

GELITA

UPTO DATE

O informativo dos clientes da GELITA

#33

Aplicações

Gelatina da GELITA
para moldagem
artística

Prezado leitor,

A GELITA traz constantemente para o mercado lançamentos e produtos inovadores. Mas o que nossa empresa faz para gerar e promover essas boas ideias? E o que torna uma boa ideia uma inovação? Com essas questões em mente, entrevistamos Hans-Ulrich Frech, Vice Presidente Global da Unidade de Negócios de Peptídeos de Colágeno, Saúde & Nutrição, além do Dr. Alexander Raab, Médico e Vice Presidente Global da Unidade de Negócios de Gelatina. O que pode ser dito é: checagem rigorosa é um ingrediente principal.

Mais a esse respeito na entrevista. O novo produto NOVOTEC® CL800 é um claro exemplo de inovação da GELITA. As proteínas funcionais do NOVOTEC® CL800 podem substituir óleos minerais de lubrificantes de refrigeração, tornando-os mais sustentáveis, efetivos e menos prejudiciais à saúde.

A demanda por alimentos para animais de estimação está crescendo – assim como a atenção de seus donos para fazer tudo o que for possível pela saúde de seus amados pets. A GELITA reconheceu essa tendência e desenvolveu uma novidade para ração canina: PETAGILE®. Os Peptídeos Bioativos de Colágeno® contidos nesse produto neutralizam a artrite degenerativa das articulações caninas, provendo alívio significativo dos sintomas.

Outros exemplos de inovações da GELITA: nosso informativo uptodate agora está disponível on-line, no endereço www.gelita-online.com, com todos os artigos em Inglês, Alemão, Português e Espanhol – além de fotos e vídeos adicionais. Dessa forma, no futuro será possível acessar toda nossa base de artigos já publicados. Boa leitura!

Michael Teppner,

Vice Presidente Global de Marketing & Comunicação
GELITA AG

Inovação Técnica

Interessantes Proteínas –
NOVOTEC® CL800



[3]

Compromisso Social

GELITA TRAIL
MARATHON

[8]



GELITA pelo mundo

As fábricas da
GELITA nos EUA

[14]



[12]

Novo produto

PETAGILE® para o
melhor amigo do
homem



Os editores do uptodate entrevistaram
Ulrich Frech e Dr. Alexander Raab, da
GELITA AG

Entrevista

"Por que estamos inovando?
Porque queremos crescer!"



[4]



[10]

Aplicações

Arte pura!

Gelatina balística da GELITA
em moldagem artística

Inovação técnica

Interessantes Proteínas

NOVOTEC® CL800 não é apenas um produto com propriedades que o tornam ideal como lubrificante de refrigeração; também é um dos melhores exemplos da cultura de inovação da GELITA

Por onde começar? Provavelmente por companhias de processamento de metais que desejam usar lubrificantes de refrigeração sustentáveis e saudáveis? Com os pesquisadores da GELITA que reconheceram as poderosas habilidades de determinadas proteínas funcionais? Ou nos workshops da GELITA, onde engenheiros ambiciosos ajudaram a desenvolver lubrificantes de refrigeração baseados no NOVOTEC® CL800?

"NOVOTEC® CL800 teve um desempenho excepcionalmente bom como lubrificante de refrigeração", explica Dr. Matthias Reihmann, gerente de vendas da área de Aplicações Foto/Técnicas da GELITA. "E também é um ótimo exemplo da vitalidade dos valores de nossa companhia."

Produto patenteado, o NOVOTEC® CL800 foi desenvolvido como um substituto de componentes de óleo mineral em lubrificantes de refrigeração, especialmente nos casos em que esses componentes não se mostravam sustentáveis como o desejado. Apenas na Alemanha, o consumo anual de concentrados de refrigeração é de aproximadamente 70,000 toneladas. O custo do processamento e manejo desse material também é representativo.

Ademais, os tradicionais lubrificantes baseados em óleo mineral geram uma fumaça oleosa prejudicial à saúde dos trabalhadores dessa indústria. Como o metal tende a aquecer durante o processamento, água é usada para resfriá-lo. Mas um lubrificante também é necessário – óleo. A desvantagem: tal combinação é contra produtiva, uma vez que a barreira de óleo formada dificulta o resfriamento apropriado.

