**Presseinformation HIE 2016:** Oktober 2016

**Auf Höchstleistung getrimmt:   
GELITA Smart Technology**

**HiE Frankfurt, Stand H14: GELITA präsentiert neues „SMART TECHNOLOGY“ Produktportfolio mit verbesserten technologischen Eigenschaften.**



Eberbach, Oktober 2016 – GELITA, führender Hersteller von kollagenen Proteinen, stellt im Rahmen der diesjährigen HiE die ersten Produkte seines neuen SMART TECHNOLOGY Portfolios vor: Kollagenpeptide ST bauen auf den etablierten Kollagenpeptiden des Unternehmens auf und wurden gezielt optimiert, um ihre Verarbeitbarkeit in Kundenprozessen zu vereinfachen bzw. erst zu ermöglichen. Kunden profitieren so von zahlreichen Vorteilen wie geringerer Staubentwicklung, reduzierter Klumpenbildung beim Auflösen in Flüssigkeiten, verbesserter Benetz- und Dispergierbarkeit, sowie höheren Schüttdichten und anpassbaren Korngrößenverteilungen. Die bekannten physiologischen Wirkweisen der Kollagenpeptide bleiben dabei vollständig erhalten und können zusätzlich mit spezifischen, auf Kundenbedürfnisse optimierte, technologische Eigenschaften ergänzt werden. Wie alle Inhaltsstoffe von GELITA sind auch Kollagenpeptide ST frei von Allergenen und hervorragend für Clean und Clear Label Rezepturen geeignet.

Dr. Margarethe Plotkowiak, Head of Global Product Management Food bei GELITA, kommentiert: „Die Entwicklungen neuer Produkte wird häufig dadurch erschwert oder gar verhindert, dass das „up scaling“ vom Labor in die Produktion“ aufgrund des existierenden Produktionsequipments limitiert ist. Eine vernünftige Produktion ohne größere Umbaumaßnahmen mit entsprechenden Investitionen ist damit kaum möglich. Diese Einschränkungen äußern sich beispielsweise in mangelndem Auflösevermögen, unerwünschter Schaumbildung, erhöhter Staubbelastung etc. Die GELITA ST Produktreihe wurde speziell entwickelt, um solche Produktionshürden zu meistern. So kann der Kunde seinen Prozess nicht nur stabiler, kontrollierter und effizienter gestalten; auch Produktentwicklungen verlaufen so ohne prozessbedingte Einschränkungen und ohne in neue Anlagenteile investieren zu müssen.“

GELITA Kollagenpeptide ST sorgen bei bestehenden Produktionen für verbesserte Maschinengängigkeit und erlauben mit ihren besonderen technologischen Eigenschaften auch die Entwicklung komplett neuer Produkte. Dabei bieten sie zahlreiche spannende Anwendungsmöglichkeiten, etwa im Bereich der Proteinanreicherung.

GELITA ST Produkte ermöglichen es sehr einfach hochkonzentrierte klare Peptidlösungen herzustellen. Damit ist nun die Herstellung von klaren Gummibonbons mit einem Proteingehalt von bis zu 35 Prozent ohne weitere Investitionen in Produktionsequipment und aufwändige Prozessmodifizierungen möglich. Darüber hinaus eigenen sich GELITA ST Produkte auch als zuckerfreie Bindemittel für Müsliriegel oder als Coatings. Die erhöhte Schüttdichte macht es zudem möglich, deutlich größere Mengen an Bioaktiven Kollagenpeptiden beispielsweise in Hartkapseln abzufüllen, um so die Anzahl an Kapseln für die empfohlene Tagesdosis zu minimieren.

Experten von GELITA erwarten Sie am Messestand, um Ihnen die Leistungsfähigkeit des neuen Produktportfolios im Detail zu erläutern.

