

GELITA

UPTO DATE

Das Magazin für Kunden von GELITA

#42

Sommerfeeling:
So schleckt
die Welt
Mehr auf Seite 15



Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

Vorreiter in unserer Branche zu sein, bedeutet für GELITA nicht nur immer neue Produkte zu entwickeln und auf den Markt zu bringen, sondern überall neue Wege zu gehen. Ein Beispiel ist der weltweit erste Expertenblog über Gelatine und Kollagenproteine, den wir seit diesem Frühjahr betreiben. Hier geben interne und externe Experten ihr Wissen über #AmazingGelatine und #AmazingCollagen weiter.

Ebenso einmalig sind auch die GELITA Delivery Systeme. Kein Wettbewerber hat die kontrollierte Freisetzung von verkapselten Wirkstoffen so weit vorangetrieben wie wir. Unser Portfolio reicht von GELITA® RXL R² für die

extrem schnelle bis hin zu GELITA® EC für die stark verzögerte Freisetzung. Welche Marktchancen sich daraus für Hersteller ergeben und welche Trends es auf dem Kapselmarkt gibt, erklärt Dr. Holger Becker, Technical Product Manager Pharma, Research & Business Development, im Interview.

Vor gut anderthalb Jahren haben wir unsere SMART TECHNOLOGY (ST) Kollagenpeptide vorgestellt. Deren Eigenschaften haben wir so optimiert, dass Anwender ihre Produktionsprozesse ohne zusätzliche Investitionen verbessern können. Mittlerweile arbeiten die ersten Kunden mit den ST-Produkten und geben uns durchweg positives Feedback. Darüber freuen wir uns genauso, wie darüber, dass wir für unser Reinigungsmittel-Additiv NOVOTEC® CB800 eine von zehn Gold-Auszeichnungen beim German Innovation Award erhalten haben.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Michael Teppner

Global VP Marketing & Communication
GELITA AG



uptodate sprach mit Dr. Holger Becker,
Technical Product Manager Pharma,
Research & Business Development

Interview mit Konditormeister
Siegfried Brenneis

Goldrichtig



Interview

„Kein Wettbewerber
ist mit der Entwick-
lung so weit wie wir“

[3]

Global betrachtet
Eiscreme –
so schleckt die Welt!



Applications

Verbesserte Wund-
heilung mit medizi-
nischer Gelatine



Innovation
SMART TECHNOLOGY
Schlau gemacht!



Interview

„Unsere Pharma-Gelatine ist so vielseitig wie ein Chamäleon!“

Wie lassen sich Wirkstoffe von Medikamenten und Nahrungsergänzungsmitteln so verpacken, dass sie optimal im Körper freigesetzt werden? Dr. Holger Becker, Technical Product Manager Pharma, Research & Business Development, erklärt im Interview, warum kein Hersteller von Pharma-Gelatine diese Frage besser beantworten kann als GELITA. >

„GELITA bietet seinen Kunden vielseitige Lösungskonzepte an“

Herr Dr. Becker, harte und weiche Gelatine-kapseln gehören zu den beliebtesten Darreichungsformen für Arzneien und Nahrungsergänzungsprodukte. Was macht die Kapseln so erfolgreich?

Dr. Holger Becker:

Neben der hohen Akzeptanz bei Verbrauchern bieten Kapseln gegenüber Tabletten einen technischen Vorteil. Sie schützen das Füllgut vor Sauerstoff und Licht, was die Haltbarkeit eines Medikamentes oder Nahrungsergänzungsmittels verbessert und auch eine höhere Qualität der Inhaltsstoffe erlaubt. Zudem sind ölige Substanzen in Weichkapseln am besten verpackt.

Die Haltbarkeit von Gelatinekapseln ist für die Pharmaindustrie eine Herausforderung. Was beeinträchtigt die Langzeitstabilität?

