

GELITA

UPTO DATE

A Newsletter para os clientes GELITA

#38

Inovação

GELITA® RXL Advanced –
A próxima geração

Mais na página 3

Prezado leitor,

O que torna uma empresa referência em seu segmento? É a dedicação e o esforço inesgotável, mesmo quando resultados impressionantes já foram alcançados. Um exemplo: mais de 98,5 % das 25.000 entregas globais que a GELITA realiza por ano chegam a nossos clientes a tempo. Isso significa que a GELITA supera significativamente a taxa média de confiabilidade de entregas de outras indústrias.

Por sua vez, a gelatina GELITA® RXL aumenta a vida de prateleira de cápsulas de gelatina, evitando ligações cruzadas indesejáveis. Agora vem o próximo salto

inovador: a nova GELITA® RXL Advanced minimiza o chamado efeito de reticulação mesmo em produtos particularmente reativos – e cria novas oportunidades para os clientes da GELITA.

Muitos médicos têm esperado por este produto: GELITA TUFT-IT®, a primeira gelatina fibrilar do mundo. Com GELITA TUFT-IT®, os médicos serão capazes de estancar sangramentos de forma mais simples, flexível e eficiente, fornecendo a seus pacientes um melhor tratamento.

Também estamos particularmente satisfeitos por termos recebido dois prestigiosos prêmios. Um pela excelente gestão da marca GELITA, e outro por nosso inovador vídeo institucional. Esperamos que vocês gostem dessa edição da newsletter uptodate: Boa leitura!



Os editores de uptodate conversaram com Thomas Muthny, Vice-Presidente Global de Gestão de Materiais/Cadeia de Suprimento

Michael Teppner,
VP Global de Marketing & Comunicação
GELITA AG

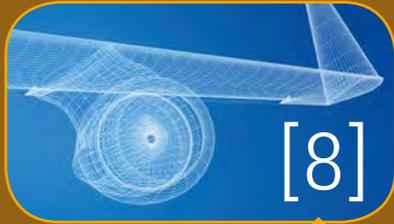
Inovação
SHAPEUP™
favorece a silhueta

Entrevista
"Nossas entregas internacionais
têm confiabilidade de 98.5 %"

GELITA "perspectiva global"
Doces que não pesam na consciência [15]



Inovação
Do lado seguro, graças à gelatina



Aplicações
Voando alto com
NOVOTEC®

Notícias
Dupla premiação
para a GELITA

Inovação

GELITA® RXL Advanced – a próxima geração

A GELITA já havia demonstrado com a GELITA® RXL como a durabilidade das cápsulas de gelatina pode ser significativamente aumentada. Com a GELITA® RXL Advanced, a gelatina especialmente desenvolvida para medicamentos altamente reativos, estamos levando esse benefício a um nível mais avançado.

Cápsulas de gelatina duras e moles constituem as formas de dosagem mais populares para ingestão de medicamentos e suplementos alimentares. Com sabor neutro, as cápsulas são fáceis de engolir e dissolvem rapidamente no trato gastrointestinal. As cápsulas duras são usadas principalmente para enchimentos em pó, enquanto as cápsulas moles são particularmente adequadas para líquidos e produtos pastosos.

No passado, a indústria farmacêutica enfrentava um problema: a estabilidade a longo prazo das cápsulas de gelatina. Sob condições de armazenamento extremas – como umidade relativa de 75 % e temperatura acima de 40 °C, materiais de enchimento reativos podem formar ligações cruzadas insolúveis em água na interface entre a cápsula e o enchimento. Essas ligações cruzadas (XL, na sigla em inglês) podem atrasar a liberação do enchimento e reduzir a validade do produto. Por muito tempo, não havia solução para esse dispendioso incon-

veniente e as tentativas da indústria farmacêutica de prevenir tal processo com o uso de aditivos não foram 100 % satisfatórias.

