



SMART TECHNOLOGY – Novas Possibilidades para os Peptídeos de Colágeno

- Melhor Dissolução
- Redução da Formação de Poeira
- Maior Densidade

SMART TECHNOLOGY – A Nova Geração de Peptídeos de Colágeno ST da GELITA

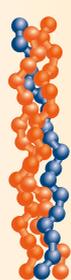
Os Peptídeos de Colágeno GELITA possuem uma grande variedade de aplicações e benefícios funcionais, motivo pelo qual seu uso vem crescendo em alimentos e suplementos alimentares ao redor do mundo. Agora a nossa nova linha de produtos SMART TECHNOLOGY leva os Peptídeos de Colágeno GELITA a outro nível. A tecnologia SMART TECHNOLOGY oferece aos nossos clientes novas oportunidades no desenvolvimento de produtos agregando valor e vantagens tecnológicas como, por exemplo, a economia de recursos ou melhoria do desempenho durante o processo de produção. Além disso, vantagens funcionais como a melhoria das propriedades do produto ou características inovadoras que abrem um leque de novas possibilidades para os produtos e processos também podem ser observadas com esta nova tecnologia. Com os Peptídeos de Colágeno ST, oferecemos mais benefícios e vantagens competitivas aos nossos clientes.

! 2 versões, 1000 possibilidades: GELITA ST e HST

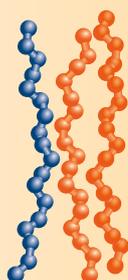
A tecnologia SMART TECHNOLOGY é aplicada de duas formas distintas: A ST oferece funções fisiológicas. Já a HST combina funções fisiológicas com vantagens tecnológicas. Os dois grupos de produto melhoram o desempenho no processo de produção, uma vez que geram menos poeira durante o manuseio, se aglomeram menos enquanto dissolvem e apresentam melhores propriedades de molhabilidade além do aumento da densidade. Na versão ST, todos os nossos Peptídeos Bioativos de Colágeno® VERISOL®, FORTIGEL®, FORTIBONE®, BODYBALANCE®, TENDOFORTE® e PETAGILE® irão oferecer todas essas propriedades aprimoradas.

A versão híbrida HST combina o melhor das duas formas: Peptídeos Bioativos de Colágeno® com excelente capacidade de gelificação. Com nossos produtos HST, você pode aperfeiçoar e simplificar o processo de produção, resultando na redução dos custos, melhores processos e produtos de alta qualidade. Nossos produtos HST acima de tudo permitem o desenvolvimento completo de novos produtos e a expansão dos mesmos sem a necessidade de investir em novos equipamentos de produção.

O Colágeno Natural é Quebrado



Hidrólise
Térmica e
Química



Hidrólise
enzimática
específica e
controlada



Engenharia
de partículas



Colágeno Nativo na Matéria Prima

Peptídeos Bioativos de Colágeno®



Escolha uma versão dos peptídeos de colágeno de acordo com sua necessidade:

Propriedades	Peptídeos de Colágeno	Peptídeos de Colágeno ST	Peptídeos de Colágeno HST
Bioatividade	■	■	■
Excelente Solubidade	■	■	■
Estabilidade ao Aquecimento	■	■	Estabilidade ao aquecimento e aos ácidos alimentícios dependem da temperatura, pH, e do tempo de exposição.
Estabilidade aos ácidos alimentícios	■	■	
Brilho e claridade	■	■	■
Sem precipitação ou flocagem em aplicações líquidas	■	■	■
Sabor e odor neutro	■	■	■
Baixa viscosidade	■	■	■
NOVO Viscosidade ajustável			■
Excelente molhabilidade e dispersibilidade em água fria	■	■	■
NOVO Redução de formação espuma e grumos durante a dissolução em alta concentração		■	■
NOVO Força do gel ajustável/propriedades de formação de gel			■
NOVO Formação e estabilização de emulsão ajustáveis			■
NOVO Formação e estabilização de espuma ajustáveis			■
NOVO Redução da formação de poeira		■	■
NOVO Aumento da densidade		■	■
NOVO Tamanho das partículas ajustável		■	■

SMART TECHNOLOGY – Aperfeiçoa o Processo de Produção e os Produtos

Os produtos GELITA ST e HST melhoraram a qualidade dos produtos em diferentes áreas, seja no processo de produção ou na finalização do produto. Comparado aos nossos produtos tradicionais, eles oferecem uma vasta gama de vantagens tecnológicas combinando as propriedades de várias proteínas de colágeno de um modo inteligente.

