

GELITA

UPTO DATE

A Newsletter para os clientes GELITA

#40

Produtos Inovadores

Conheça
o efeito
NOVOTEC®

Leia mais na página 6

Prezado leitor,

Nossas novas plantas e soluções não deixam dúvida: a GELITA está em uma importante curva de crescimento. Somente neste ano investimos 56 milhões de euros em nossas fábricas. Parte considerável da nossa energia está sendo canalizada para a expansão da nossa capacidade produtiva. Hoje podemos dizer que estamos muito bem posicionados no potencial mercado de peptídeos de colágeno, onde somos capazes de fornecer ingredientes de qualidade premium e de acordo com cada tipo de necessidade. Falando em qualidade: todos sabemos que a segurança no trabalho desempenha um papel importante no desenvolvimento de produtos de qualidade. Os benefícios que nossos clientes obtêm frente às nossas altas exigências neste quesito são explicados na entrevista desta edição, concedida por German Heil, Vice-Presidente Global de Produção.

Difícil de acreditar: a suplementação com BODYBALANCE® aliada a prática de exercícios regulares de força deixa seu corpo em forma e evita a perda de massa muscular em pessoas mais velhas – tudo isso sem grandes alterações nos hábitos alimentares. Mas atenção, não recomendamos que nossos clientes considerem esse aspecto em sua estratégia de comunicação, e explicamos o porquê no artigo sobre focus groups.

Em um curto período, nossa família NOVOTEC® cresceu e já conta com três produtos. NOVOTEC® CL800, NOVOTEC® CR800 e NOVOTEC® CB800. Eles esfriam, lubrificam, separam, limpam e apresentam inúmeras vantagens ambientais em comparação aos agentes atualmente disponíveis no mercado. E o melhor de tudo: esses inovadores produtos a base de proteína cabem com mais folga no orçamento das empresas. Cresça com a GELITA! Desejamos-lhe um segundo semestre repleto de bons resultados.



Michael Teppner

VP Global de Marketing & Comunicação
GELITA AG

GELITA focus groups:

Explorando de forma efetiva o potencial de cada mercado

uptodate conversa com German Heil,
VP Global de Produção

NOTÍCIAS

Investimentos,
segurança no trabalho,
sucesso e mais

[12]

[10]



[3]

Entrevista

"Individualização
oferece mais benefícios
aos consumidores"

GELITA "Perspectiva Global"

Como o café
é apreciado ao
redor do mundo

[15]

[8]



Inovação

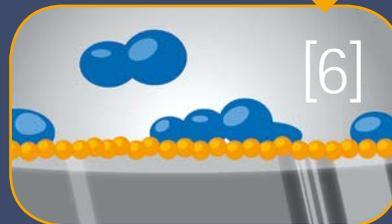
Conheça o efeito
NOVOTEC®



Aplicações

GELITA traz vida
aos violinos

[6]



Entrevista

"Nossa grande vantagem é a de poder atender nossos clientes no mundo todo."

Com 20 fábricas e presença nos cinco continentes, a GELITA atende todos os mercados com qualidade, inovação e excelência. German Heil, VP Global de Produção, explica nesta entrevista como nossos clientes se beneficiam dos investimentos feitos pela GELITA ao redor do mundo, em especial para assegurar os altos padrões do grupo em segurança ocupacional. Heil também explica como a comunicação na área de produção tem sido aperfeiçoada nos últimos anos.

■ **Prezado Heil, você está com a GELITA desde agosto de 2016. Qual foi a primeira coisa que você notou na produção?**

Ao chegar, fiquei impressionado com a ampla capacidade de produção da

empresa. A GELITA tem know-how para fabricar praticamente tudo, incluindo produtos alimentícios, farmacêuticos e médicos. Portanto, a GELITA é capaz de atender à um amplo espectro de clientes e padrões. Também extraordinária é

a forte integração vertical, da matéria-prima ao produto acabado. Por último, mas não menos importante, a cultura da empresa e a vasta experiência dos funcionários foram motivos importantes para minha mudança para a GELITA.

"Toda nossa experiência está acumulada em nossos produtos"

Quais suas prioridades da área de produção?

A segurança no trabalho é nossa maior prioridade. Isso não significa que nossos funcionários vão para casa tão saudáveis como quando chegaram a empresa, mas também que os processos são seguros. A estabilidade e a certificação dos processos são o pré-requisito para a garantia da alta qualidade que a GELITA representa. Igualmente importante para nós é a questão da excelência operacional. Com isso queremos dizer que nosso objetivo é oferecer um serviço de alto nível a nossos clientes e a maior eficácia possível dos nossos próprios processos.