Dr. Holger Becker:

Reaktionen zwischen Hülle und Inhaltsstoff können die Stabilität beeinflussen. Aber auch das Klima spielt eine Rolle, so können hohe Luftfeuchtigkeit und Temperaturen, wie sie beispielsweise in Südamerika oder Asien herrschen, die Haltbarkeit vermindern. Die optimale Freisetzung des Wirkstoffes und damit die Haltbarkeit sind Herstellern besonders wichtig. Das Produkt soll die Substanz zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort und in der richtigen Konzentration freisetzen. Es soll nach zwei Jahren noch genauso leistungsfähig sein wie am ersten Tag.

Welche Lösungen bietet GELITA?

Dr. Holger Becker:

GELITA hat sehr viel Entwicklungsarbeit für das kontrollierte Freisetzungsprofil mit Gela-

tine geleistet. Wir bieten unseren Kunden ein Rund-um-Paket an. Es gibt eine GELITA® Spezialgelatine für die ganz schnelle Freisetzung. Diese löst sich binnen weniger Sekunden im



Mund auf, die Wirkstoffe werden sofort über die Mundschleimhäute absorbiert was z. B. bei Akut-Behandlungen entscheidend ist. Zu unserem innovativen Portfolio gehört auch GELITA® RXL R², die sich innerhalb von fünf Minuten fast vollständig im Magen auflöst und sich so z. B. für schnellwirkende Medi-

„Kein Wettbewerber ist mit der Entwicklung so weit wie wir“

kamente besonders eignet. Unsere Standard Pharma-Gelatine löst sich konstant, aber langsamer auf. Und mit GELITA® EC offerieren wir ein Produkt für eine stark verzögerte Freisetzung im Darmtrakt. Manche Wirkstoffe würden durch den sauren pH-Wert des Magensafts zerstört werden. Sie müssen sicher durch den Magen geschleust werden, damit sie gezielt im Darm freigesetzt werden können. Im Darm herrschen außerdem leicht alkalische Bedingungen, sodass hier viele Stoffe besser aufgenommen werden können und auch stabiler sind.

Welche Trends gibt es auf dem Kapselmarkt?

Dr. Holger Becker:

Die Bioverfügbarkeit der Wirkstoffe rückt immer stärker in den Fokus. Der Mensch kann nicht 100 Prozent der Substanzen oder der Energie in der Nahrung umsetzen. Wir versuchen unsere Produkte so zu formulieren, dass

A large portrait of Dr. Holger Becker, a man with glasses wearing a dark suit jacket over a light blue shirt, smiling. He is standing in a laboratory or industrial setting with various pieces of equipment and glassware visible in the background.

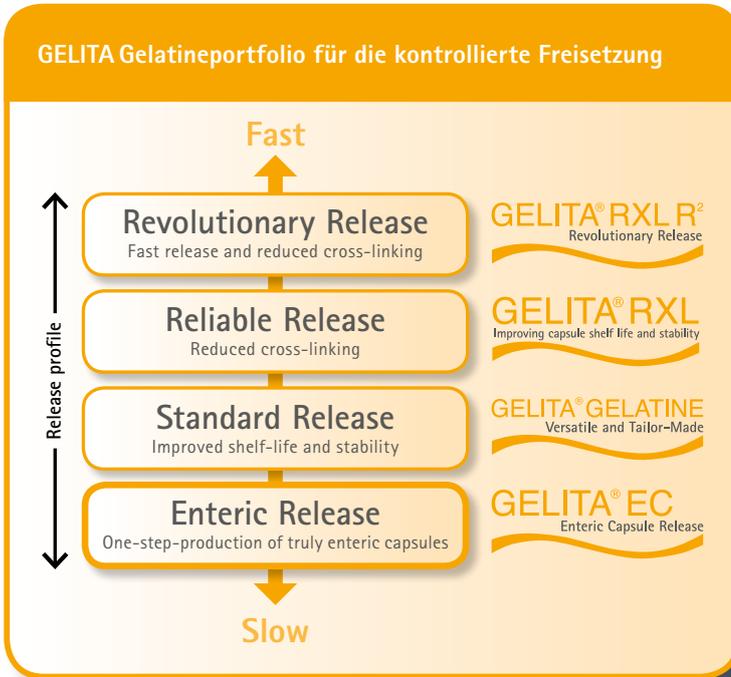
Dr. Holger Becker,

arbeitet seit 2013 bei GELITA. Becker, der Chemie studiert hat, war zuvor zehn Jahre in der Kollagenindustrie im Lebensmittel- und Medizinproduktebereich tätig und kennt die Geheimnisse dieses vielfältigen Biopolymers. Er ist enthusiastischer Tischtennispieler, engagiert sich für den Nachwuchs und trainiert die Jugend.

der größtmögliche Teil der angegebenen Wirkstoffmenge vom Körper aufgenommen werden kann.