Resfriamento eficaz e limpo

A GELITA, em cooperação com uma conhecida fabricante de peças automotivas e o colégio vocacional TFS, situado em Eberbach, Alemanha, desenvolveu um produto que pode substituir o óleo mineral dos lubrificantes de refrigeração. A solução também torna o produto sustentável, elimina os riscos para a saúde e melhora significativamente o processo de resfriamento. "Nossas proteínas interagem de forma excelente com as superfícies metálicas", explica Dr. Reihmann. "Nenhum óleo é necessário para lubrificação e pouco calor é gerado."

Além disso, as partes metálicas não precisam ser submetidas a custosos processos de remoção de resíduos.

Ao introduzir seu NOVOTEC® CL800, a GELITA torna-se referência em formulações de resfriamento a partir de uma tecnologia desenvolvida em seus próprios workshops. Sugestões de melhora foram dadas nos workshops ocorridos em Eberbach, Minden e Memmingen. Com ajuda do serviço de Gerenciamento de Material da GELITA, a informação coletada foi usada para definir requerimentos e especificações do NOVOTEC® CL800. Atualmente, diferentes fabricantes de lubrificantes de refrigeração estão testando NOVOTEC® CL800 em seus produtos – em estreita cooperação com os experts da GELITA. Volker Sigmund, Chefe de Manutenção em Eberbach, está claramente satisfeito. "As principais vantagens são bastante óbvias: NOVOTEC® CL800 é livre de odores, biologicamente degradável, não forma filmes de óleo na superfície dos itens processados e fornece a mesma performance de resfriamento. Uma verdadeira solução limpa."

MAIS INFORMAÇÕES COM:
Dr. Matthias Reihmann
Telefone: +49 (0) 6271 84-2538
matthias.reihmann@gelita.com

"Inovação é o tema central de nossa companhia."

Desde 2010, a GELITA vem focando mais do que nunca no tópico da inovação. Hans-Ulrich Frech e o Dr. Alexander Raab explicam o segredo para promover criatividade, o papel desempenhado pelo espaguete e como os clientes podem se beneficiar da nova cultura de inovação da GELITA

Sr. Frech, Dr. Raab, quanto importante é a inovação na GELITA?

Dr. Raab: Muito importante. Inovação significa criatividade, vitalidade e boa vontade para mudar. Por outro lado, também significa aceitar viver com algum grau de incerteza e risco. Apenas trabalho duro e disciplina podem acarretar sucesso. Por isso, é praticamente uma necessidade para a GELITA ter a inovação como parte de sua cultura.

Frech: O tópico da inovação está ancorado na totalidade do planejamento de nossa companhia, em nossa visão e valores. Um dos motivos para a avaliação aplicada a nossos funcionários no começo de 2012 foi confirmar isso.

O que essa avaliação revelou?

Dr. Raab: Inovação é vista como grande oportunidade não apenas para a companhia, mas para cada um de seus membros. Isso dá uma boa base para o desenvolvimento de uma cultura de inovação. Porém, aprendemos que o termo inovação terá que ser definido mais precisamente.

Como vocês abordaram isso?

Dr. Raab: Nosso objetivo é estabelecer uma cultura mundial de inovação na GELITA, de uma forma viável. Todos os processos e definições precisam ajudar as pessoas a atingir essa meta. Em termos concretos, isso significa que um tópico específico se torna parte da cultura se todos os envolvidos têm permissão de

participar. Isso também quer dizer que mesmo uma minúscula ideia deve ser avaliada.

"Apenas aqueles que podem pensar globalmente e estão abertos a novas ideias podem enriquecer a si mesmos."

De que forma vocês diferenciam melhoramento e inovação?

Dr. Raab: Esse é de fato um grande desafio, porque ambos podem criar valores significativos. A GELITA decidiu promover tanto o gerenciamento de ideias, quanto o gerenciamento de inovação. Em ambos os casos começamos com uma ideia: se essa ideia tem potencial para um novo produto, uma nova aplicação, um novo processo ou um novo mercado, ela se torna uma inovação. Por processo, não nos referimos apenas à manufatura; esse conceito também inclui áreas como administração, finanças e até novos modelos de negócio. Todos compartilham o mesmo objetivo: contribuir para os ganhos.

Quais foram os primeiros passos para construir uma cultura de inovação na GELITA?