**Live on Stage**

Als führendes Unternehmen im Bereich der Kollagenpeptidforschung unterstützt GELITA auch die parallel zur Messe stattfindende Hi Europe Conference und ist Sponsor des Moduls „Healthy aging: staying active for longer“ (Modul 6A, 30. November, 14:00 – 15:30 Uhr). In diesem Rahmen hält Dr. Steffen Oesser, Director Collagen Research Institute (CRI), einen Vortrag zum Thema „The Collagen Peptides Story: The Next Chapter” (15:00 Uhr). Hier erläutert er, wie Kollagenpeptide unerwünschte Begleiterscheinungen des Älterwerdens reduzieren und Menschen auch mit zunehmendem Alter eine gesteigerte körperliche Aktivität ermöglichen können.

Zusätzlich hält Dr. Stephan Hausmanns, Vice President BU Heath & Nutrition bei GELITA, einen Vortrag mit dem Thema „Collagen Peptides in an Awakening Age of Women” im Seminar Theatre (Mittwoch, 30. November, um 13:30 Uhr, Stand D82). Dabei wirft er unter anderem einen Blick auf den weltweiten Markt der Kollagenpeptide, ihre Funktionsweise im Körper und aktuelle Studien. Darüber hinaus diskutiert er Anwendungsmöglichkeiten im Bereich Schönheit von Innen sowie Knochen- und Gelenkgesundheit.

GELITA ist das führende Unternehmen für die Herstellung und Vermarktung von Kollagenproteinen. Koordiniert vom Hauptsitz in Eberbach aus, bietet GELITA seinen Kunden auf der ganzen Welt Produkte höchsten Standards, umfassenden technischen Service und ausgereifte Lösungen. Mit einem globalen Expertennetzwerk an mehr als 20 Standorten weltweit verfügt GELITA über ein „State-of-the-Art“ Know How auf das alle Kunden zugreifen können.

Mehr als 135 Jahre Erfahrung mit Kollagenproteinen sind die Basis dafür.

Eine starke Leidenschaft für Innovationen ist der Motor des Familienunternehmens immer wieder nach neuen Lösungen für Lebensmittel, Pharma, Health & Nutrition und technische Anwendungen zu suchen.

Im Rahmen der Kollagenproteine bietet GELITA eine ganze Range an Produkten, von Kollagenpeptiden mit körperfunktionsstimulierenden Eigenschaften, über kundenindividuelle Gelatinen bis hin zu nicht- oder teilweise löslichem Kollagen. Dieses ganzheitliche Produktportfolio zusammen mit der umfangreichen Erfahrung in der Entwicklung von Lösungen für verschiedenste Anwendungen machen GELITA zum Lieferanten erster Wahl für seine Kunden.

In der heutigen Landschaft höchster Kundenansprüche sind Hersteller von Lebensmitteln sehr stark auf natürliche, gesunde und allergiefreie Zutaten für ihre Neuproduktentwicklung angewiesen. Die Kollagenproteine von GELITA passen dabei perfekt zu diesen Ansprüchen, da sie all diese Anforderungen erfüllen. Zusätzlich sind sie selbst Lebensmittel (keine E-Nummer) und besitzen noch eine ganze Reihe einzigartiger technologischer und physiologischer Eigenschaften.

Neben der traditionellen Anwendung von Kollagenproteinen als natürlicher Stabilisator und Emulator in vielen Produkten bieten sie Lebensmittelherstellern die Chance ihre Produkte mit neuen, immer wichtiger werdenden Eigenschaften auszustatten.

GELITA hat daher seine Forschung zur Entwicklung von Lösungen in den Bereichen Knochen- und Gelenkgesundheit, Gewichtsmanagement und Beauty deutlich intensiviert.

**Weitere Informationen:**

Oliver Wolf

Head of Advertising/Print Media/Exhibitions

Global Marketing & Communication

phone: +49 6271 84 2194

[oliver.wolf@gelita.com](mailto:oliver.wolf@gelita.com)

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