30

Bebidas para o
bem-estar GELITA:

Beleza
em estado
líquido

Caros Leitores,

A população mundial não pára de crescer e suprir suas necessidades alimentares será um dos grandes desafios que enfrentaremos no futuro. Não se trata de teoria abstrata, mas de fato concreto. Até o ano de 2030, a demanda por alimentos aumentará em 50 %, e até 2050, a necessidade de proteínas será dobrada. Desta forma, a demanda por produtos de proteína de colágeno de alta qualidade sofrerá um crescimento contínuo -ex.: gelatina para produtos alimentícios e farmacêuticos e peptídeos colágenos para produtos destinados a promover a saúde e compensar deficiências de proteínas em pessoas idosas e praticantes de esportes.

Além do problema do aumento populacional, nossos padrões de vida também estão em constante mudança e, em virtude disso, nossos hábitos alimentares estão se transformando. Estamos vivendo mais tempo e queremos continuar ativos e saudáveis na velhice. Quem quiser aproveitar ao máximo essas tendências precisará de produtos inovadores — como os que oferecemos. Temos bebidas potencializadas pelos peptídeos colágenos VERISOL® (Beleza de dentro para fora) ou FORTIGEL® (proteção das juntas): eles embelezam a cada gole ou aumentam a mobilidade das juntas, respectivamente. Os produtos GELITA não só preservam a juventude e a boa forma, mas também estão presentes em doces guloseimas, com suas formas leves, espumantes ou mastigáveis que sempre geram uma suave sensação na boca.

Um tema que há muito tempo faz parte de nossa agenda é o fato de que as matérias-primas estão ficando cada vez mais escassas. Nós, da GELITA, temos diversas estratégias para garantir nossos valiosos recursos. Elas vão de nosso próprio acervo de materiais até empreendimentos conjuntos e parcerias voltadas para o abastecimento. Também fazem parte disso processos de inovação recém-estruturados e as conseqüentes sinergias: hoje, é ainda maior o nosso foco na oferta de benefícios aos nossos clientes e, melhor ainda, benefícios aos clientes de nossos clientes. Por esta razão, queremos que seu envolvimento em nossos processos de inovação seja igualmente maior.

Desejamos a vocês uma boa leitura e um ótimo e ativo verão.

Michael Teppner

Vice-Presidente Mundial de Marketing e Comunicação da GELITA AG



Dr. Franz Josef Konert, Chairman of the Management Board of GELITA AG

Ideias de produtos

Bebidas para o bem-estar no futuro



O portfólio GELITA

Produto de
tendência: proteína

[12]



[11]

[4]

Entrevista
"Estamos apostando
em parcerias de
desenvolvimento"

Proteínas de Colágeno GELITA®

O agradável novo
mundo dos doces



[8]



[15]

A GELITA no mundo

África do Sul



[13]

Efeitos sonoros criativos

Gelatina
harmoniosa



Interno

Todos trabalhando em conjunto

Todos os funcionários da GELITA no mundo inteiro se engajaram no projeto interno "UMA GELITA". O objetivo desse projeto é envolver ainda mais os funcionários na formulação e manutenção das diretrizes de nossa empresa — e, ao fazê-lo, promover o conceito de "UMA GELITA".

■ O ponto inicial do projeto foi a pergunta: Como podemos fazer melhor? Em oficinas realizadas em todas as unidades da GELITA mundo afora, os funcionários formularam suas ideias e as apresentaram em cartazes. Ao final de cada oficina, os participantes foram fotografados com seus cartazes. Em seguida, a empresa elaborou uma montagem de todos esses cartazes, com a imagem "UMA" ("ONE") no fundo, que está totalmente à vista no hall de nossa sede em

Eberbach. Quase 600 funcionários estão retratados neste trabalho, juntamente com suas visões do conceito "UMA GELITA". A empresa pretende fornecer a cada unidade uma versão grande da montagem "UMA GELITA" em painel luminoso e mais algumas versões menores para exibição em mesas. Dessa forma, todos os funcionários serão lembrados de como é importante se envolverem com a empresa e se aliarem aos demais.

"Nosso foco será em 'Pro

"Em 2011, apesar da difícil situação econômica, a GELITA conseguiu aumentar seu faturamento em 16,5%, o que representa mais de 510 milhões de euros. O Dr. Franz Josef Konert, presidente do Conselho Administrativo da GELITA, explicou o que trouxe tanto sucesso à empresa, quais mega tendências são importantes para ela e por que a aquisição de matérias-primas é um desafio tão grande.

■ Dr. Konert, a GELITA é líder mundial do mercado. O que pretende fazer para manter sua liderança?