Frech: Começamos com gerenciamento de inovação. Primeiro, identificamos

todos os projetos de inovação disponíveis dentro da companhia num processo que chamamos de stage-gate. Isso demonstrou para nosso pessoal que de fato tínhamos a estrutura necessária para a implementação de ideias. Também gerou confiança na implementação prática do sistema da GELITA baseado na cultura da inovação.

"A GELITA deve ser continuamente receptiva a tudo conectado à cultura da inovação."

Que mudanças estruturais foram feitas dentro da companhia?

Dr. Raab: Nossos funcionários não se envolvem essencialmente com processos de inovação, mas mais com conteúdo. Nossos chamados Campeões da Inovação, pessoas treinadas nos processos de inovação, dão suporte para os Líderes de Projeto e estabelecem contatos próximos com o pessoal do Idea Navigators, cujo trabalho é gerar ideias, avaliá-las e alocá-las, tanto para aperfeiçoamento, como para inovação. Se os critérios para inovação forem cumpridos, o processo stage-gate é iniciado. Dentro desse quadro formal, o Gate Decision Board, que conta com nosso CEO, Dr. Konert, avalia o projeto apresentado pelo Líder de Projeto.



Hans-Ulrich Frech,

Engenheiro de Negócios e Vice Presidente Global da Unidade de Negócios de Peptídeos de Colágeno, Saúde & Nutrição, Médico, está na GELITA há quatro anos. Antes disso, ficou 18 anos no Südzucker Group.

Dr. Alexander Raab,

químico e Vice Presidente Global da Unidade de Negócios de Gelatina, entrou na GELITA em 1993. Depois de ocupar vários cargos na área de fotografia e vendas, tornou-se responsável pela Área de Negócios de Gelatina em 2010.

O Sr. Frech e o Dr. Raab comandam em conjunto a Unidade de Pesquisa e Desenvolvimento de Negócio.

Frech: Isso mostra claramente o apoio intensivo que a GELITA dá a seus funcionários. A fim de checar o valor de uma inovação, criamos o que chamamos de Cinco Pontos de Ouro:

- Quão atraente é a inovação para o mercado ou, em outras palavras, por que um consumidor deveria comprá-la?
- Como isso afeta nossa competitividade?
- Como fica o aspecto comercial, isto é, a GELITA vai ganhar dinheiro com isso?
- Quão factível é a inovação?
- Como ficam os aspectos legais (exemplo: patentes) e os requerimentos regulatórios (exemplo: importação)?

Se uma inovação preencher todos esses critérios, ela pode ser implementada. Os Cinco Pontos de Ouro apresentam outra vantagem: os critérios são transparentes e inteligíveis. Desapontamento e frustração podem, assim, ser evitados; a competição entre ideias e projetos permanece dentro do escopo do processo stage-gate.

Dr. Raab: O processo de inovação foi certamente uma mudança decisiva e muito boa. Todos estavam capazes de aprender bastante e isso vai continuar. Todo mundo é um vencedor! O processo fortalece o pensamento da empresa, a cooperação interdisciplinar, entendimento mútuo e transparência em todas as nossas relações. Uma experiência especial durante um projeto demonstra que o sucesso ocorre sempre em conjunto com uma boa cooperação entre muitos, seja local ou globalmente.

"Por que estamos concentrando em inovação? Por que queremos crescer!"

A GELITA é uma companhia internacional. Como é possível estabelecer uma cultura de inovação nas várias regiões?

Dr. Raab: O quadro de gerenciamento de inovação e gerenciamento de ideias foi desenvolvido por um time de projeto internacional aprovado pela Gerência da Companhia. Assim que isso ocorreu, a comunicação começou. Um amplo road show foi concebido e empreendido em detalhes, em conjunto com os objetivos de nossa companhia. Esse foi um feito considerável de nossos Líderes de Projeto

Heinrich Schmidt e Dr. Stefan Hausmanns, obtido em conjunto com suas equipes. O projeto já foi iniciado, mas a real cultura da inovação somente existirá quando for estabelecida de forma sustentável e aplicada globalmente.

Como vocês promovem criatividade?

Frech: A GELITA baseia seu sucesso no gerenciamento da inovação. Organizamos os Dias da Inovação envolvendo funcionários de todo o mundo e ensinamos a eles técnicas de criatividade. Qualquer um pode participar, por exemplo, de nossos "Crazy Lunches". Em um deles, realizado aqui em Ederbach, o objetivo era construir uma torre de espaguete. Seguindo a máxima "Pensando fora da caixa", procuramos novas soluções na forma de jogos.