Como nossos clientes se beneficiam desses investimentos?

A GELITA fabrica produtos com uma variedade e qualidade que não estão disponíveis

"Grandes clientes nos vêm como fortes parceiros, pois atendemos a todos os padrões internacionais de produção"

em nenhum outro lugar. Muitos estudos confirmam o desempenho dos nossos peptídeos

A GELITA produz em 20 diferentes lugares do mundo. Como essas diferentes unidades produtivas se comunicam entre si?

Todos os gerentes e gerentes de fábricas se reúnem duas vezes por ano em grandes reuniões. Recentemente apresentamos para as regiões Leste, Oeste e Europa as chamadas "drumbeat meetings". São conferências quinzenais pela internet, minuciosamente estruturadas, nas quais analisamos as operações diárias e focamos nas dez prioridades de cada unidade. Falar com os colegas 26 vezes por ano é definitivamente diferente de estar em contato apenas uma vez por ano. Os colegas se conhecem melhor e vivenciam muito mais a empresa e o mercado. Eles sabem, por exemplo, se a falta de matéria-prima no México pode afetar os EUA.

"A Individualização oferece grandes benefícios para nossos clientes"

Ou como os preços das commodities estão mudando em todo o mundo. Conhecimento anteriormente inexplorado é ativado dessa maneira.

Qual o papel da digitalização para a GELITA?

Estamos investigando esse tema de forma intensiva. Para saber exatamente o que a digitalização pode significar para nós, examinamos o que os líderes tecnológicos estão fazendo, trocamos experiências com outras empresas e visitamos outras instituições. Chegamos à conclusão de que a digitalização pode nos ajudar a aumentar nossa competitividade em diversos aspectos. Essa ajuda ocorre através da gestão ou redução da complexidade dos nossos processos e do uso da tecnologia digital de forma adequada às nossas necessidades. Como próximo passo, elaboraremos um plano levando em consideração as megatendências e como elas são importantes para nós. Vamos estudar alguns business cases aprimorados pela informação digital e que poderão gerar valor para a GELITA. Nossa estratégia deve estar em prática no final de novembro.

O que a Internet das Coisas significa para os clientes?

Um número crescente de empresas vê a Internet das Coisas como uma oportunidade para



Qual assunto que mais o preocupa no momento?

Sempre nos preocupamos com o impacto ambiental da nossa produção em âmbito global e tomamos todas as medidas necessárias para trabalharmos além das exigências impostas pela legislação de cada país. Mas há muitos outros assuntos como, por exemplo, qual é o momento certo de expandir a capacidade de produção de uma determinada fábrica? Como devemos adaptar nosso cenário fabril e tecnológico às condições de cada mercado? A construção de novas unidades produtivas e a introdução de novas tecnologias exigem visão de longo prazo e um alto compromisso financeiro. Somente neste ano, a GELITA está investindo mais de 56 milhões de euros em novas instalações em todo o mundo.

de colágeno. Somos capazes de oferecer produtos de alta qualidade, porque cobrimos toda a cadeia de produção e investimos de forma contínua na melhoria dos nossos processos. Posso afirmar que toda a nossa experiência de mais de 140 anos está acumulada em nossos produtos

Qual a influência exercida pelos clientes na produção?

Muitos clientes demandam padrões como Halal, Kosher, FSSC 22000 ou certificações padrões ISO 9001, 13485, 14001 ou 50001. Além disso, clientes que operam em escala global esperam que nós também estejamos presentes em todo o mundo e que possamos crescer com eles.

gerar vendas adicionais com novos produtos ou serviços. Ela permite maior variedade e encomendas de pequeno volume a preços razoáveis. A indústria também fala da produção em massa de "lotes" de um único produto. Levado ao extremo, isso significa que um único produto pode ser produzido de forma tão eficiente quanto aquele produzido em série. Essa indi-

„Vamos focar cada vez mais no ‚agir‘ em vez do ‚reagir“

vidualização oferece aos clientes um valor agregado significativo.

Quais desafios você projeta para o futuro?