Queremos manter nossa posição no mercado seguindo uma estratégia empresarial claramente definida de acordo com nossa visão do que queremos realizar. Nossa estratégia de crescimento é especialmente importante neste sentido, sendo baseada em três pilares: inovação, gestão de clientes e aquisição.

Como você vê o crescimento da GELITA no futuro?

Inicialmente, queremos nos concentrar em nosso negócio principal e na produção de proteínas de colágeno, pois é nesta área que temos mais know-how. Também queremos, naturalmente, crescer em todas as nossas áreas de negócios que envolvem gelatina, como por exemplo, produtos farmacêuticos, áreas técnicas e na área de peptídeos colágenos, onde beleza e

mobilidade são aspectos essenciais. Externamente, queremos crescer por meio de aquisições. O crescimento interno será beneficiado pela reestruturação de nossos processos de inovação.

O que envolveu essa reestruturação dos processos de inovação?

Introduzimos novos processos que nos possibilitarão implementar com mais rapidez as ideias geradas por nossos funcionários. Esses processos se aplicam não somente aos produtos, mas também a todos os procedimentos adotados pela empresa. Medimos as mudanças e o índice de inovação e descobrimos que eles cresceram nos últimos dois anos.

Neste sentido, entretanto, ainda não atingimos nossos objetivos. Trata-se de um projeto de longo prazo, e isso também implica mudança de atitudes. Também incluímos os clientes em nossos processos

de inovação e baseamos nossas relações em parcerias voltadas para o desenvolvimento a fim de aprimorar nossos produtos continuamente.

"Envolvemos os clientes em nosso processo de inovação."

A China é considerada o mercado com o mais forte crescimento. Que vantagem a GELITA pode tirar desse mercado? E onde se encontram os desafios?

De fato, o mercado chinês, com seu índice de crescimento de dois dígitos, é um pilar importante para nós. Atualmente, temos uma fábrica no norte e duas no sul da China, mais um escritório de vendas em Xangai. O próprio intercâmbio cultural, naturalmente, já é um desafio. Mas estamos capacitando nossa gente para enfrentá-lo.

duzido pela GELITA'."



"Estamos
acelerando a
transferência de
know-how."

Dr. Franz Josef Konert,
Chairman of the Management
Board of GELITA



Estamos priorizando a transferência de know-how e investindo no treinamento de nossos engenheiros chineses, pois queremos que eles administrem nossas empresas no futuro.

Que outros mercados prometem oportunidades para a GELITA?

A Ásia, a Índia e Vietnã têm um potencial enorme. E acreditamos que a África também estará entre eles nas próximas décadas.

Quais são as próximas megatendências?

Seis são relevantes para nossa empresa. A primeira de todas é o aumento da população mundial e a consequente necessidade de mais proteína. Em seguida, vem o desenvolvimento demográfico no sentido de que as pessoas estão ficando mais velhas, precisando de proteínas por mais tempo. A terceira é que as pessoas estão trabalhando mais tempo, de modo que os empregadores precisam levar isso em conta. Existe também a tendência de bem-estar e boa forma, com as pessoas querendo continuar em forma e saudáveis até a velhice, o que requererá produtos para satisfazer sua necessidade de beleza e mobilidade. A quinta é o desenvolvimento, no contexto dos BRICs, dos estados do Brasil. Já faz décadas que estamos bem representados no Brasil, e também estamos na China. Entretanto, construir uma fábrica em um novo país é um tremendo desafio para empresas de médio porte

como a GELITA, principalmente no que se refere a finanças e administração. Finalmente, é preciso mencionar o processo de concentração que está ocorrendo entre os fornecedores. Eles estão começando a se reunir para formar empreendimentos mundiais. Será um enorme desafio enfrentar essa concentração de poder.

Isso nos remete à situação na área de matérias-primas. Por que essa situação está ficando cada vez mais difícil?

Isso se deve principalmente ao fato de que esses subprodutos gerados por abatedouros são produtos alimentícios por natureza, que são consumidos em muitos países. No México, por exemplo, existem petiscos feitos de pele suína e, na China, as patas e peles suínas são consideradas iguarias. Sendo assim, estamos concorrendo com os mercados de alimentos. Outra matéria-prima que utilizamos é a pele separada do couro bovino. Precisamos dessa camada intermediária em nossos produtos. Contudo, estamos em concorrência com as indústrias da moda e automobilística, isso porque muitas vezes os curtumes não dividem o couro, mas o vendem inteiro. Dessa forma, uma imensa quantidade de pele bovina não é disponibilizada para nós, acabando na indústria do couro.

"No caso das matérias-primas, concorremos com outros mercados. É isso que dificulta tanto."