Unsere Gelatine bietet auch die Möglichkeit mikroverkapselte Nahrungsergänzungsmittel mit öllöslichen Vitaminen herzustellen, bei denen der Wirkstoff bereits in der Gelatinematrix eingehüllt ist. In dieser

Das Interesse der Industrie ist sehr groß. Unsere Kunden können den Verbrauchern zum Beispiel neue, schnell wirkende Ibuprofen-Formulierungen anbieten. Das Angebot an Nahrungsergänzungsmitteln in den Drogeriemärkten steigt kontinuierlich. Produkte mit schneller Wirksamkeit oder hoher Bioverfügbarkeit heben sich ab, und haben beim Verbraucher eine höhere Akzeptanz.



Worauf legt GELITA bei seinen Entwicklungen besonderen Wert?

Dr. Holger Becker:

Zum einen entwickeln wir kunden- und marktnahe Produkte. Dazu zählt auch, das Produkt am Markt zu etablieren und genügend Kapazitäten aufzubauen, um den Markt bedienen zu können. Zum anderen sind wir beim Kunden vor Ort und unterstützen ihn bei der technischen Umsetzung. Wir führen viele Machbarkeitsstudien durch und haben viele überzeugende Ergebnisse generiert. Beides hilft dem Kunden beim Herstellen und Vermarkten neuer Produkte.

Gelatine ist ein Produkt, das aus einem natürlichen Rohstoff gemacht wird, der Schwankungen unterliegt. Uns gelingt es dennoch, immer konstant hohe Qualität zu liefern. Auch das wissen unsere Kunden zu schätzen.

Die Vorteile Pharmazeutischer Gelatine.
Quelle: Gelatine Manufacturers of Europe (GME), www.gelatine.org

Form kann der Darm ölige Substanzen besser aufnehmen. Darreichungsformen, bei denen Technologien aus dem Lebensmittelbereich (Fruchtgummis) zum Einsatz kommen, liegen im Trend. Vorreiter sind die USA, hier werden solche Systeme bereits als Medikamente angeboten.

Gibt es auch andere Ingredients zur Kapselherstellung?

Dr. Holger Becker:

Ja, bei einigen Spezialanwendungen, die weniger als 10 % des Marktes ausmachen, können Alternativen vorteilhaft sein. Deren Nachteil ist allerdings, dass es sich dabei im Gegensatz zu Gelatine, die ein Lebensmittel ist, um Zusatzstoffe mit E-Nummer oder um chemisch modifizierte Stoffe handelt.

Welche weiteren Marktchancen eröffnen die GELITA Delivery Systeme den Herstellern?

Dr. Holger Becker:

GELITA versteht sich als Innovationsführer und als Entwickler von Lösungen, die unsere Kunden nutzen können. Es gibt aktuell keinen Wettbewerber, der diese Entwicklungen so weit vorangetrieben hat wie wir.

Pharmazeutische Gelatine

KEIN ANDERES NATÜRLICHES ODER SYNTHETISCHES POLYMER BESITZT DIE EINZIGARTIGEN TECHNOLOGISCHEN UND BIOPHARMAZEUTISCHEN VORTEILE VON GELATINE.

MIT EINEM ANTEIL VON MEHR ALS 90% IST GELATINE DER BEVORZUGTE HILFSSTOFF DES HART- UND WEICH-KAPSEL MARKTS*

* Verantwortlich für den höchsten Ertrag im Hart- und Weichkapsel Markt (geschätzt).