Os padrões de qualidade continuarão aumentando, assim como a volatilidade nos mercados de commodities. Queremos nos concentrar mais frequentemente na ação, em vez de focar na reação, além de antecipar cada vez mais os

desenvolvimentos com bons modelos. Nesse ponto a digitalização pode nos ajudar. Outra questão relevante para a GELITA é a mudança demográfica na próxima década. Nossos funcionários em todo o mundo têm sido leais a nossa empresa há muito tempo. Embora tenhamos planejado sucessões muito cedo, ainda é um desafio transmitir o know-how de funcionários de longo prazo para a próxima geração.

O que o atrai na função de chefe de produção?

A produção é uma área de trabalho muito dinâmica, que oferece muita margem de manobra. Nesse trabalho o sucesso é visível. Também gosto de lidar com pessoas.

Como você relaxa depois de um dia de trabalho?

Eu leio bastante e gosto muito de jogar tênis, embora não seja muito talentoso com a raquete. Gosto de ler filosofia em minhas horas vagas e sou um grande fã do filósofo romano Sêneca.



Também gosto de cozinhar, acho bastante relaxante. Além disso, gosto de passar meu tempo livre com a família. Sou casado e tenho dois filhos, de 16 e 18 anos.

German Heil

é VP Global de Produção da GELITA desde agosto de 2016. Formado em engenharia mecânica com especialização em processos produtivos e administração de empresas, Heil trabalhou anteriormente na Unilever, por 19 anos, e também passou pelas empresas CSM e Corbion.



Separado e
resfriado com
NOVOTEC® CR800



Limpo e
protegido com
NOVOTEC® CB800



Resfriado e
lubricado com
NOVOTEC® CL800

NOVOTEC® CL800



NOVOTEC® CR800

Proteínas NOVOTEC® revolucionam aplicações industriais

Limpeza, lubrificação, separação – variados processos industriais e domésticos podem se tornar mais ecológicos e eficientes com proteínas. Cada vez mais aplicações técnicas se beneficiam do “efeito NOVOTEC®”.

As empresas alemãs de transporte Rhein-Neckar-Verkehr GmbH e DB Regio AG Schleswig-Holstein já mudaram: em vez de detergentes alcalinos ou ácidos, agora elas usam para limpar seus veículos ferroviários, agentes que têm como base nossas proteínas. Uma espécie de efeito especial está por trás disso. “Ele ocorre quando as superfícies tratadas com as proteínas especiais entram em contato com a água, quando são limpas ou resfriadas, por exemplo”, explica o Dr. Matthias Reihmann, Chefe da Área Global de Gerenciamento de Produto Fotográfico/Técnico da GELITA. “Entre outras coisas, o princípio é relevante para processos de limpeza, processamento de metais ou fundição em alumínio”, diz Reihmann.

O efeito NOVOTEC

Os cientistas da GELITA que estudam o efeito NOVOTEC® descobriram que as proteínas funcionais se fixam firmemente em superfícies como metal ou vidro. E então se combinam para formar filmes estáveis e resistentes. Assim que a água atinge a superfície do filme, as proteínas atraem as moléculas de água, resultando em uma camada protetora hidrofílica fechada. Na GELITA, esse fenômeno é conhecido como “efeito NOVOTEC®”. Além do possível uso para proteger superfícies, ele pode melhorar as etapas de separação, lubrificação e resfriamento. Até o momento os experts da GELITA desenvolveram aditivos de proteína para três áreas de aplicação: NOVOTEC® CB800 (para detergentes com efeito autolimpante), NOVOTEC® CL800 (para lubrificantes de resfriamento livres de óleo) e NOVOTEC® CR800 (para agentes anti-mofo sem ceras).

Processo de limpeza econômico e ambientalmente amigável

A película protetora e microscopicamente fina, formada pela interação das proteínas, torna as superfícies em grande parte repelentes a sujeira. As partículas de sujeira não podem ficar presas e são simplesmente lavadas pelo contato com a água. Esse efeito autolimpante aumenta consideravelmente os intervalos entre as limpezas. Na DB Regio AG Schleswig-Holstein, por exemplo, os ciclos de limpeza foram prolongados de dois dias para duas semanas. O impacto da operação de limpeza no meio ambiente e o uso de recursos foram significativamente reduzidos.