Uma combinação de sucesso

A GELITA realizou uma importante descoberta, lançando em 2014 a tecnologia RXL. O patenteado conceito RXL tem entre suas características o ajuste controlado da distribuição do peso molecular da gelatina durante o processo de produção. A GELITA otimiza o dimensionamento desta combinação de diferentes moléculas de gelatina de acordo com os requisitos específicos dos clientes. A tecnologia RXL reduz consideravelmente a quantidade de ligações cruzadas, favorecendo a durabilidade e a dissolução das cápsulas. Tais melhorias de qualidade/funcionalidades foram testadas em colaboração com a Universidade de Heidelberg, usando um sistema modelo para cápsulas moles. Todos os produtos GELITA® RXL são constituídos em 100 % de gelatina, não contêm adi-

tivos, e são adequados para aplicações farmacêuticas e de alimentos.

Novas oportunidades de mercado para GELITA® RXL Advanced

Mesmo com esse incrível avanço, a GELITA não se acomodou. A empresa continuou suas pesquisas e agora apresenta a tecnologia GELITA® RXL Advanced. Esta inovação minimiza o efeito das ligações cruzadas, mesmo em medicamentos e suplementos alimentares particularmente reativos. Como resultado, a gama de aplicações de cápsulas de gelatina foi expandida novamente – abrindo à indústria farmacêutica novas chances e oportunidades de mercado.

MAIS INFORMAÇÕES:

Dra. Bettina Stöckle

Fone +49 (0) 6271 84-2588

bettina.stoeckle@gelita.com

"Todos os nossos produtos são feitos de acordo com a necessidades dos nossos clientes."



Thomas Muthny

trabalha na GELITA há 31 anos. Sua formação é focada em marketing e controladoria industrial. Mas ele nunca deixou de estudar. Nove anos atrás, Thomas Muthny se tornou VP Global de Gestão de Materiais/Cadeia de Suprimento.

A cada 30 segundos, um caminhão carregado de gelatina parte de uma fábrica da GELITA em algum lugar do planeta. Em conjunto com sua equipe, Thomas Muthny, VP Global de Gestão de Materiais/Cadeia de Suprimento, assegura que os produtos corretos sejam processados na hora e no lugar certos, e entregues a consumidores de vários países.

Senhor Muthny, cadeia de valor é um termo vasto. Quais aspectos estão inclusos na sua responsabilidade? Meu trabalho é controlar as compras globais de gelatina, interna e externamente. Aproximadamente 25 % de nosso volume global de vendas viaja o mundo com as chamadas vendas entre empresas. Da Alemanha, por exemplo, abastecemos clientes na Ásia ou no Brasil. Dos Estados Unidos, a gelatina é enviada para a América do Sul, e vice-versa. A GELITA cuida de mais de 25.000 entregas por ano. Estamos constantemente ocupados, coordenando e otimizando todos esses processos de entrega.

Também somos responsáveis pelo planejamento de produção diário e a curto e médio prazos. Cerca de 95 % da produção da GELITA é sob demanda. Somente na Alemanha temos 4.000 especificações diferentes de nossos clientes. Em princípio, cada produto é feito sob medida.

O que você faz para otimizar a cadeia de suprimento?

Sempre que possível, tentamos realizar embarques diretos para o cliente. Um exemplo: em vez de enviar gelatina do Brasil para a Alemanha, e estocá-la na Alemanha para um cliente na Espanha, trabalhamos para que o cliente faça o pedido diretamente à GELITA do Brasil. Isso encurta tempo, aumenta a eficiência das transações e diminui o impacto ambiental do transporte. Ou seja, cria-se uma situação de ganha-ganha, que contribui para a sustentabilidade de nosso negócio. Internamente estamos constantemente trabalhando na padronização de processos e na otimização das etapas produtivas individualmente.

Como os clientes reagem?