Natürlich

GELATINE IST EIN PRODUKT NATÜRLICHEN URSPRUNGS

DER STANDARD NATÜRLICHER NAHRUNGSMITTEL/TECHNISCHER SPEZIFIKATIONEN DER ISO ERKENNT GELATINE ALS NATÜRLICHEN HILFSSTOFF AN

NATÜRLICHES CLEAN-LABEL-PRODUKT

DIE MEISTEN ALTERNATIVEN HILFSSTOFFE FÜR KAPSELN SIND ZUSATZSTOFFE ODER CHEMISCH MODIFIZIERT UND BRAUCHEN DAHER EINE E-NUMMER

Nachhaltig

DIE GELATINE INDUSTRIE IST TEIL DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE VON FLEISCH UND TRÄGT SO ZUR KREISLAUFWIRTSCHAFT BEI

Sicher

ALLERGIE-NEUTRAL

LEICHT VERDAULICH UND VERTRÄGLICH

LÖST SICH PERFEKT BEI KÖRPERTEMPERATUR AUF

HOHE BIO-VERFÜGBARKEIT, DER KÖRPER KANN DEN ENTHALTENEN WIRKSTOFF SCHNELL RESORBIEREN

Einzigartig

GELATINE WEIST ALLE TECHNISCHEN EIGENSCHAFTEN AUF, DIE KAPSELN BENÖTIGEN:

EXZELLENTES FILM-BILDENDES POLYMER

GELIER-EIGENSCHAFTEN

NEUTRAL IN GESCHMACK UND FARBE

EXZELLENTER SCHUTZ VOR SAUERSTOFF

Hau(p)tsache geheilt

Verbesserte
Wundheilung mit
medizinischer
Gelatine

2013 gründete Dr. Aubrey Woodroof PermeaDerm. Das Unternehmen für Medizinprodukte in Carlsbad, Kalifornien, USA, revolutioniert die Wundheilung. Eine Schlüsselrolle dabei spielt MedellaPro®, die medizinische Spezial-Gelatine von GELITA.

Generell geht es beim Wundmanagement darum, nicht lebensfähiges Gewebe zu entfernen, vitales Gewebe zu erhalten und eine feuchte, aber nicht nasse Umgebung zu schaffen. Insbesondere bei chronischen Wunden, Brandwunden und schweren Verbrennungen sind flexible, komfortable Wundverbände gefragt. Diese sollen Flüssigkeitsansammlungen vermeiden, das Entstehen von Narbengewebe minimieren, das Risiko einer lokalen Infektion mindern und die Heilung beschleunigen. „Wir fokussieren uns auf die Kunst, die Flüssigkeit, die in der Wunde entsteht, durch den ersten Verband in einen zweiten saugfähigen Verband zu leiten, ohne den Wundheilungsprozess zu stören. Da wir so die Flüssigkeits-Ansammlung minimieren können, entstehen weniger Komplikationen durch Entzündungen“, sagt Woodroof.



Brandwunden heilen schneller dank PermeaDerm

Mit den Produkten PermeaDerm B für Verbrennung und PermeaDerm C für chronische Wunden hat Woodroof die

weltweit ersten flexiblen Primärverbände mit variabler Porengröße entwickelt, die die Eigenschaften von Haut mitbringen. Patentrechtlich geschütztes Silikon und eine Nylonmembran ermöglichen nicht nur ein optimales Flüssigkeitsmanagement, sondern auch dass die Wunde mit Sauerstoff versorgt wird. Die Porengröße des Materials lässt sich durch mehr oder weniger starkes Dehnen anpassen.

Weniger Schmerzen, geringere Kosten

„Mit PermeaDerm ist es uns gelungen, die Wundschmerzen der Patienten zu reduzieren. Außerdem müssen die Verbände seltener gewechselt werden.“ Dies kommt den Patienten zugute und hilft gleichzeitig, die Kosten für die Wundbehandlung zu reduzieren. Woodroof ruht sich jedoch nicht auf seinem bisherigen Erfolg aus. „In Verbindung mit einem Anti-Narben-Mittel hat PermeaDerm das Potenzial, die Entstehung von Narben zu vermeiden. Wir arbeiten aktuell an einer entsprechenden Variante.“ Bereits im Sommer 2018 soll außerdem PermeaDerm G, ein Verband in Form eines Handschuhs, der bei Verbrennungen Linderung verspricht, auf den Markt kommen.