Dr. Raab: A criatividade não pode ser prescrita – podemos apenas contribuir no sentido de desenvolver um ambiente no qual ela possa florescer. Por exemplo: usando o G-Lounge, podemos criar a possibilidade de as pessoas se reunirem em um ambiente onde se sintam confortáveis. Acreditamos que essas são pré-condições importantes para promover a criatividade e a cooperação. Estou convencido de que as pessoas inerentemente gostam de resolver problemas ativamente em vez de passivamente.

Quais os objetivos do programa de inovação?

Dr. Raab: Queremos que 10 % de nossos lucros venham de inovações em até quatro anos – certamente um objetivo ambicioso, mas que deve ser alcançado de maneira sustentável.

A GELITA está investindo mais em inovação?

Dr. Raab: Aumentamos continuamente nosso investimento em P&D nos últimos anos. Existem certamente ramos da indústria que gastam mais; entretanto, dentro da indústria de gelatina/colágeno, estamos entre os líderes. Mas dinheiro sozinho não é suficiente; ele deve ser gasto eficiente e efetivamente. Assim, devemos estar aptos a convencer o Gerenciamento da Companhia a investir nas bases dos projetos que desenvolvemos.

Como nossos clientes se beneficiam do novo foco em inovação?

Frech: Eis um exemplo: nossos clientes

podem utilizar em seus mercados nossos mais recentes estudos clínicos para promover as vantagens nutricionais e fisiológicas de nossos peptídeos de colágeno, como FORTIGEL®, VERISOL® ou PEPTIPLUS®, de modo a ganhar novos consumidores.

Dr. Raab: Boas inovações são sempre resultado da competência. Isso demanda foco nos tópicos principais e aglomerados de projetos com o objetivo de utilizar esse conhecimento em uma base global. Eis outro exemplo: a RXL Gelatine, que controla a dissolução e estabilidade de uma cápsula de gelatina, foi originalmente uma solução para um problema específico de um cliente. Entretanto, depois da América do Sul, consumidores dos EUA e Europa estão aproveitando as vantagens desse tipo de gelatina. Para 2014, estamos planejando a introdução desse produto na Austrália e na China. A partir de tais experiências, estamos aptos a otimizar nossos processos produtivos e expandir o portfólio. Uma consequência muito alentadora disso é a troca interdisciplinar. Dessa forma, as aplicações e projetos farmacêuticos se beneficiam, gerando um efeito multiplicador.

Frech: O potencial da gelatina, das proteínas e dos peptídeos de colágeno está longe da exaustão. Para nossos clientes, é bom saber que eles têm na GELITA um parceiro que vai continuar fornecendo inovações pelos próximos anos.





Hans-Ulrich Frech e
Dr. Alexander Raab,
durante a entrevista em
Eberbach.



Novidades altamente cobiçadas

Os visitantes da Food Ingredients Europe (FIE), feira de negócios ocorrida em Frankfurt, não puderam acreditar no que viram! A GELITA serviu a seus clientes cachorros quentes muito especiais: gelificado, o molho foi para dentro das salsichas. E essa não foi a única surpresa apresentada no estande da empresa.

Os cachorros quentes foram a grande atração da feira. Mais de 500 foram distribuídos no estande da GELITA. Sólido, o molho especial do lanche frequentemente produziu o efeito "Wow!" Eles foram feitos com catchup e mostarda gelificados. Ralados e aplicados no interior das salsichas, os molhos derretiam no momento do preparo do lanche, para deleite dos clientes. Como se isso não bastasse, as salsichas continham a proteína de colágeno PARGEL®, que reduz a gordura do alimento em 30%, sem influenciar a textura ou o sabor. Por sua vez, o pão dos cachorros quentes foi enriquecido em 20% com a proteína PEPTIPLUS®.

As Gomas Fortificadas apresentadas na FIE também despertaram grande interesse. Saudáveis e com pouco açúcar, esses confeitos de frutas contêm gelatinas especiais da GELITA® e ingredientes funcionais como vitaminas e o peptídeo de colágeno VERISOL®, que garante aparência brilhante. Amiga dos dentes, a versão com redução de açúcar e pH adaptado também fez sucesso. Com tais conceitos, a GELITA está agindo de forma proativa e antecipatória às cada vez mais discutidas regulações da União Europeia. De acordo com as novas regras, confeitos com elevados conteúdos de vitamina não podem ser promovidos diretamente se contiverem muito açúcar.