Além disso, deve-se levar em conta que as terras agrícolas para a criação de gado bovino ou suíno não estão crescendo em lugar algum. Ao contrário, devido ao aumento da população, as terras aráveis ou terrenos próximos a áreas residenciais ou industriais vêm sendo cada vez mais utilizados para construção, e a consequência disso é que os rebanhos não conseguem crescer na medida necessária oferecer à população as quantidades adequadas de carne e proteína. Outro aspecto é a presença dos grandes mercados da China e Rússia. Quando não conseguem produzir o bastante para atender às suas necessidades, esses países importam gado suíno dos EUA e da Europa e bovino da América

do Sul. Nesses casos, perde-se a pele, pois só se importam animais inteiros ou pela metade.

E como vamos garantir o suprimento de nossa necessidade de matérias-primas?

Estamos usando diferentes estratégias nesse sentido. Estamos tentando firmar contratos de fornecimento de longo prazo com nossos fornecedores e até pensando em empreendimentos conjuntos na China. Na Europa, temos nosso próprio sistema de coleta. Na Alemanha, nossos especialistas em logística vão diretamente aos abatedouros para recolher as mercadorias. A princípio, estamos tentando garantir nossas matérias-primas através de parcerias com pré-fornecedores e também avaliando empreendimentos conjuntos. Fora isso, estamos trabalhando na avaliação de novas matérias-primas, como frangos e peixes, para obtermos novas fontes de proteína.

Muitas de nossas inovações são desenvolvidas na Alemanha. Que papel desempenha esse "produzido", ou melhor, "tecnologicamente desenvolvido na Alemanha" em outros países?

Em primeiro lugar, contamos com padrões de qualidade e segurança muito elevados na Alemanha e temos que garantir que eles sejam implementados em outros países. Isso porque queremos garantir a implementação da marca de qualidade GELITA em todas as unidades no mundo inteiro. "Produzido por", no sentido de "produzido de acordo com os processos" que foram estabelecidos aqui é uma importante precondição. Entretanto, ao invés de "Produzido na Alemanha", nosso foco principal é "Produzido pela GELITA".

No que se refere a inovação, possuímos três centros de desenvolvimento: o maior deles fica em Eberbach, Alemanha; e os outros são situados nas Américas do Norte e do Sul. Com certeza também estabeleceremos um na China -que irá atender às exigências e necessidades do mercado local. Isso porque embora as exigências e necessidades das Américas do Norte e do Sul, de um lado, e da China, de outro, não são diferentes fundamentalmente, mas são em alguns aspectos. Um fabricante de gomas de mascar com sabores de frutas na América do Sul, por exemplo, precisa de um tipo de gelatina

diferente, pois as condições de umidade são diferentes das europeias. Sendo assim, temos que estabelecer know-how localmente.

Como empresa mundial, que importância tem para a GELITA estar presente em diferentes mercados?

Nós produzimos nos lugares onde se encontram nossas matérias-primas. No México e na América Latina, por exemplo, existem as respectivas concentrações de matérias-primas e estruturas. Precisamos de abatedouros, reservas de animais e organizações adequadas. Considere o Vietnã, por exemplo: lá vivem cerca de 35 milhões de cabeças de gado suíno, mas não faz sentido montar uma fábrica de gelatina naquele país porque não existem estruturas organizacionais adequadas. Em muitos casos, os animais são abatidos a 30°C, transportados por ciclomotores e vendido em pequenos mercados.

É claro que a proximidade ao cliente também é uma prioridade, e é por isso que

nossas organizações de venda e atendimento são mundiais. Atendemos clientes locais e mundiais, e eles esperam que a GELITA atue globalmente, ou seja, tenha organizações de venda locais e uma organização de atendimento capaz de resolver problemas localmente, de preferência na máquina.

Como você compensa os grandes desafios de seu trabalho

Principalmente com minha família. Tenho uma filha pequena e dois filhos grandes. Também pratico muito esporte. Uso a academia da GELITA, jogo tênis e esqui.

Você usa as Proteínas de Colágeno GELITA® como suplemento para sua boa forma e bem-estar?

Sou fã e consumidor diário do CH-Alpha, principalmente depois de uma longa corrida ou partida de tênis. Quando eventualmente cozinho, naturalmente uso nossa folha de gelatina.



Dr. Franz Josef Konert,
Chairman of the Management
Board of GELITA

"Existe uma procura de produtos que promovem a beleza e a mobilidade."