Eles precisam adaptar seu planejamento e realizar o pedido com antecedência, pois o tempo de entrega pode ser maior. Mas nossos clientes são na maioria das vezes grandes empresas multinacionais. Isso não deveria ser um problema para eles. Uma prova de que essa ideia está dando certo reside no fato de que 90 %

dos clientes que optaram por entregas diretas se mantiveram no sistema.

Quais desafios são esperados para sua área em curto prazo?

A globalização vai aumentar ainda mais, isso significa que precisamos de mais flexibilidade em nossas rotas de entrega, e por isso temos trabalhado no desenvolvimento de novas propostas neste quesito. Complexas exigências regulatórias tornam esse processo bastante trabalhoso. Para a nova rota entre México e Austrália, por exemplo, as autoridades veterinárias levaram 9 meses para concordar com o certificado de saúde. Mas o fato é que, quanto mais rotas de entrega disponíveis, teremos mais agilidade, em nossas várias fábricas pelo mundo, para solucionar problemas relacionados a eventuais episódios de escassez de matérias primas e de esgotamento da capacidade produtiva.

"Estamos desenvolvendo hoje as rotas de abastecimento de amanhã."

Além disso, as exigências impostas a nossas matérias primas estão cada vez maiores, como mostram os produtos halal e kosher. Cada vez mais gente quer saber a origem das matérias primas usadas na produção. Tal rastreabilidade, que deixou de ser um problema na Europa e nos EUA com a crise da vaca louca no começo dos anos 2000, está sendo cada vez mais exigida na América do Sul e na Ásia. Isso impõe maior empenho de nossa equipe ao longo de toda a cadeia de valor.

Sua equipe é composta de mais de 100 empregados de todas as partes do mundo. O que você espera de cada um deles?

Espero que os valores com os quais a GELITA se compromete sejam seguidos à risca. Atitude e paixão são características muito importantes, que não podem ser

ensinadas. Cada função depende de outras funções. Internamente também mantemos um relacionamento cliente-fornecedor. Todos se esforçam para assegurar que nossos produtos cheguem aos consumidores em tempo e na qualidade desejada. Queremos satisfazer cada um dos nossos clientes, incluindo aqueles de nossa própria empresa.

"Nossas entregas internacionais têm confiabilidade de 98.5 %"

Confiabilidade é um desses valores. O que isso significa no contexto da sua área de atuação?

Nosso desempenho de entregas internacionais, na casa de 98.5 %, representa da melhor forma nossa confiabilidade. Isso significa que a GELITA supera a média de entregas dentro do prazo da indústria. Apesar desse resultado impressionante, regularmente demandamos de nossos clientes e colegas uma avaliação de nosso trabalho. Realizamos trocas constantes de experiências. Há sempre espaço para melhorias, mesmo que elas sejam incrementais.

A ideia de confiabilidade tem o mesmo significado em diferentes culturas? Como lidar com isso?

Cada cultura tem peculiaridades próprias e interpreta a ideia de forma peculiar. Seria presunçoso, por exemplo, impor a maneira alemã de fazer negócios em outros países. Precisamos reconhecer as diferenças locais e lidar com elas.

O que você gosta no seu trabalho na GELITA?

Gosto do lado internacional. Pela manhã eu negocio com a Ásia, ao meio dia com a Europa, pela tarde com as Américas Central, do Norte e do Sul. Mas, acima de tudo, aprecio a ausência de rotina. Trabalhar nunca é chato na GELITA.

Do lado seguro – graças à gelatina



Há anos a Gelatina GELITA® é um excipiente consideravelmente versátil e indispensável na indústria farmacêutica. Enquanto MedellaPro® é usado em produtos médicos inovadores, VacciPro® desempenha importante papel na produção de vacinas capazes de salvar vidas.

Quando a gripe suína circulou em 2009 e o vírus H1N1 foi documentado à Organização Mundial de Saúde (OMS) em mais de 200 países, medidas de urgência precisaram ser tomadas. Em todo o mundo, muitas companhias farmacêuticas trabalharam forte em uma vacina – a maioria delas usando como base VacciPro® da GELITA. Esse peptídeo de colágeno foi especificamente otimizado para estabilizar vacinas e assim contribuir para que o efeito desejado seja efetivo e seguro.