Resfriando e lubrificando de modo mais eficiente

As proteínas funcionais podem substituir óleos minerais ou sintéticos em lubrificantes de resfriamento voltados ao setor de metalurgia. Ao absorver água, as proteínas têm capacidade muito maior de resfriamento do que produtos à base de óleo. Além disso, a película de proteína protege a superfície durante o processamento, sem deixar para trás resíduos comuns. Isso resulta em peças de trabalho limpas – com menos desgaste da super-

fície e até 40% menos consumo de lubrificantes de resfriamento. O ambiente e os funcionários também se beneficiam: as proteínas NOVOTEC® são livres de alérgenos e não causam irritação na pele. Eventuais vazamentos também são inofensivos.

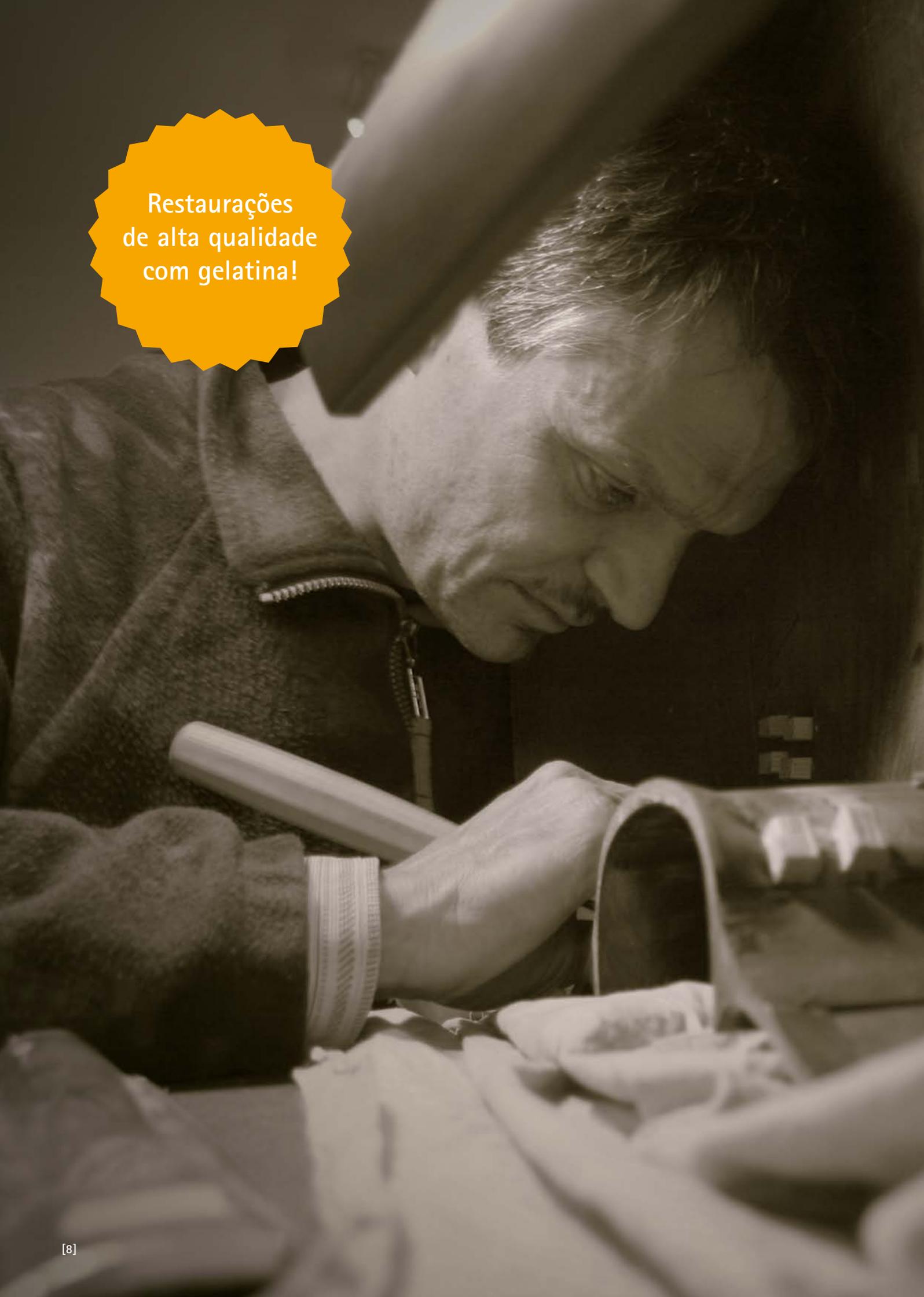
Separação higiênica e rápida

As proteínas podem substituir óleos minerais ou ceras em agentes de desmoldagem empregados na indústria de fundição de alumínio. Embora as ceras sirvam para a separação, suas propriedades repelentes de água reduzem o resfriamento, o que aumenta o tempo de ciclo. “As proteínas de colágeno são hidrofílicas e, portanto, aceleram o resfriamento após o processo de fundição. Dessa forma elas asseguram a separação da peça e do molde”, explica Reihmann. Isso leva a ciclos mais curtos, gerando economia de água e aditivos, além de diminuição do volume de água residual gerado.