Bei der Herstellung seiner intelligenten Produkte vertraut Woodroof auf MedellaPro® von GELITA. Zu den Vorteilen der medizinischen Gelatine zählen seine hervorragende Körperverträglichkeit, niedrige und kontrollierte Endotoxin-Gehalte, eine minimale Keimzahl, ein niedriges Allergiepotezial



Dr. Aubrey Woodroof, Gründer von PermeaDerm.

sowie eine hohe Gewebezellaffinität. „MedellaPro® ist entscheidend für das frühe Anhaften von PermeaDerm auf der Wunde“, sagt Woodroof, der PermeaDerm B und C bisher in den USA auf den Markt gebracht hat und sehr bald in Europa einführen wird.

Bereits seit 2010 engagiert sich Woodroof für das Wounded Warrior Project, das verwundeten Soldaten helfen soll, wieder ins zivile Leben zurückzufinden. Ein Ziel dieses Projektes ist es, Haut, Knochen und Nerven zu erschaffen. „So versucht Dr. Robert Christy, der das Projekt leitet, mithilfe von körpereigenen Stammzellen und PermeaDerm Haut zu kreieren. Damit leistet PermeaDerm einen weiteren Beitrag, um das Leben von Patienten wieder lebenswerter zu machen.“

Verband in Form eines Handschuhs.



MEHR INFORMATIONEN:

Melissa Simon
Tel. +1 712 943 0391
melissa.simon@gelita.com
PermeaDerm
www.permeaderm.com

GOLDRICHTIG: GELATINE VON GELITA

Siegfried Brenneis hat unzählige Preise mit seinen Backwaren und Kuchen gewonnen – darunter sechs Goldmedaillen für seine Schwarzwälder Kirschtorte. Damit diese gelingt, verwendet der Bäcker- und Konditormeister, der 2010 zum Kapitän der Deutschen Bäcker-Nationalmannschaft ernannt wurde, Gelatine von GELITA. Wer könnte besser erklären, wie man Blattgelatine richtig verwendet?

Herr Brenneis, was zaubern Sie am liebsten mit Blattgelatine?

Siegfried Brenneis:

Schwarzwälder Kirschtorte, denn hier trifft der Geschmack von Kirschen, dunklem Schokoladen-Teig und mit Kirschwasser abgeschmeckter Sahne aufeinander. Das finde ich interessant. Die Blattgelatine verwende ich, damit die Sahne steif bleibt.

Wie gelingt es, Blattgelatine und Sahne zu verarbeiten?

Siegfried Brenneis:

Für die Torte schlage ich ca. 1000 Gramm Sahne fast steif. Vorher weiche ich sechs bis acht Gelatineblätter in kaltem Wasser fünf bis zehn Minuten ein. Die weichen Blätter drücke ich leicht aus und erwärme sie unter Rühren in einem Topf, bis sie sich lösen und

cremig werden. Dann rühre ich 100 oder 200 Gramm der kalten Sahne in die warme Gelatine. Dieses Angleichen der Temperaturen verhindert die Bildung von Klümpchen. Anschließend gebe ich die Masse in den Rest der Sahne und schlage diese nochmal auf, bis sie richtig steif ist.

Was ist schiefgelaufen, wenn es Klümpchen gibt?

Siegfried Brenneis:

Eventuell wurde beim Angleichen nicht so lange gerührt, bis die Gelatine in der Masse aufgelöst war. Oder die Gelatine war beim Unterrühren schon angestockt.

Was hilft in diesem Fall?

Siegfried Brenneis:

Bei Wärme wird Gelatine wieder flüssig, das heißt, man kann die Sahne-Gelatine-Mischung vorsichtig erwärmen. Dann wird zwar auch die Sahne flüssig, aber das macht nichts. Diese Masse muss anschließend wieder mit einem Teil der übrigen Sahne angeglichen werden.