Redução da Formação de Poeira

Os produtos GELITA ST e HST produzem menos poeira durante o manuseio na produção, transporte e armazenagem. Isto facilita a logística (da armazenagem a produção) e também reduz o tempo que seria necessário para limpeza e melhora a eficiência do processo.

Dissolução de Propriedades

Os produtos GELITA ST e HST possuem uma alta capacidade de dissolução: em função do tamanho ajustável, alta densidade e um perfil melhorado de molhabilidade e dispersibilidade, sendo muito mais fácil para criar soluções especiais para altas concentrações. Porque as partículas afundam muito mais rápido para o fundo do tanque de dissolução, poucas se aglomeram e em função de uma baixa entrada de ar resulta em menos espuma. O que gera menos desperdício e todo processo ocorre de forma controlada e segura.

Cadeia de Suprimentos e Benefícios

Seu produto requer as qualidades funcionais da Gelatina e a bioatividade dos Peptídeos de Colágeno? Os produtos HST também oferecem a conveniência de lidar com apenas um produto ao invés de dois. Os produtos HST combinam o melhor das duas soluções e nossos clientes se beneficiam de suas facilidades (bem como o ganho de tempo e redução de custos), além de ter que lidar com apenas um produto na área de produção, tornando muito mais fácil o desenvolvimento de novos produtos.

Aumento da densidade



Melhor propriedade de dissolução



! Os Peptídeos GELITA ST Oferecem Inúmeras Vantagens em uma Vasta Gama de Aplicações

Em alimentos funcionais e suplementos alimentares, normalmente a tarefa de processar altas quantidades de proteína para o produto final costuma ser bem complicada – ainda mais quando não se tem tempo e recursos para investir em novos processos e maquinários. Os produtos GELITA ST oferecem diversas vantagens para todos os tipos de aplicações durante o processo de produção.

Além disso, os peptídeos ST reduzem significativamente a espuma, que antes era praticamente um problema inevitável na adição de grandes quantidades de Peptídeos de Colágeno – especialmente nas matrizes altamente viscosas. Algumas vezes essa espuma era considerada como um problema cosmético, entretanto, ela pode ter um impacto significativo na qualidade do produto. Com os nossos Peptídeos de Colágeno tecnologicamente otimizados, estes inconvenientes são evitados e é possível produzir produtos de alta qualidade com grandes quantidades de proteína em seu conteúdo sem qualquer problema no processamento.



Barra de cereais



Gomas com Alto Teor de Proteína

Um excelente exemplo de valor agregado proporcionado pela tecnologia SMART TECHNOLOGY GELITA é a produção de gominhas com alto teor de proteína. Usando os produtos HST e uma receita adequada para altos níveis de proteína, gominhas de frutas cristalinas com teor de proteína de até 35 % são possíveis no processo tradicional de depósito em amido, algo que não é possível utilizando os produtos em pó convencionais.

Barras de Granola e Cobertura

Os produtos GELITA ST e HST tornam possível atingir um sistema aglutinante com baixo teor de umidade, resultando em um melhor sistema de secagem e endurecimento, com uma gama de viscosidade aceitável para produção de barras de cereais. Como resultado nossos peptídeos de colágeno tecnologicamente otimizados também podem ser usados como agente de cobertura ou ligante em barras de cereais.

Cápsulas Duras

Os produtos GELITA ST tem uma densidade maior quando comparado com outros produtos em pó. O que torna possível, por exemplo, o aumento significativo da quantidade de Peptídeos de Colágeno que podem ser usados em uma cápsula dura.

Clean Label

Classificados como alimentos, os Peptídeos de Colágeno e Gelatinas GELITA não possuem E-numbers. Por este motivo, nossos produtos ST são ideais para uso em produtos clean label. Além disso, eles reduzem a complexidade da lista de ingredientes com um perfil de atividade única, que pode ser apenas alcançados ao combinar com uma vasta gama de outros ingredientes.

Faça o teste: Conheça o Portfólio de Peptídeos de Colágeno ST GELITA

Os Peptídeos de Colágeno GELITA, aprimorados com a tecnologia SMART TECHNOLOGY oferecem novas vantagens e oportunidades para o desenvolvimento de produtos inovadores. O VERISOL® ST e VERISOL® HST já estão disponíveis. As versões ST e HST dos nossos outros Peptídeos de Colágeno estão em estágio avançado de desenvolvimento. Entre em contato conosco e solicite uma amostra.



A GELITA  promove

- Clean Label (sem E-Number)
- Alta Digestibilidade
- Não Alergênicos
- Inovações para o mercado