Vantagens econômicas e ecológicas

De acordo com Reihmann, os clientes que já usam os produtos NOVOTEC® apreciam suas vantagens ecológicas e econômicas. “Em comparação com as soluções convencionais, nossos produtos oferecem vantagens consideráveis de processo e custo. Como são extraídos de colágeno natural, podem tornar os processos industriais mais ecológicos e amigáveis”, conclui. As empresas podem se beneficiar do efeito NOVOTEC® simplesmente usando um dos aditivos NOVOTEC®.

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



Restaurações
de alta qualidade
com gelatina!

Vantagem limpa

Schilbach. Esse nome ressoa na arte de músicos e produtores de violino do mundo inteiro. Alexis Schilbach restaura instrumentos cujos preços às vezes são estimados na casa dos milhões. Seu irmão Benjamin desenvolve e distribui produtos para a fabricação de violinos. Para eles, a gelatina técnica especial da GELITA é melhor do que qualquer produto do mercado.

Antes de Alexis Schilbach começar a restaurar um violino em seu estúdio à beira do Lago Genebra, na Suíça, ele analisa profundamente o problema a ser resolvido. "Se o topo do violino estiver rachado, por exemplo, considero como posso fechá-lo usando grampos ou suportes, e como posso colá-lo. É preciso remover a tensão na madeira que causou o dano", explica o mestre dos violinos.

Antes do trabalho continuar, a fissura deve ser pressionada por 24 horas. Outras etapas do reparo incluem lacagem, enchimento e retoque da área quebrada. O maior desafio é garantir que a fenda deixe de ser visível. O que pode parecer simples é na verdade extremamente demorado. Restaurar um instrumento gravemente danificado pode demorar até dois anos.



Schilbach restaura violinos e distribui produtos para fabricantes do instrumento.



Só então o trabalho manual começa. Schilbach limpa a área danificada com água destilada e aplica tantos grampos quantos necessários para que sua estratégia seja bem-sucedida. "No próximo passo do procedimento, despejo um pouco de peróxido de hidrogênio e amônia, permitindo que esses produtos penetrem na rachadura. A mistura elimina descolorações, remove a sujeira e abre as microestruturas da madeira. É preciso neutralizar essa reação no momento certo, com água destilada. Esse processo aumenta o poder adesivo", diz Schilbach, acrescentando que a boa aderência requer contato 'madeira-madeira'. Ele ocorre sob uma lâmpada de aquecimento para que a cola permaneça líquida por mais tempo, o que deixa mais tempo para o posicionamento correto das braçadeiras.

Uma cola que faz o que promete

Como a qualidade da cola que vinha usando não era mais capaz de satisfazer suas demandas, Benjamin Schilbach procurou o Dr. Christoph Simon, da GELITA, que rapidamente enviou para testes várias amostras de gelatina técnica especial. "Rapidamente encontramos a gelatina que os irmãos Schilbach precisavam", diz o gerente de design e produto. A cola precisa ter excelentes propriedades adesivas, mas não pode tornar-se quebradiça. Outro aspecto importante é a clareza, uma

vez que a cor da madeira do instrumento não deve ser alterada. Benjamin Schilbach oferece duas colas diferentes em sua loja online. A "LUT Universal" é particularmente adequada para a construção de novos violinos.

Já a "Restoration Extra" é perfeita para fins de restauração. Outra vantagem para os clientes: as colas são vendidas em latas refecháveis e hermeticamente vedadas, contendo uma colher de medição, o que torna o manuseio muito mais fácil. "Até então esse tipo de cola só estava disponível em sacos ruins de armazenar, que comprometiam a vida útil dos produtos". Os clientes aprovaram a nova alternativa. Fabricantes de violino do Japão, Canadá, Europa e EUA já realizaram pedidos na loja on-line.