Worauf muss man beim Verwenden von Blattgelatine sonst noch unbedingt achten?

Siegfried Brenneis:

Gelatine darf nicht über 80 °Celsius erhitzt werden, da sie bei hohen Temperaturen ihre Gelierkraft verliert. Deshalb muss der Topf auch sofort von der Herdplatte gezogen und die Gelatine herausgenommen werden, sobald sie sich gelöst hat. Das Wasser zum Einweichen muss kalt sein, bei lauwarmen Temperaturen verwässert die Blattgelatine. Auch soll sie nicht zu lange im Wasser bleiben, fünf bis zehn Minuten reichen vollkommen. Und die Gelatine muss immer gut verrührt werden.



Bäcker- und
Konditormeister
Siegfried Brenneis



Preisgekrönt: Mit seiner Schwarzwälder Kirschtorte hat Siegfried Brenneis bereits sechs Goldmedaillen gewonnen.

Manche frischen Früchte wie Ananas oder Kiwi vertragen sich nicht mit Gelatine. Wieso eigentlich? Und gibt es einen Trick, wie man doch leckere Cremeschnittenchen mit diesen Früchten zubereiten kann?

Siegfried Brenneis:

Die Eiweißenzyme in diesen Früchten lösen die Gelatine auf und verhindern, dass diese geliert. Erhitzen oder Blanchieren der Früchte zerstört diese Enzyme, sodass sie der Gelatine nichts mehr anhaben können. Wer es sich einfacher machen will, nimmt Dosenfrüchte.

Sie sind Kapitän der Bäckernationalmannschaft. Wie kommt man zu dieser Ehre?

Siegfried Brenneis:

Zunächst hatte ich mich über die deutschen Meisterschaften des Bäckerhandwerks für die Nationalmannschaft qualifiziert. Da ich mich seit vielen Jahren für meine Zunft engagiere, wurde ich 2010 zum Kapitän gewählt. Das Tolle daran ist, dass ich weltweit unterwegs bin – ich war mit der Mannschaft schon in Ländern wie Japan, den USA, Spanien oder Italien – und immer wieder viel dazu lernen kann.

Viele leckere Rezepte mit Blattgelatine finden Sie unter www.blattgelatine.de

Teamplayer

Dynamisch, leidenschaftlich und mit viel Ehrgeiz spielt das Basketballteam der MLP Academics aus Heidelberg, Deutschland. Als Hersteller von Kollagenproteinen – diese kommen unter anderem zum Muskelaufbau sowie zur Reduzierung von Körperfett im neuen Produkt ShapeUP™ zum Einsatz – sieht GELITA im Basketballteam einen hervorragenden Botschafter. Deshalb unterstützt das Unternehmen das Team und wünscht ihm erfolgreiche Spiele.