Padrão de ouro para vacinas

Baixo potencial alergênico, elevada biocompatibilidade e afinidade para o tecido celular são os fatores que fazem de

VacciPro® o estabilizador de vacinas preferido das principais indústrias farmacêuticas do mundo. A GELITA fabrica esse peptídeo de colágeno de acordo com as exigências das autoridades reguladoras da Europa e dos EUA. O grau de esterilidade, inclusive, excede os requisitos definidos pela Food and Drug Administration (FDA) sobre agentes adequados para implantação.

A base para produtos médicos inovadores

Assim como VacciPro®, MedellaPro® apresenta elevado grau de aprovação na indústria. Os dois produtos usam gelatina médica que atende a altos requisitos de

sustentação de tecidos, implantes de lentes, enchimento ósseo, selantes cirúrgicos e curativos. Pacientes que precisam de transplante de tecido também se beneficiam de MedellaPro®. Em razão de fatores como excelente biocompatibilidade, mínima contagem bacteriana, baixo potencial de alergia e tecido celular de alta afinidade, até tecido humano pode ser replicado com o produto.

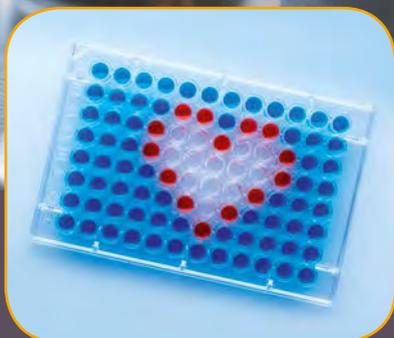
Trata-se da alternativa perfeita e não invasiva para transplantes de tecido autólogo. O fardo e os riscos para os pacientes são significativamente reduzidos, assim como os custos. O compromisso da GELITA se estende muito além de produtos de primeira classe de qualidade. A empresa coopera estreitamente com as



Vacinas que salvam vidas



Baixo potencial alergênico



Contagem bacteriana mínima

autoridades reguladoras em todo o mundo, e ajuda os clientes a obter as aprovações necessárias para seus produtos.

MAIS INFORMAÇÕES:
Michelle A. Montgomery
GELITA EUA
Fone +1 712 943 1649
michelle.montgomery@gelita.com

GELITA lança Produto inovador

Muitos médicos estavam esperando por essa novidade da GELITA: a primeira gelatina fibrilar para controle de hemorragia. GELITA TUFT-IT® combina as propriedades positivas dos estancadores de sangramento à base de gelatina com a manuseabilidade de um não-tecido.

Com GELITA TUFT-IT®, os médicos serão capazes de parar sangramento capilar, arterial e venoso de maneira flexível e eficaz – mesmo aqueles difíceis de lidar com métodos convencionais. Essa patenteada gelatina fibrilar se adapta de forma otimizada a tecidos irregulares e também é indicada para áreas difíceis de alcançar. GELITA TUFT-IT® pode ser aplicada em pequenos aglomerados ou finas camadas até que a área com sangramento seja alcançada. Isso permite controlar hemorragias de forma muito eficiente, com a quantidade exata de produto.

Manuseabilidade? Não poderia ser melhor!

Os médicos podem retirar os "velos" de gelatina diretamente da embalagem, sem riscos de umedecimento antecipado. As fibras individuais aderem umas às outras, de modo que o produto sempre mantém a forma. Isso previne o risco de despejo descontrolado sobre o ferimento. Como a gelatina fibrilar não adere ao tecido, ela pode ser reposicionada durante o procedimento – provendo assim cuidado otimizado ao paciente.