MAIS INFORMAÇÕES:

Dr Christoph Simon
Tel. +49 (0) 6271 84-2535
christoph.simon@gelita.com

www.schilbach.net

Explorando o potencial de forma efetiva

As empresas normalmente se restringem a lidar com as necessidades de seus clientes diretos. A GELITA está dando um passo decisivo além desse padrão: a empresa está investigando como os clientes dos seus clientes avaliam conceitos inovadores. A ideia é proporcionar aos especialistas em marketing de seus clientes informações importantes para seus negócios.

O tema do estudo foi "fitness e boa-forma". O efeito positivo do peptídeo de colágeno BODYBALANCE® na construção muscular e na redução de gordura já foi comprovado em vários estudos científicos. "Além disso, queremos entender as necessidades e motivações dos usuários finais e examinar como eles reagem a BODYBALANCE®. Para isso, extensas entrevistas com públicos-alvo foram realizadas. "Entre outros temas, perguntamos sobre proteínas e sobre o interesse dos participantes no BODYBALANCE®", diz o Dr. Stephan Hausmanns, vice-presidente de Saúde e Nutrição da GELITA. Ao todo 24 discussões moderadas foram realizadas, somando mais de 240 participantes na Alemanha, Inglaterra e EUA. "Além de uma boa mistura dentro dos grupos, nos preocupamos, na medida do possível, com a cobertura de países representativos", explica Hausmanns.

A Alemanha representa a Europa, a Flórida foi escolhida porque muitos entusiastas de esportes já aposentados vivem lá, e a Grã-Bretanha porque esses resultados podem ser transferidos para a Austrália e os países escandinavos. O estudo focou em três tipos de consumidores: pessoas fisicamente ativas de 25 a 35 anos que já tomam produtos proteicos, pessoas de 40 a 55 anos que treinam de vez em quando, e pessoas de 60 a 80 anos que sofrem de atrofia muscular relacionada à idade. Mulheres e homens foram representados igualmente em cada um dos vários grupos, todos com oito a dez participantes. "Os focus groups foram liderados por equipes de especialistas treinados psicologicamente. Eles criaram uma atmosfera

onde todos se sentiram livres para compartilhar opiniões, o que nos permitiu evitar que apenas os participantes dominantes falassem", explica Hausmanns.

Todos querem fazer algo pelo corpo

As avaliações mostram que, quando o assunto é motivação, não existem diferenças específicas de gênero: todo mundo quer fazer algo pelo corpo. Quem é jovem quer principalmente ter um corpo em forma. Esta determinada e ambiciosa 'geração fitness' está convencida de que a sociedade espera que eles cuidem mesmo de sua aparência. Para homens e mulheres com idade entre 40 e 55 anos, a prioridade é ficar atraente. Os homens lutam contra a barriga, e as mulheres têm como inimigas a obesidade e a perda de um corpo firme e tonificado. Embora a máxima "os 50 são os novos 40" tenha uma conotação positiva, ela também exerce pressão. Nesta faixa etária, é difícil encontrar tempo para praticar esportes. Crianças, carreira e parceiros exigem muita atenção. No grupo formado por pessoas de 60 a 80 anos, a resignação tende a dar o tom. Os mais velhos sabem sobre atrofia muscular, tentaram inúmeras formas de eliminar o problema, mas nada realmente ajudou. Eles querem aproveitar cada momento, brincar com seus netos despreocupadamente e serem capazes de lidar com a vida cotidiana o maior tempo possível. BODYBALANCE® ajuda jovens e pessoas de meia-idade a tonificar seus corpos. Nos idosos, os

Focus groups: uma breve explicação

Em um focus group, entre seis e dez participantes discutem um tema, guiados por um moderador. O objetivo é ter ideias a partir das atitudes dos participantes. A interação entre os participantes normalmente revela informações mais detalhadas do que entrevistas individuais.

FIQUE EM FORMA

Músculos

BODYBALANCE® ajuda pessoas de diferentes idades a tonificarem seus corpos. Em idosos, os peptídeos de colágeno contribuem com a redução da perda de massa muscular.

al de mercado

peptídeos de colágeno atuam contra a perda de massa muscular.

"Descobrimos que a maioria das pessoas não sabe nada sobre proteínas", explica Hausmanns, acrescentando que, após ver ilustrações de tendões, músculos e ligamentos, "os participantes ficaram surpresos diante da informação de que o colágeno é um bloco de construção elementar do corpo humano". A curiosidade deles em relação a BODYBALANCE® foi despertada neste momento. "Outro resultado surpreendente para a GELITA: os participantes não acreditavam que poderiam entrar sem mudanças em seus hábitos alimentares, apenas com treinamento muscular três vezes por semana e 15 gramas/dia de proteína de colágeno." Mesmo depois de terem sido repetidamente informados de que poderiam comer como de costume, eles não mudaram sua opinião.