Patês finos e sobremesas cremosas

Deliciosa
tentação

O agradável novo mundo dos doces

Proteínas de Colágeno GELITA® – ideais para novas ideias de produtos

Os avanços tecnológicos das Proteínas de Colágeno GELITA® possibilitam a confecção de saborosas guloseimas, de marshmallows suaves e espumosos a suspiros crocantes. Os fabricantes de guloseimas também passam a se interessar quando testam as qualidades de derretimento nos novos requieijos especiais que podem ser produzidos com produtos de gelatina da GELITA.

— São chamados "leitão rosado" e "tucinho doce" e atraem crianças e adultos. Essas figurinhas engraçadas podem ser desenvolvidas de diferentes formas — com a ajuda das Proteínas de Colágeno GELITA®. Elas também podem ser produzidas para atender aos requisitos específicos da aplicação em relação à forma, cor e consistência. Isso pode ser muito interessante quando se trata do desenvolvimento de novas ideias de produtos. É possível realizar doces sonhos através do uso de Proteínas de Colágeno GELITA®, pois elas podem ser adaptadas aos desejos do fabricante e ao gosto do consumidor. Graças às suas excelentes características tecnológicas, como a formação de géis termorreversíveis, são ingredientes indispensáveis para uso universal: uma vez que a goma de mascar com sabor de fruta entra na boca, ela se ajusta imediatamente à temperatura. Assim, é possível definir com precisão o ponto de derretimento ou solidificação: quanto maior o valor de Bloom, mais rápido a massa endurece.

Fino, fofo e colorido

O tipo de doce preferido da geração atual de adoradores de doces é o marshmallow? Se for, as Gelatinas GELITA® proporcionam a cremosidade perfeita e são particularmente macias e estáveis. O que deixa as Proteínas de Colágeno GELITA® tão suaves?

Elas reduzem a tensão superficial e aglutinam as moléculas da água. Isso produz uma superfície fina e macia, tornando o alimento tão cremoso quanto se tivesse gordura. Desta forma, criamos novas possibilidades de composição de produto e de redução de gordura nos alimentos — além de também permitir o desenvolvimento de laticínios saborosos.

O segredo é a mistura

Quando misturadas com outros ingredientes, as Proteínas de Colágeno GELITA® desenvolvem todo o seu poder: devido à sua consistência de fina granulometria, todos os ingredientes ficam juntos e continuam com sabor neutro. Não importa se a mistura é fria ou agitada e aquecida. Como emulsificadores naturais, produzem compostos de óleo em água estáveis, aumentando assim o tempo de conservação de confeitos e outros produtos — a menos que o consumidor não consiga resistir à saborosa tentação!



Linha colorida

Convencimento: Proteínas de Colágeno GELITA®

- Pontos de derretimento e solidificação selecionáveis
- Altamente solúveis em produtos frios e quentes
- Emulsões homogêneas com longa duração em conserva
- Paladar agradável e textura perfeita
- Marca naturalmente pura com rótulo limpo (sem E-numbers), não alérgicas

MAIS INFORMAÇÕES:

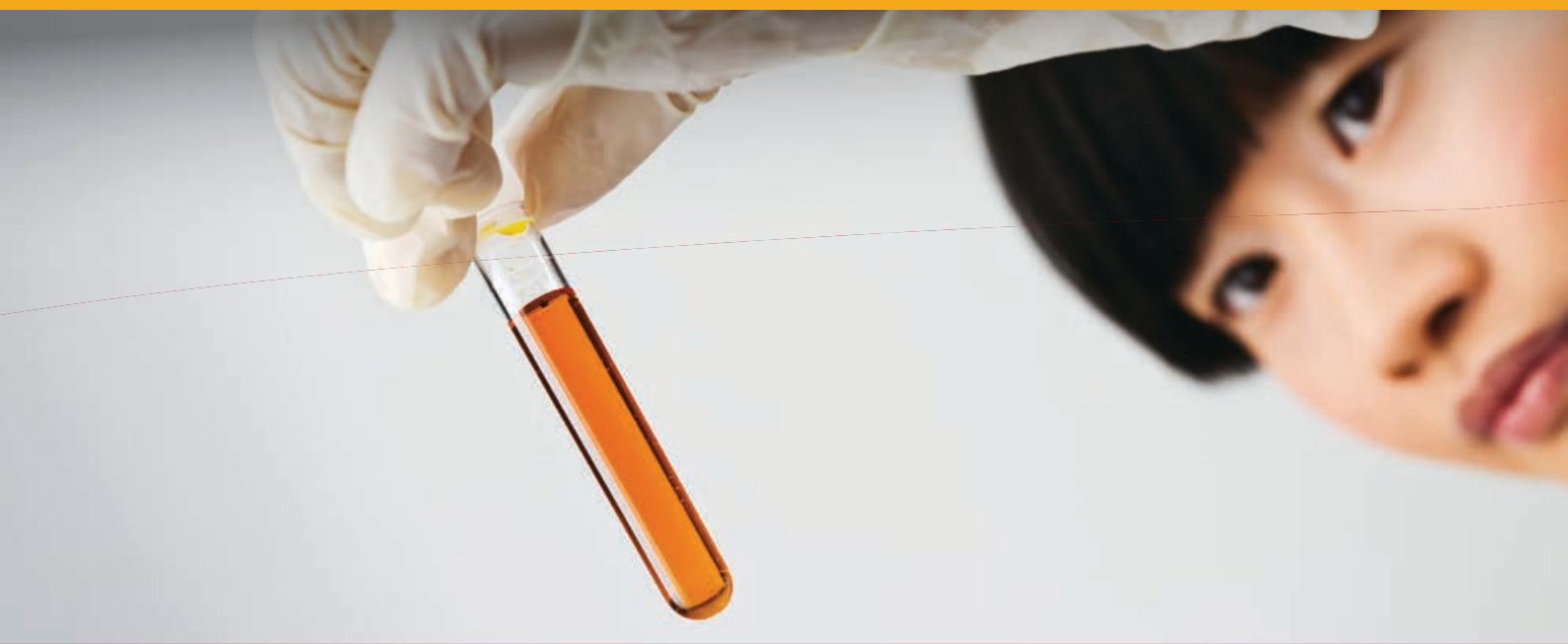
Eberhard Dick

Telefone: +49(0)6271 842554

eberhard.dick@gelita.com

Gelatina com rigorosos requisitos de pureza

Gelatina sem risco à saúde — na GELITA, a segurança alimentar tem a maior prioridade possível. A empresa mantém voluntariamente um Sistema de Garantia de Qualidade muito rigoroso, que se estende muito além de todas as exigências legais.



Isso jamais aconteceria em uma fábrica da GELITA: no começo de abril, as autoridades chinesas encontraram quantidades residuais de cromo possivelmente cancerígeno nas gelatinas comestíveis produzidas por diversos fabricantes da China. Essas substâncias químicas também foram atravessando a cadeia de suprimento e, assim, também foram encontradas em iogurtes, gelatinas de frutas e até cápsulas farmacêuticas. Os fabricantes atuavam com extrema negligência com a saúde do público em geral e usavam gelatinas técnicas com resíduos de couro curtido, em vez de gelatina alimentícia, entregando isso aos clientes. Ao todo, 43 fábricas foram imediatamente fechadas. Algumas sequer possuíam os equipamentos necessários para apurar os teores de cromo.

Tudo sob controle

Sempre que os mecanismos de controle perdem sua confiabilidade, como se demonstrou no recente escândalo na China,

a responsabilidade inerente às empresas ganha muita importância. A GELITA, como empresa global, atua de forma duplamente responsável neste sentido: além de atender a todas as exigências feitas por autoridades nacionais e internacionais, satisfaz seus próprios requisitos, que são extremamente rigorosos em relação à segurança dos produtos e à saúde de seus consumidores.

Antes de ser despachada para o cliente, deve-se averiguar que a gelatina é adequada para uso nas indústrias de alimentos ou farmacêuticas. No caso da GELITA, isso é garantido através da seleção rigorosa de matérias-primas, do monitoramento dos processos de produção e de controles orientados por processos, e tudo isso impossibilita a penetração de contaminantes na cadeia de produção de alimentos. Naturalmente, são realizados testes de teor de cromo e outros metais pesados. Na GELITA, esse alto padrão de qualidade é confirmado oficialmente:

pela certificação de acordo com a norma ISO 9001 e, além disso, pela FSSC 22000 (*Food Safety System Certification*, ou Certificação de Sistema de Segurança Alimentar). O processo envolvido nesta última certificação é reconhecido pela GFSI (*Global Food Safety Initiative*, ou Iniciativa Global de Segurança Alimentar) e requer um elevadíssimo padrão de segurança alimentar. Essa certificação é válida para produtos alimentícios de origem animal e vegetal com prazos maiores de validade em conserva e abrange totalmente as cadeias de produção e suprimento de uma rede mundial de produção. Juntas, ela e a certificação ISO 9001 se complementam perfeitamente para fins de controle — incluindo, finalmente, as manifestações ou respostas do cliente.



Beleza para beber

É possível beber saúde e beleza? Sim — com a ajuda de bebidas inovadoras que contêm proteínas de colágeno da GELITA para promoverem a beleza e a saúde. Elas proporcionam uma aparência jovial e fortalecem os ossos e juntas. Talvez eles estejam em seus produtos em breve ...