Provando seu valor há muitos anos, os agentes hemostáticos à base de gelatina da GELITA MEDICAL são biocompatíveis. O material é completamente absorvido pelo corpo. Devido a propriedades neutras, GELITA TUFT-IT® é recomendável para uso combinado com ingredientes ativos, como trombina, antibióticos e esteróides. GELITA TUFT-IT® é particularmente indicada para cirurgias cardíacas, neurológicas, vertebrais, ginecológicas, viscerais e urológicas.

**Primeiro do mundo:
GELITA TUFT-IT®**

MAIS INFORMAÇÕES:

Ralf Schuler
Fone +49 (0) 6271 84-2023
ralf.schuler@gelitamedical.com



Material resistente:
Gelatina GELITA na
construção de turbinas
aeronáuticas.

Voando alto com NOVOTEC®

Como materiais aeronáuticos compostos de fibra cerâmica podem ser particularmente resistentes a calor e corrosão? Thomas Wamser, da Universidade de Bayreuth, encontrou a resposta na gelatina GELITA®.

— A gelatina pode melhorar a estabilidade de um material? Para o Dr. Wamser, chefe da equipe de Tecnologia em Pó do Departamento de Cerâmica de Materiais, essa pergunta faz sentido. Nos últimos anos, ele e sua equipe desenvolveram um elaborado processo para produzir compostos óxido cerâmicos, que usa como ingrediente a gelatina GELITA NOVOTEC®.

"As fibras cerâmicas dos materiais compostos são cercadas por uma matriz cerâmica", explica Wamser. "A gelatina influencia na formação da microestrutura cerâmica."

Processo otimizado – graças a NOVOTEC®

No processo, Wamser acrescenta NOVOTEC® à lama cerâmica – como é chamada a mistura de água, matéria cerâmica e um dispersante. Camadas de lã de fibra cerâmica são em seguida colocadas por cima umas das outras e laminadas. O material é então congelado a seco. Os cristais de gelo formados durante o congelamento previnem perdas de volumes mais tarde, quando a cerâmica for aquecida a 1200 °C, processo chamado de sinterização pelos especialistas.

"Ao adicionar NOVOTEC® podemos produzir exatamente a desejada microestrutura



Um maçarico produzido com composto à base de NOVOTEC®: extremamente resistente a altas temperaturas.



Teste de choque térmico de 1200 °C: maçarico na água.

cerâmica", explica Wamser. "Essa é a principal vantagem do congelamento com NOVOTEC® em relação a outros métodos."

A GELITA ajudou Wamser e sua equipe nesse desenvolvimento. "Os especialistas da GELITA desenvolveram uma gelatina sob medida para nossas necessidades. Em um esforço conjunto, trabalhamos com foco na prevenção do aumento da viscosidade da lama a partir do acréscimo

de gelatina", diz Wamser. O resultado? Um material composto óxido cerâmico bastante tolerante a danos. Diferente de variantes produzidas convencionalmente, esse material não é frágil nem afetado por pequenas fissuras e heterogeneidades. "Um material composto produzido com NOVOTEC® pode ser bem útil quando se lida com alto risco de corrosão, como na turbina de um avião ou em aplicações de alta temperatura", diz Wamser.



Preparando a lama cerâmica no laboratório da Universidade de Bayreuth.

MAIS INFORMAÇÕES:

Dr. Matthias Reihmann

Fone +49 (0) 6271 84-2538

matthias.reihmann@gelita.com

SHAPEUP™ esculpe uma bela silhueta

Muitos sabem como acontece. Você está perfeitamente feliz com seu peso, mas sua imagem no espelho não bate com sua auto-imagem. A razão: sua silhueta mudou desfavoravelmente ao longo dos anos, mesmo que você não tenha ganhado peso. Como fazer para que seu corpo – e o de seus consumidores – volte à forma? Com treinamento focado e o novo SHAPEUP™ da GELITA.

— Onde antes havia uma cintura, hoje há um pneu. E o que era um estômago plano agora se tornou uma pequena bola. Como isso pode acontecer, quando a balança mostrou a manutenção ou apenas um pequeno ganho de peso? A resposta reside na proporção entre massa magra e massa gorda. A maioria das pessoas reduz as atividades esportivas ao longo da vida, o que inevitavelmente leva a redução de massa muscular.