"Por esta razão, orientamos nossos clientes a não enfatizar esse aspecto em suas estratégias de comunicação, sob risco de prejudicar a credibilidade do produto. O melhor é focar nos benefícios do treinamento de força aliado à suplementação com BODYBALANCE®, diz Hausmanns.

MAIS INFORMAÇÕES:

Dr Stephan Hausmanns

Tel. +49 (0) 6271 84-2109

stephan.hausmanns@gelita.com

Você gostaria de saber mais sobre os resultados do focus groups e sobre como explorar ao máximo o potencial de mercado do BODYBALANCE®? A GELITA fica feliz em ajudar com seu conceito de marketing.

REIRA

FIQUE
EM FORMA

PEGAR
OS NETOS

SEM
TEMPO

Mobilidade

Beleza



Um fertilizante altamente eficaz

A produção de gelatina é um processo extremamente eficiente – mas quem diria que mesmo os resíduos da estação de tratamento, onde as águas residuais da produção são purificadas, são capazes de produzir um fertilizante altamente eficaz? À base de resíduos e cal, o produto é um fertilizante líquido de fosfato de nitrogênio orgânico-mineral, que pode ser aplicado puro ou misturado com estrume líquido.

A cal aumenta o pH do solo e torna o nutritivo nitrogênio disponível para a planta. Em 2001, esse fertilizante foi certificado no grau máximo pela Associação Alemã para Garantia de Qualidade e Utilização de Resíduos na Agricultura.

Para garantir que os fabricantes tenham um ótimo produto, a GELITA se aproximou deles com pedidos de comentários e sugestões. Isso resultou em recomendações úteis para o uso deste resíduo extremamente produtivo.



CONTATO:

Andreas Spiegel
 Tel. +49 (0) 6271 84-2073
andreas.spiegel@gelita.com

GELITA leva segurança a sério!

Alinhada ao tema "GO SAFE – segurança no trabalho é nossa prioridade número 1", a GELITA lançou recentemente uma nova campanha. Cinco chamativos cartazes foram desenvolvidos para alertar sobre os maiores riscos envolvendo acidentes de trabalho. Eles estão expostos nas instalações da GELITA ao redor do mundo.



56 milhões de euros para o futuro

Essa é a quantia que a GELITA está investindo somente este ano em novas e modernas instalações. Um exemplo é a nova fábrica que está sendo construída perto de Sioux City, EUA, que contará com uma torre de pulverização voltada ao crescente mercado de peptídeos de colágeno. Orçado em US\$ 22 milhões, o projeto criará 21 novos empregos. Nos últimos dois anos, a empresa construiu novas torres de pulverização em sua sede, situada em Eberbach, Alemanha, e na fábrica de Mococa, no Brasil.

Três torres de pulverização, três continentes: a GELITA está presente onde estão as matérias-primas e os clientes.

Na Holanda, a empresa expandiu sua capacidade de gelatina comestível e, na Alemanha, sua capacidade hidrolóide para peptídeos de colágeno. A planta de Eberbach recebeu quatro tambores para lavagem de couro de gado. A GELITA também respondeu à crescente demanda por gelatina em folhas, expandindo a capacidade de secagem das folhas.

No futuro, um novo robô e uma planta de diluição de ácido totalmente automática ajudarão a otimizar os processos de produção ecológica e economicamente.

FORTIBONE® impressiona especialistas

No final de março a GELITA participou de um congresso de osteologia realizado em Erlangen, Alemanha. Cerca de 600 médicos, professores e representantes de associações de estudos dos ossos da Alemanha, Áustria e Suíça participaram desse importante evento. A GELITA foi representada por informações sobre FORTIBONE®, o peptídeo de colágeno que contribuiu decisivamente para a promoção da estabilidade e flexibilidade dos ossos. Em sua apresentação, o Dr. Steffen Oesser, Chefe do Instituto de Pesquisa sobre Colágeno de Kiel, explicou os resultados de um estudo duplo-cego* sobre os efeitos dos peptídeos bioativos de colágeno FORTIBONE®. "Os participantes mostraram grande interesse", diz Martin Walter, gerente de produtos de Saúde e Nutrição, sobre a participação bem sucedida no congresso.