Contendo peptídeos de colágenos e água carbonatada, uma nova bebida gasosa desenvolvida pela GELITA e a Döhler, companhia da área de ingredientes para bebidas, também chamou atenção. Os visitantes de ambos os estandes puderam se refrescar com a novidade.





Feito!
Victor Marco Sturm
cruza a linha
de chegada.



40,000 passos para a linha de chegada

Em 27 de outubro, cerca de 2,200 participantes estavam na linha de partida da primeira GELITA Trail Marathon, em Heidelberg. À frente deles havia longas e íngremes subidas, alguns terrenos muito difíceis, mas vistas realmente maravilhosas. Os espectadores dessa espetacular corrida também tiveram sua dose de ação.



“Muito mais bonito, alto e difícil”: esse foi o slogan da primeira GELITA Trail Marathon. A corrida foi de fato desafiadora, e não apenas pela longa distância. Em média, o percurso teve altitude de 1,500 metros. O início foi pela manhã, na Praça da Universidade, centro de Heidelberg. Os corredores tiveram que percorrer o centro antigo, para depois subir a colina “Königstuhl”, do outro lado do rio Neckar. No caminho, os participantes passaram por vistas espetaculares da cidade e de seu internacionalmente conhecido castelo – embora nem todos tenham tido tempo para apreciá-las!

Os Funcionários da GELITA marcaram presença

33 funcionários da GELITA estavam entre os corredores que iniciaram a prova. Eles vieram de todas as partes do mundo – Brasil, EUA e Austrália, por exemplo. Toni Wise, da Austrália, encarou a viagem mais longa. Ele voou 16,000 km para correr os 42.195 km da corrida. Outros 35 funcionários da GELITA também fizeram

um ótimo trabalho distribuindo bebidas para os participantes.

A GELITA decidiu patrocinar o evento por sua relação com saúde e mobilidade. A empresa também sabe o que os atletas precisam para se manter em forma: ela produz peptídeos de colágeno para a proteção de ossos e articulações. É o caso de FORTIGEL®, que promove o crescimento das cartilagens das articulações, neutralizando o desgaste articular ocasionado pelo estresse mecânico.

Preparando ursinhos de gelatina

A corrida não garantiu sozinha a festa naquele agradável domingo de outubro. Os visitantes foram entretidos durante o evento na Praça da Universidade, onde puderam fazer moldes de ursinhos de goma e gelatina de mesa. Os funcionários da GELITA estavam presentes para ajudar na escolha das gelatinas com a consistência apropriada. Os itens produzidos puderam ser saboreados no local.

Bela surpresa

A GELITA também preparou uma surpresa para os fãs de beleza: eles puderam comprar QYRA®, a inovação da empresa na área de cosméticos, com um bom desconto. Contendo altas concentrações do Peptídeo de Colágeno VERISOL, QYRA® Intensive Care Collagen estimula as células da pele a produzirem colágeno de forma totalmente natural. Dessa forma, QYRA® melhora significativamente a

flexibilidade da pele, tornando-a mais suave, firme e saudável. Estudos clínicos demonstraram a efetividade desse cosmético.

Tudo para fãs de corrida

De volta à corrida: pouco após meio-dia, Marco Sturm cruzou a linha de chegada em primeiro lugar, com o tempo de 3h, 34min e 8seg. Estava claro no semblante dos primeiros colocados que o desafio não foi para iniciantes. Tênis e camisetas enlameados davam provas das duras condições do percurso. Mas o sorriso no rosto dos participantes, por outro lado, foi uma evidência do sucesso do evento.

“Foi uma corrida muito interessante e cheia de aventura – tinha tudo o que um corredor deseja”, comenta Marco Sturm. “Ficamos muito satisfeitos com a primeira edição da GELITA Trail Marathon. Tudo correu bem. O entusiasmo dos participantes foi evidente. Trata-se de um evento com grande potencial”, conclui Dr. Christian Herbert, da m3 GmbH, organizadora do evento.