Além de nos dar força, os músculos são importantes para equilibrar a balança: eles consomem a maior parte da energia no corpo humano e permanecem no modo de combustão mesmo quando estamos sentados calmamente no sofá.



Por enquanto, o suplemento dietético SHAPEUP™, da GELITA, só está disponível na Alemanha

Se a massa muscular é reduzida, você consome menos energia. Assim, a não ser que o consumo calórico seja igualmente reduzido, a perda de massa muscular favorece o ganho de peso – e de massa gorda, que não queima energia. E assim começa um processo no qual massa muscular é crescentemente substituída por gordura. Mas seus consumidores não precisam entrar em desespero. A GELITA tem a solução.

Despertando os músculos de sua sonolência

A primeira boa nova: essa deletéria dinâmica pode ser interrompida e até mesmo revertida, se os músculos forem exercitados novamente. Algo interessante sobre os músculos é sua habilidade de crescer e se regenerar mesmo em idade avançada. Exercícios de resistência focados, como musculação e trabalhos físicos intensos, promovem o desenvolvimento da massa muscular. Mas não se iluda. Apenas um pouquinho de ciclismo e corrida não é suficiente. Se você não gosta de ir para a academia, é possível treinar em casa com um elástico e o peso de seu próprio corpo. Para treinar de forma eficaz, é importante fazer no mínimo cinco exercícios diferentes de força para os principais músculos três vezes por semana. Recomenda-se entre sete e doze séries com duração entre 20 e 60 segundos cada.

Sucesso graças a gelatinas

A segunda boa nova: A suplementação diária com proteínas – e isso é cientificamente comprovado – aumenta o crescimento muscular em combinação com exercícios de força. É aí que SHAPEUP™ entra. SHAPEUP™ consiste da proteína de colágeno BODYBALANCE™, da GELITA. Essa proteína 100% pura é caracterizada por uma alta biodisponibilidade: colágeno é a proteína mais comum no corpo. Como constituinte básico de tendões, ligamentos, pele, ossos, cartilagem, o colágeno também é responsável pela elasticidade. Colágeno é a única proteína não-alérgica conhecida. Não contém leite, proteína de soja ou quaisquer outras substâncias alérgicas.

A ciência confirma: SHAPEUP™ funciona

A terceira parte das boas novas: o tamanho das partículas de BODYBALANCE™ é 100% compatível com o corpo humano. Dessa forma, SHAPEUP™ auxilia no desenvolvimento muscular de forma particularmente efetiva. Estudos clínicos* mostram melhora significativa na

comparação com prática de exercícios isoladamente. Apenas 15 gramas diários de SHAPEUP™, dissolvidos em bebidas quentes ou geladas, são suficientes para alcançar os resultados dos testes. As primeiras melhorias já são perceptíveis após seis a 12 semanas – e são altamente encorajadoras. Por isso, a maioria das pessoas prossegue o treinamento.

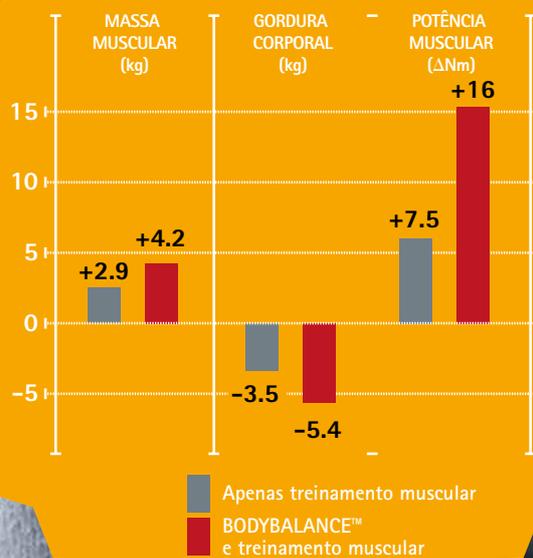
BODYBALANCE™ oferece às indústrias numerosos campos de aplicação: eles podem fornecer a seus consumidores peptídeos bioativos de colágeno GELITA em bebidas, shakes ou barras, apoiando-os de forma otimizada em seu desejo por um corpo tonificado.