**uptodate berichtete in Ausgabe 39 darüber.*



DATAS DAS FEIRAS DE NEGÓCIOS:

Visite a GELITA e conheça produtos inovadores que representam as megatendências de amanhã. Neste ano vamos expor nas seguintes feiras:

FOODPRO, Sidnei	16 a 19 Julho 2017
FISA, São Paulo	22 a 24 Agosto 2017
Vitafoods Ásia, Singapura	5 a 6 Setembro 2017
SupplySide West, Las Vegas	27 a 28 Setembro 2017
CPhi, Frankfurt	24 a 26 Outubro 2017
FOOD MATTERS, Londres	21 a 23 Novembro 2017
FIE, Frankfurt	28 a 30 Novembro 2017

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

Como o mundo aprecia café

Para muitas pessoas, em todo o mundo, o café é indispensável: seja como uma bebida revigorante pela manhã, como digestivo após uma refeição, ou apenas como um deleite. Uma das teorias sobre a origem do café remonta à região de Kaffa, na Etiópia. Em seguida, no século 14 o café se espalhou pela região árabe graças a comerciantes de escravos. O porto de Mokka – hoje al-Mukha, no Iêmen – foi o centro do comércio do café há muito tempo. Para evitar que comerciantes de outros países cultivassem a planta, os grãos eram esterilizados com água quente. Assim nasceu o grão Mokka. O estímulo da cafeína na concentração foi provado em diversos estudos. Os efeitos mais positivos são alcançados a partir da ingestão de pequenas xícaras de café várias vezes ao dia. Enquanto isso, os cientistas estão investigando até que ponto o café pode evitar processos de inflamação. O café Ginseng é considerado particularmente saudável, especialmente quando enriquecido com VERISOL®: voltada à beleza, esta combinação é popular acima de tudo na Itália e em alguns países asiáticos. Um café com creme e cobertura, claro, também é delicioso – a consistência perfeita pode ser alcançada com a ajuda de GELITA® JELLY DIPPING.



Etiópia, Grécia, Turquia

A preparação do café na Etiópia provavelmente ainda é a mesma que nos primeiros dias: os grãos são torrados, moídos e esmagados em uma panela de ferro. Este pó bastante grosso é fervido com água e açúcar, até que a bebida soberana nas cerimônias, reuniões e encontros apresente a cor e consistência desejadas pelos etíopes. A impressão de estar presente em um ritual sagrado é intensificada pelo hábito de queimar incenso. Os cafés turco e grego também são preparados com água fervente, açúcar e café moído. A bebida é servida sem filtrar em copos pequenos.



Escandinávia, Itália, França

Os finlandeses são os detentores de um recorde relativo a café: o consumo per capita/ano no país é o maior do mundo, chegando a 12 quilos, ou 4,1 xícaras diárias por habitante. Os alemães bebem 2,6 xícaras. O café produzido por gotejamento ainda é o mais comum. Na Itália, terra dos expressos, o consumo médio diário é de "apenas" 1,9 xícara por pessoa. A "imprensa francesa" descreve uma maneira de preparar o café em que a água quente é vertida sobre os grãos moídos em uma cafeteira. Eles então são pressionados com um êmbolo, permitindo um rápido preparo. O método, no entanto, não chega a ser mais difundido na França do que em outros países.



Estados Unidos, Vietnã, Brasil

Os americanos gostam de café doce. Um exemplo? Com cobertura de creme e caramelo. No Vietnã – o segundo maior exportador de café do mundo – o café literalmente adoça o dia: ele é bebido com sorvete e leite condensado, na maioria das vezes gelado. O sabor é garantido pelo grão Catimor, que lembra chocolate e castanhas. No Brasil, por sua vez, o cafezinho é consumido na maioria das vezes de garrafas térmicas, já adoçado. Uma forma surpreendentemente mediana, em se tratando do maior exportador de café do mundo.



Leia mais sobre o efeito NOVOTEC® em www.gelita.com e faça o download das brochuras gratuitamente!

Siga-nos no Facebook, Twitter, YouTube e LinkedIn.



Você também pode ler uptodate na Internet. Todos os artigos da revista dos clientes GELITA são publicados em inglês, alemão, português e espanhol. Veja você mesmo: Encontre a edição atual e as anteriores em www.gelita-uptodate.com

GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemanha

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life