Vasta gama
de aplicações:
Gelatina balística
da GELITA

Pura arte com gelatina

No ateliê de fundição do alemão Thomas Ihle, precisão é um fator primordial. Cada contorno, dobra e curva precisa atender aos requisitos do artista. No caso da fonte de bronze "A Dançarina", desenhada para a cidade de Görlitz pelo escultor de Dresden Vinzenz Wanitschke, Thomas alcançou o resultado desejado com ajuda de uma gelatina da GELITA®.

Na empresa de Thomas Ihles, a Bildguss, sediada em Dresden, as coisas tendem a ficar quentes: pronto para escorrer para dentro do molde, o bronze derretido atinge 1200° C. Antes disso, porém, outras etapas foram seguidas – e apenas assistir a elas faz qualquer um transpirar. Exemplo: o transporte do molde de gesso do ateliê para a fundição. "Alguns itens que processamos são tão grandes que é impossível passá-los pelas portas. Precisamos desmontá-los", diz Thomas. Transportar tais partes é uma manobra delicada. Muitas delas são frágeis. Antes de Thomas e sua equipe – dois aprendizes e três trabalhadores – começarem a desmontar as partes e identificá-las com etiquetas, tudo é fotografado.



A GELITA produz três tipos de gelatina balística. Além da descrita aqui para modelagem de esculturas, há opções para filmagem em alta velocidade e para a simulação de tecido humano em testes médicos (ver uptodate # 27)

GELITA é ideal para esse fim", diz Thomas, que começou nesse ramo em 1991 e hoje faz todo tipo de moldagem e escultura para artistas, cidades e colecionadores particulares.

Um suave toque com a escova é essencial

Quando a gelatina solidifica, o molde negativo recebe camadas de cera aplicadas com uma escova. Pode soar fácil. Mas Thomas adverte: "como o ponto de fusão desses materiais é semelhante, a arte dessa etapa é aplicar a cera sem dissolver nenhuma parte da gelatina. Aplicamos camadas muito finas de cera e resfriamos rapidamente com ventilação. Repetimos o processo até que a cera tenha 6mm de espessura. Depois preenchemos o molde com uma mistura de argila e gesso. A camada de gelatina é removida, deixando um núcleo de cobertura na cera, que é descamado ou lavado. Somente após todo esse processo, o bronze derretido a 1200°C é aplicado no molde."

Agora é o momento de a obra de arte nascer. "Nessa etapa, limamos, esmerilamos e polimos a escultura", diz Thomas, informando que levou 4 meses para finalizar "A Dançarina". O artista Vinzenz Wanitschke, entretanto, não pôde contemplar o resultado final de sua obra: ele morreu logo após completar seu trabalho. Em setembro de 2012, a fonte foi inaugurada na cidade de Görlitz.

Gelatina: ideal para partes individuais

A moldagem é feita na fundição. "Normalmente usamos borracha de silicone. Assim, o molde pode ser reutilizado várias vezes", explica o artista. "Mas a gelatina leva vantagem, embora o molde não possa ser reutilizado. Ela pode ser aplicada em camadas mais espessas que o silicone, tornando o molde mais firme. Assim, o resultado final do item que está sendo processado é mais preciso", explica Thomas. Para peças como "A Dançarina", a gelatina é a escolha ideal.

"Primeiramente, produzimos um molde de gesso; depois colocamos a peça que será processada em espaçadores especiais. A 70°C, a gelatina líquida é derramada no molde. Ela precisará resistir a altas temperaturas e permanecer firme. A gelatina balística da

MAIS INFORMAÇÕES COM:

Dr. Christoph Simon

Telefone: +49 (0) 62 71 84-2535

christoph.simon@gelita.com



Articulações saudáveis, cães felizes

PETAGILE®, da GELITA, mantém a mobilidade de cães em idade avançada



Mais de 20% dos cachorros com idades superiores a um ano sofrem de artrite. Com os Peptídeos Bioativos de Colágeno na forma de PETAGILE®, essa dolorosa doença das articulações pode ser eficientemente prevenida.

Quase todo dono de cachorro se confronta alguma hora com o fato de o seu animal sofrer de artrite. Tal doença é uma das cinco que mais afetam cães. As consequências são severas: a dor constante limita a mobilidade e também tem um efeito psicológico. Em um esforço para proteger suas articulações e se poupar da dor, os cachorros alteram a forma como se movem, sobrecarregando seus músculos, que se enrijecem e encurtam, aumentando a dor. A situação tende a tornar o animal depressivo, irritável e ansioso. O veterinário quase sempre prescreve analgésicos e anti-inflamatórios; entretanto, esses remédios

têm efeito colateral. Considerando que a artrite em cães é normalmente vista como uma doença degenerativa de determinadas raças, e não como um mal associado ao envelhecimento, é particularmente importante iniciar a prevenção em estágio inicial, para manter o metabolismo e uma boa circulação sanguínea das articulações. Somente dessa forma a degeneração da cartilagem das articulações pode ser evitada.