**British Journal of Nutrition, Junho de 2015*



MAIS INFORMAÇÕES EM:
www.formyourbody.com

MUDANDO COM BODYBALANCE™



Duplo reconhecimento para a GELITA

A GELITA tem muitas razões para estar orgulhosa. A empresa ganhou não apenas um, mas dois prêmios. O filme institucional "You can see" ganhou, na categoria "Relações Públicas/Imagem", o cobiçado ouro no "Intermedia Globe Award", organizado pelo "WorldMediaFestival". Na área de gestão de marca, a GELITA ganhou o "German Brand Award" na categoria "Excelência na Gestão de Marcas pela Indústria".

Criativo e tecnicamente excepcional. Esse foi o veredicto do júri no "WorldMediaFestival – competição global para mídias modernas" sobre o novo institucional da GELITA. "You can see" retrata de forma criativa a vasta gama de aplicações da gelatina e dos peptídeos de colágeno. Rodado em preto e branco, o filme mostra os produtos com a cor laranja – e assim provê ao espectador uma nova perspectiva do mundo. Stephan Ruhm, da área de Marketing e Comunicação da GELITA, recebeu o ouro do "Intermedia Globe Award" em maio, durante cerimônia realizada em Hamburgo. O "WorldMediaFestival" é uma competição internacional na área de comunicação e mídia e um dos mais importantes eventos do setor.

Como se isso não bastasse, em meados de junho o Conselho Alemão de Design (Rat für Formgebung) e o Instituto de Marcas Alemão reconheceram a marca GELITA com um prêmio na categoria "Excelência na Gestão de Marcas pela Indústria" – uma grande honra! Apenas empresas nominadas pelo Instituto Alemão de Marcas, suas marcas e comitês de especialistas podem participar. "Além de excelência em produtos e serviços, uma estratégia de marca consistente é essencial para o estabelecimento de padrões em um ambiente de competitividade global", diz Michael Teppner, VP GLOBAL de Marketing & Comunicação da GELITA AG, que recebeu o German Brand Award em cerimônia festiva realizada em Berlim.



Gelatina balística no YouTube

Jörg Sprave é um grande especialista em ... estilingues. Ele demonstra suas ferramentas pouco convencionais em um canal no YouTube dedicado a apaixonados pelo tema. Denominado "Slingshot Channel", o canal tem 1 milhão de seguidores. Na primavera de 2016, Sprave visitou a GELITA em Eberbach, Alemanha, para saber mais sobre a gelatina balística GELITA. Você pode ver os experimentos que essa estrela do YouTube realizou no endereço: www.gelita.com/de/news/sprave



O filme corporativo da GELITA "You can see" levou o prêmio.

FLOWER POWER

A equipe CARE da GELITA EUA preparou algo especial para o Dia Internacional da Terra, em 22 de abril último. Com um cartão muito especial, o time americano motivou seus colegas a participar do evento GELITA e-Cycling, que integrou as ações realizadas pela empresa para celebrar o Dia Internacional da Terra. O cartão foi impresso sobre papel laminado com sementes. Os participantes só precisavam cobrir o papel com terra e água para que coloridas flores selvagens brotassem.



**BONITO,
RÁPIDO,
ESTRUTURADO!**

NOVO VISUAL, NOVA TECNOLOGIA, NOVO CONTEÚDO: O WEBSITE DA GELITA PASSOU POR UMA COMPLETA REFORMULAÇÃO.