A GELITA está dando um bom exemplo: as amostras de produtos GELITA apresentadas na feira de produtos para boa forma FIBO e na InCosmetics deram uma boa demonstração de como será a aparência e o sabor das bebidas promotoras do bem-estar no futuro. Além de conterem muita água, para proporcionar a melhor ingestão de líquidos, e de seus aromas frescos, também terão proteínas de colágeno fortificantes. "CollagenWater"™ é o nome da bebida que promove uma perfeita compleição e faz valer muito a pena olhar-se no espelho. A cada gole, a beleza é construída de dentro para fora, as unhas são fortalecidas e a pele é enrijecida. Os efeitos são tão profundos que os processos de envelhecimento natural dos tecidos conjuntivos ficam mais lentos. Com seu sabor de lichia, segue perfeitamente a tendência de bebidas de frutas exóticas. Esse rejuvenescimento através de bebidas promotoras da beleza se deve ao ingrediente Proteínas de Colágeno VERISOL®, um produto especialmente desenvolvido para o embelezamento.

Até que ponto uma bebida especial para esportistas e promotora da beleza pode ser "light" sem prejudicar o treinamento?

Trabalho dos ossos facilitado

A GELITA colocou isso em teste e, assim, desenvolveu o produto "MobilityWater". Já está comprovado que as Proteínas de Colágeno FORTIGEL®, que essa gostosa bebida energética contém, promovem o crescimento das cartilagens das juntas e, por isso, combatem o desgaste das juntas decorrente do envelhecimento e da tensão mecânica. As pessoas ativas e em boa forma ou da faixa etária de 55 para cima, com seus característicos sintomas nas

juntas, podem se beneficiar da força e energia oferecidas pela bebida com gelatina. O FORTIGEL® atua nos pontos fracos do corpo — regenera os ossos, cartilagens, tendões, ligamentos e tecidos. Disponível na forma de aditivo instantaneamente solúvel para bebidas especiais para a prática de esportes e promoção da beleza, ele também pode ser misturado em outras bebidas para estabilizar o sistema locomotor. É disponível com um agradável sabor de limão, mas também pode ser fornecido com outros: você que escolhe!

MAIS INFORMAÇÕES:

Dr. Stephan Hausmanns

Telefone: +49 (0) 6271 84 2109

stephan.hausmanns@gelita.com



Tendência de produtos p

Enriquecimento, sim; peso, não



A marcha triunfal dos suplementos alimentares que contêm proteínas parece irrefreável — e obviamente será a megatendência dos próximos anos. As Proteínas de Colágeno GELITA® fornecem uma base saudável, aumentando a consciência corporal e apoiando o objetivo de continuar atraente e em boa forma durante o maior tempo possível.

Um corpo belo não somente atrai olhares invejosos, mas também é um sinal de vitalidade e bem-estar corporal. Cada vez mais consumidores estão percebendo isso e tentando modelar suas formas conscientemente. Isso se realiza principalmente através de treinamento direcionado e mudança de hábitos alimentares. Prova disso foram as últimas tendências na área de saúde apresentadas na feira *IFT Wellness Fair 2012*, realizada em Chicago. A contagem de calorias aparentemente chegou ao fim; agora, as pessoas estão valorizando mais a conversão do incomodo "recheio" de gordura em tecido muscular. Quatro de cada dez americanos já sabem que isso é possível com o auxílio de proteínas, conforme demonstrado por um estudo realizado

pelo Conselho Alimentar Internacional (IFIC, na sigla em inglês) em 2011. Consequentemente, quem está por dentro já está tentando incorporar alimentos com maiores teores de proteína em sua dieta.

"Fisioestilismo" em vez de fisiculturismo

O fato de tantas pessoas terem esse tipo de conhecimento deve agradecer os fabricantes de alimentos e suplementos alimentares. Isso efetivamente significa que hoje há um "sinal verde" para novos produtos enriquecidos por proteínas. Existe, contudo, uma limitação: sem algum tipo de atividade esportiva, não é possível fortalecer os músculos e modelar o corpo. Consequentemente, muitos produtos alimentares

estão sendo dirigidos à boa forma: barras, "vitaminas" e bebidas especiais para a prática de esportes. Os produtos "light", como requeijão e outros destinados a auxiliar no emagrecimento, estão apostando no rápido efeito de saciação das proteínas.