É aí que PETAGILE® entra: os Peptídeos Bioativos de Colágeno® provaram sua capacidade de estimular o processo metabólico da cartilagem das articula-

ções, restabelecendo sua funcionalidade, sem efeitos colaterais. Mesmo que a doença já tenha tido início, PETAGILE® pode trazer uma melhora significativa. Isso foi comprovado em inúmeros estudos científicos. Em um deles, conduzido com 26 cães da raça German Shepherd, a evolução da artrite pôde ser prevenida em todos os animais. Em 70% deles, doenças secundárias puderam ser reduzidas, com significativo aumento da mobilidade. Outro estudo envolvendo 30 cães de raças variadas mostrou melhora significativa da doença mediante a administração oral de 2.5g de PETAGILE® por 12 semanas.



Para mobilidade em todos os estágios da vida



Basta adicionar ao alimento do pet



Contém ingredientes saudáveis

Com excelente solubilidade, facilidade de uso e ausência de gordura, purina, colesterol, corantes e aromas artificiais, PETAGILE® é o ingrediente perfeito para alimentos caninos. Com certeza o cachorro vai ficar mais feliz!

PARA MAIS INFORMAÇÕES:
Martin Walter
 Telefone: +49 (0) 62 71 84-2147
martin.walter@gelita.com

Novas oportunidades de mercado graças à certificação EDQM

A planta da GELITA em Cangnan, China, foi premiada com o Certificado EDQM (European Directorate for the Quality of Medicine), concedido para sua gelatina bovina. A conquista abriu novas oportunidades no mercado europeu para companhias farmacêuticas chinesas: o certificado é uma pré-condição para o registro de produtos na Europa.

uptodate online

De modo rápido e simples, agora você pode acessar o uptodate na internet. Todos os artigos da newsletter da GELITA vão aparecer em Inglês, Alemão, Português e Espanhol. Basta acessar www.gelita-online.com. Também é possível checar uma prévia da próxima edição.

GELITA apresenta PETAGILE® em Las Vegas

Maior feira de negócios no mundo na área de saúde e ingredientes inovadores de alimentos, a Supply Side West (SSW) ocorreu em Las Vegas, entre os dias 12 e 16 de novembro

Como resultado da crescente demanda por pet food – quase um terço de todos os expositores apresentaram produtos para esse mercado – a GELITA aproveitou a oportunidade para lançar PETAGILE® no mercado americano. Como ingredientes de alimentos para cães, os Peptídeos Bioativos de Colágeno® ajudam a prevenir dores nas articulações. PETAGILE® é um Peptídeo Bioativo de Colágeno® com



comprovada ação regeneradora da cartilagem das articulações de animais, especificamente cachorros. A GELITA também introduziu suas inovações de beleza VERISOL®, GELITA® RXL e GELITA® Gelatina para cápsulas e gomas de fruta com ingredientes funcionais. Visitantes interessados nesses produtos puderam obter mais informações em uma sessão de "Edu-tainment". Nela, os atendentes puderam informá-los sobre os produtos, enquanto os visitantes jogavam games.