O endereço www.gelita.com impressiona pelo design atraente e pela usabilidade. O site se adapta automaticamente ao tamanho da tela e pode ser facilmente lido em tablets e smartphones. O novo localizador de produto GELITA leva você às informações mais relevantes com apenas alguns cliques. O website está disponível em inglês, alemão, português, espanhol e chinês. Funções adicionais serão acrescentadas ao longo do tempo, por este motivo, não deixe de nos visitar em www.gelita.com

DATAS:

Visite a GELITA e conheça produtos inovadores e as megatendências de amanhã. Em 2016, estamos nas seguintes feiras:

IFT Chicago	16 a 19 Julho 2016
GELITA Pharma and Health & Nutrition Symposium, Berkeley, USA	20 a 22 Set 2016
SSW Las Vegas	6 a 7 Out 2016
Food Matters Live London	22 a 24 Nov 2016
HIE Frankfurt	29 Nov a 1 Dez 2016

Expediente

uptodate é uma newsletter do Grupo GELITA

Editores:
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



Perspectiva global

Doces que não pesam na consciência

Doces te fazem feliz – especialmente quando combinados com gordura. Isso foi provado cientificamente. Nosso corpo secreta serotonina, hormônio que nos anima e relaxa. O açúcar também aumenta a concentração, mas após o pico, o nível de concentração cai abaixo do ponto inicial. O açúcar foi provavelmente extraído pela primeira vez na Índia, por volta de 300 A.C. Será uma coincidência a Yoga também ter vindo de lá?

Em longo prazo e consumido excessivamente, o açúcar é mais prejudicial do que benéfico – fato largamente conhecido hoje em dia. Que bom, portanto, que haja produtos que nos permitem desfrutar do açúcar de forma saudável. Com GELITA OPTICE®, por exemplo, é possível fazer deliciosos e cremosos sorvetes e sobremesas gelificadas sem açúcar nem gordura. Gomas fortificadas GELITA® enriquecidas com suplementos nutricionais, como vitaminas e ômega-3, ou com probióticos, são outra opção de doce saudável e saboroso.



México

O chocolate foi inventado no México. Natural, portanto, que esse país seja um paraíso das guloseimas. Porém, os mexicanos de hoje gostam de alimentos muito mais doces do que seus antepassados: tão doces que um imposto especial sobre bebidas açucaradas precisou ser colocado em prática algum tempo atrás, por questões de saúde. Um desafio para quem visita o México é manter a boa forma. Limão com pimenta é um popular sabor de sorvete, que encanta muitas turistas. O México também é a terra do "jello", o que explica o alto consumo de gelatina no país. O país ainda exhibe trabalhos artísticos como o Mosaico de Gelatina, um lindo e refrescante mosaico feito de cubos de gelatina de várias cores.



Holanda

É incrível como cada país europeu mantém suas peculiaridades no quesito doces. Na Holanda, por exemplo, o alcaçuz é muito popular – fato difícil de compreender para países vizinhos. No café da manhã típico da Holanda, o "Hagelslag", em que granulados de chocolate são polvilhados sobre pão quente e manteiga, é muito popular. Os holandeses gostam de pratos assim e, portanto, têm uma tendência a ignorar contagem de calorias. Uma deliciosa prova disso são os poffertjes: panquecas fritas, servidas com manteiga derretida e açúcar cristalizado.



Rússia

Chocolates recheados com fondant estão entre os doces mais populares da Rússia. Outra guloseima tradicional é o bolo de marshmallow: tem uma base aerada com uma fina camada de creme de mousse de gelatina coberta por uma generosa calda de chocolate. É claro que também na Rússia há uma tendência em favor de produtos saudáveis e de calorias reduzidas. Benefícios adicionais são também bem-vindos: doces enriquecidos com vitaminas ou outros componentes funcionais estão em alta, particularmente no segmento premium. A geração mais nova prefere gomas de mascar, gelatinas e balas de gomas – especialmente as versões livres de açúcar.



Você pode fazer o download gratuito de nossas publicações em www.gelita.com

GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemanha

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life