Portanto, são um terreno fértil para as Proteínas de Colágeno GELITA® de alta qualidade. Elas são ideais para adicionar proteínas naturais a produtos alimentícios líquidos ou sólidos. Simplesmente perfeito: as Proteínas de Colágeno PEPTIPLUS® enriquecem o corpo, mas não aumentam o peso. Elas queimam gordura intensamente, e isso pode ser potencializado pela prática de esportes — o jeito perfeito de estilizar o corpo.

roteicos



Produtos de carne e embutidos



Proteína em pó



Laticínios



Bebidas dietéticas

Gelatina de mesa musical

Os produtos GELITA® certamente ajudam a compor as mais fantásticas criações — mas e se forem usados para fazer música?

Estudantes de desenho industrial de Paris se inspiraram em gelatinas de mesa — e as usaram para fazer música! Eles desenvolveram um molde experimental, com diferentes formas, para que elas pudessem se misturar, derramar e assentar. Depois, acrescentaram componentes coloridos para que, uma vez solidificados, elas acabassem assumindo todo tipo de formato — cones, pirâmides com degraus e outros elementos decorativos. Quando colocadas sobre um prato ou tocadas, reagiram produzindo diferentes sons digitais. Pressões maiores produziram sons diferentes dos gerados por toques delicados, e outros, ainda, foram produzidos quando as gelatinas foram cutucadas com os dedos. A “música” também podia ser influenciada pelos aditivos coloridos e pelo teor de sal. Por trás de tudo isso estiveram um processador inteligente e um software de fonte aberta, para que a energia cinética gerada fosse convertida em música. Originalmente, o experimento foi realizado com agar-agar vegetal, mas a Gelatina Instantânea GELITA® certamente produziu a melhor música: está pronto para experimentar?



L'ENSCI –
Les Ateliers

Raphaël Pluinage,
Marianne Cauvard

O vídeo “noisy gelatine” (gelatina sonora) pode ser encontrado em: vimeo.com/38796545.
Fotografia Gelatina: Véronique Huygues

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
Telefone: +49(0)62 71 84-2190 · Fax: +49(0)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

Gelatina DAVIS renovada

Novo design de qualidade comprovada: a Gelatina da DAVIS, uma subsidiária da GELITA, ficou ainda mais bela com seu novo design!

Agora, os consumidores da Ásia, Austrália e Nova Zelândia podem usar a Gelatina DAVIS em suas criações e receitas. A DAVIS teve origem na fábrica da GELITA na Nova Zelândia e agora está produzindo sua gelatina em embalagens de 500 g, 125 g e 50 g. Essa gelatina em pó transparente e de sabor neutro é ideal para pratos salgados ou doces. Cada embalagem contém uma receita de *panna cotta*.



Datas para anotar:

Onde encontrar a GELITA e ver seus produtos inovadores para as megatendências do futuro. No segundo semestre deste ano, estaremos presentes nas seguintes feiras:

FIPAN Sao Paulo	Julho 17. - 20.
FISA Sao Paulo	Setembro 18. - 20.
SSW Las Vegas (SupplySideWest)	Novembro 5. - 9.
HIE Frankfurt (Healthy Ingredients Europe)	Novembro 13. - 15.

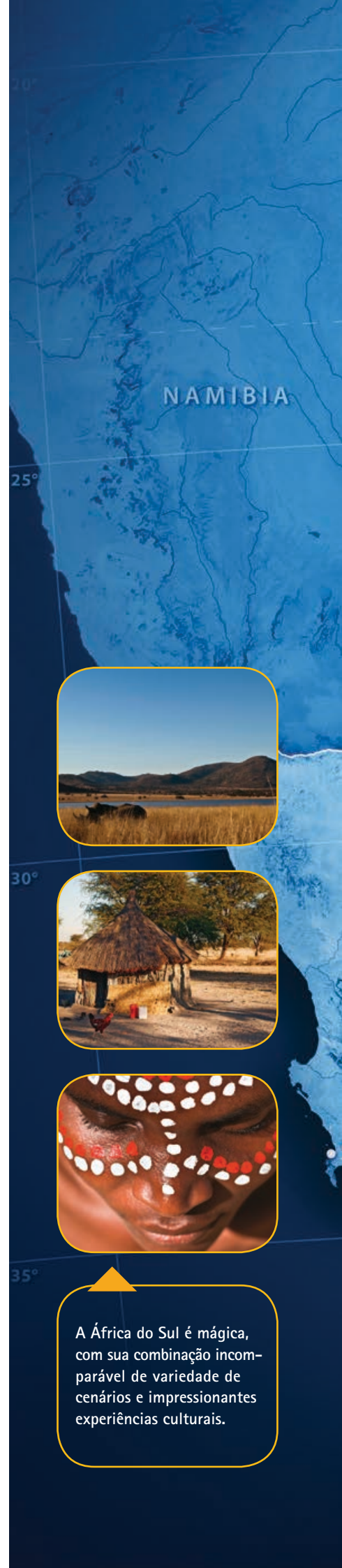
Total de emissão de gás carbônico da produção de gelatina e peptídeos colágenos

A preocupação com nosso planeta se tornou uma dos temas mais importantes de nosso tempo. Seja como pessoa, seja como empresa, pede-se que todos nós façamos o máximo para melhorar o impacto de nossas atividades.