GELITA – internacional

EUA

Descrição de planta

Existe alguma coisa que ainda não foi dita e escrita sobre os EUA? Mais notícias têm sido reportadas a respeito desse país e suas ilimitadas oportunidades do que sobre qualquer outra nação do mundo. Mesmo assim, tudo o que tem sido registrado permanecerá uma minúscula porção do que esse país, tão esmagadoramente rico em história, tem a oferecer. Em 1492 Cristóvão Colombo "descobriu" o continente Americano (embora, ao longo de sua vida, ele ficou preso à opinião de que aquele lugar era a costa leste da Ásia); na verdade, a história mostra que os verdadeiros descobridores vieram da Ásia cerca de 12,000 anos antes, usando uma rota terrestre existente à época. A designação "América" foi usada pela primeira vez em 1507, por um cartógrafo alemão que batizou esse novo mundo depois de se seu colega italiano Américo Vespúcio. Relações interculturais já estavam em curso mesmo naquela época. Hoje os EUA são o terceiro maior país do mundo, estendendo-se sobre quatro fuso horários, sem uma língua oficial. Desde 1790, um censo é realizado a cada dez anos; no último deles, 382 línguas foram registradas, 169 delas indígenas. Em 2012, o produto interno bruto atingiu 15,66 trilhões de dólares, 78% gerados pelos serviços e apenas 1.25% pela agricultura. Quem viaja pelo estado de Iowa – que abriga, na cidade de Sioux, uma das duas plantas americanas da GELITA, além de sua sede no país – tem dificuldade de acreditar nisso: as plantações de milho se estendem por todo o horizonte.

Nos EUA, por muito tempo gelatina foi chamada de Knox. Motivo: Charles Knox trouxe ao país as primeiras remessas de gelatina granulada, já em meados de 1890. Como pioneiro do mercado, ele usava os caminhões que viajavam pelo país para fazer propaganda. O novo produto também era promovido com banners. Quando morreu, em 1908, Knox era o maior fabricante mundial de gelatina sem sabor. A Kind & Knox foi comprada pela GELITA no começo dos anos 1990. Já era um imenso conglomerado, que continua a crescer sob o comando da GELITA.

Calumet City, IL

Sergeant Bluff, IA

GELITA USA Inc. Sioux City
(Sergeant Bluff, Iowa)

GELITA USA Inc. Chicago
(Calumet City, Illinois)





Presentes na bandeira americana, "As Estrelas e Listras" são conhecidas mundialmente: são 13 listras e 50 estrelas.

Como ocorre em todo o país, as pessoas que moram em Iowa e Illinois simplesmente amam futebol americano.

Fazendas gigantes, plantações sem fim: a agricultura no meio-oeste



GELITA USA Inc. Chicago (Calumet City, Illinois)

Especialista na fabricação de gelatina (a partir de pele de porco de qualidade criado nos EUA) para uso em alimentos, fármacos e aplicações técnicas especiais. A planta fica próxima de seus principais fornecedores de matérias primas.

Funcionários (excluindo administração): 57

Área: 38,100 metros quadrados

História: Gelatina tem sido produzida na fábrica de Calumet City desde 1907. Até 2003 o nome era DYNAGEL. A planta atual existe desde 1981.

GELITA USA Inc. Sioux City (Sergeant Bluff, Iowa)

Essa é a maior fábrica de gelatina do mundo. É conhecida pela constante alta qualidade de seus produtos, que podem ser usados em inúmeras aplicações. Sua gelatina é produzida a partir de pele suína e osso de gado. A sede da GELITA nos EUA também fica em Sergeant Bluff.

Funcionários (fábrica): 184

Pessoal administrativo: 64

Área: 136,55 metros quadrados.

História: Gelatina tem sido produzida em Sergeant Bluff desde 1965; a fábrica foi expandida em 1978 e novamente em 1997. Em 1992, a GELITA AG adquiriu a fábrica que até então pertencia à tradicional fabricante americana Kind & Knox. A gelatina continuou sendo produzida com o nome Knox até 2003. Em 1995, a planta dobrou de tamanho e recebeu a certificação ISO 9001.

DATAS PARA MARCAR NA AGENDA

Por que não visitar a GELITA e ver nossos produtos inovadores e as megatendências de amanhã? Em 2014 participaremos das seguintes feiras de negócios:

Engredea - Anaheim	7 - 9 de março
FIC - Xangai	25 - 27 de março
Vitafoods SA - São Paulo	8 - 9 de abril
Vitafoods EU - Geneva	6 - 8 de maio
IFT - Nova Orleans	22 - 24 de junho
Foodpro - Melbourne	22 - 25 de junho
HNC - Xangai	26 - 28 de junho
FISA - São Paulo	5 - 7 de agosto
SSW - Las Vegas	8 - 9 de outubro
HIE - Amsterdã	2 - 4 de dezembro

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(0)62 71 84-2190
Fax: +49(0)62 71 84-2718

Conceito, texto e criação:
srg werbeagentur ag,
Mannheim

Impressão:
Metzgerdruck, Obrigheim



Estes novos folhetos da GELITA
estão disponíveis para download
em www.gelita.com

GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemanha

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life