Como membro da Associação Europeia da Indústria de Gelatina (GME, na sigla em inglês), a GELITA participou da avaliação do total de emissões de gás carbônico geradas durante a produção de gelatina e peptídeos colágenos. Para o cálculo do total de emissões de gás carbônico, liderado por uma empresa especializada, neutra e independente, desenvolveu-se uma metodologia e todas as fábricas europeias foram avaliadas com base nela. Os resultados demonstram que, entre 2006 e 2010, as emissões de gás carbônico foram reduzidas continuamente, no total de 4,3%. Vemos isso como uma confirmação de nossos esforços voltados à melhoria contínua do desempenho nessa importante área. A GELITA, como associada à GME, apoia a ideia de com-

partilhar esse desenvolvimento com todas as demais associações internacionais de fabricantes de gelatina a fim de evitar o desenvolvimento — na pior hipótese — de métodos de cálculo diferentes.

Em toda a cadeia de produção do setor de industrialização de carnes, a produção de gelatina e peptídeos colágenos gera valor para a comunidade em geral através da conversão de subprodutos em minerais, gorduras e produtos proteicos benéficos, reduzindo o impacto ambiental e aprimorando os aspectos socioeconômicos do setor de carnes. Portanto, a gelatina pode ser considerada um produto cuja influência ambiental é geralmente positiva.



A África do Sul é mágica, com sua combinação incomparável de variedade de cenários e impressionantes experiências culturais.



Fábrica moderna em uma das áreas mais antigas do mundo habitadas por seres humanos.

ZIMBABWE

Fábrica da GELITA na África do Sul
Krugersdorp

Fábrica da GELITA na Krugersdorp

Krugersdorp: a cidade, com mais de 420 mil habitantes, fica na província de Gauteng, cerca de 40 km a oeste de Johannesburg.

Funcionários: 70

Volume de produção:
2.000 toneladas/ano

Em novembro de 2011, a fábrica da GELITA em Krugersdorp comemorou seu 60º aniversário. É a única fábrica de gelatina da África do Sul e produz três quartos da demanda do país. As matérias-primas utilizadas são peles bovinas obtidas de abatedouros e frigoríficos espalhados por todo o país. A GELITA South Africa Pty. Ltd. também fornece produtos especiais, como o "Liquifine", uma gelatina líquida usada na próspera indústria do vinho. Também comercializa, entre outros produtos, a Gelatina Instantânea GELITA®.

• Pretoria
Johannesburg •
Vereeniging

Bloemfontein

LESOTHO

Durban

GELITA – mundialmente
África do Sul

Retrato da empresa

Cape Town

A África do Sul é um país inacreditável – em beleza, variedade e seus extremos. Ocupa uma área de mais de um milhão de quilômetros quadrados. Sua paisagem varia de desertos a florestas tropicais, savanas sem limites a cordilheiras – e tudo isso entre os oceanos Índico e Atlântico, com suas muito diferentes áreas litorâneas. Cidades modernas se misturam com sítios antropológicos reconhecidos como "berços da humanidade". A riqueza econômica convive lado a lado com um extremo grau de ruralismo. Apesar das tensões existentes no país, na província do Cabo, tanto os habitantes quanto os turistas confirmam a alta qualidade de vida. Isso inclui os excelentes vinhos que, além da mineração de recursos naturais, são um forte fator econômico.

A cidade de Krugersdorp, onde fica a GELITA South Africa Pty. Ltd., deve sua criação ao ouro encontrado em torno da região de Johannesburg. Lá, ainda se minera ouro, além de manganês, ferro, amianto e cal. Perto dela encontra-se o sítio paleoantropológico de Kromdraai, que, junto a outros nos arredores de Johannesburg, é denominado "berço da humanidade" e tem, desde 1999, o status de Patrimônio Mundial da UNESCO. Um esqueleto encontrado no local teve sua idade avaliada em dois milhões de anos! Apesar do contraste, parabéns à fábrica da GELITA em Krugersdorp por seus 60 anos!

GELITA FPM Ingredients.
Improving Quality of Life.



O novo folheto FPM está
disponível para download
em www.gelita.com

GELITA

GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemanha

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life