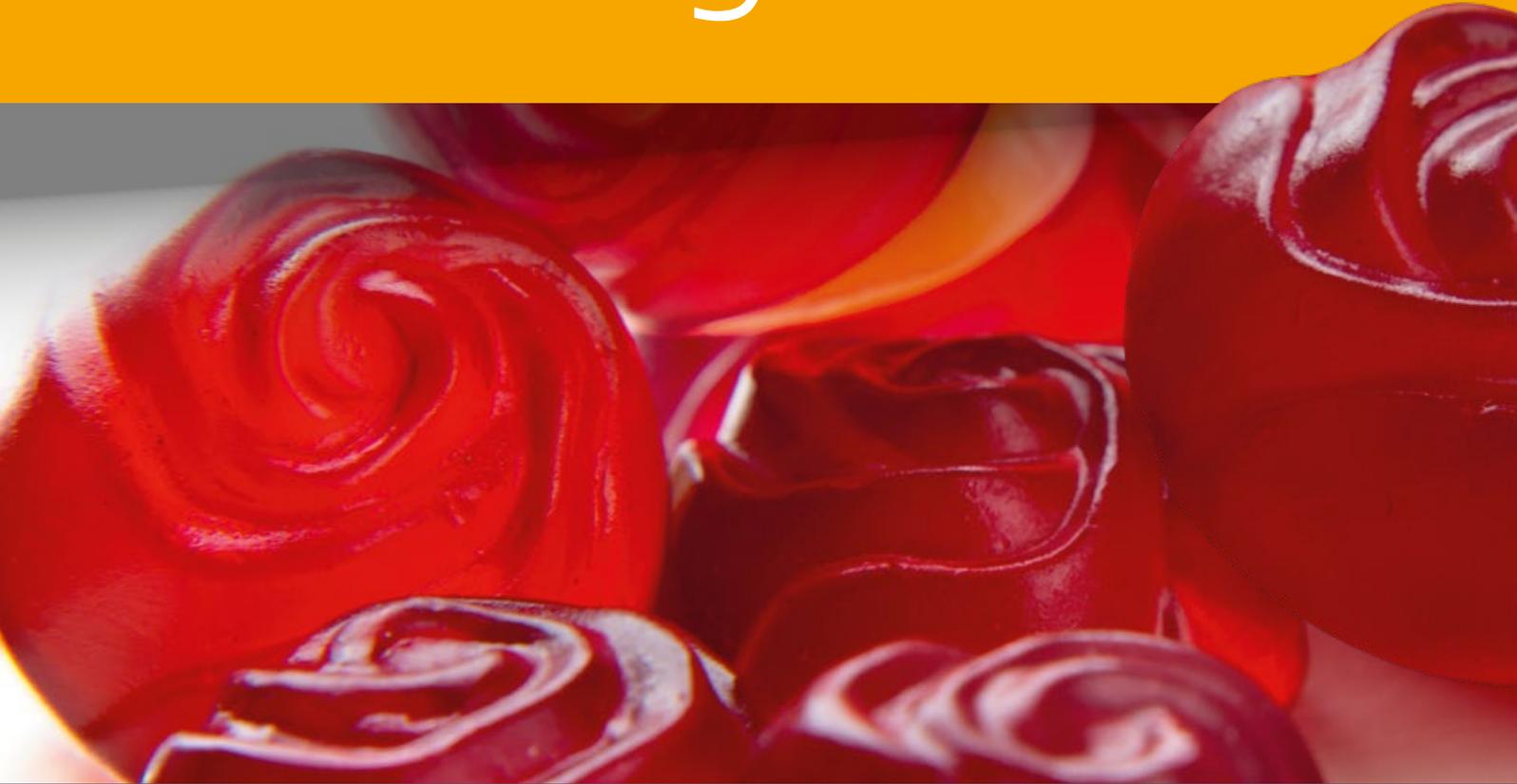
GELITA
TRAIL MARATHON HEIDELBERG
 urban & nature | 1.500 vertical meters

„Herrlich. Höher. Härter.“

Nach diesem Motto werden am **16. September 2018** wieder Hunderte ambitionierte Läufer beim GELITA Trail Marathon in Heidelberg starten. Bei der sechsten Ausgabe des Lauf-Events stehen Strecken zwischen 42 und 9 Kilometern Länge zur Auswahl. Auch Trailrunning-Profi Florian Neuschwander will es wieder wissen. Kleine und große Besucher erwartet im Start- und Zielbereich in der Altstadt ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm.

Anmeldungen unter www.trailmarathon-heidelberg.de

Schlau gemacht!



2016 erweitert GELITA sein Produktportfolio und stellt reine kollagene Eiweiße vor, deren verarbeitungstechnische Eigenschaften verbessert wurden. Mittlerweile setzen die ersten Kunden diese optimierten Kollagenprodukte ein – und sind begeistert.

Die verbesserten Eigenschaften wurden hauptsächlich durch die Verwendung einer in der Gelatineindustrie neuen Technologie – SMART TECHNOLOGY (ST) – erzielt. Das Design der ST-Produkte ist für die speziellen Bedürfnisse einzelner Kundengruppen optimiert. Damit ist es möglich, Prozesse zu vereinfachen, die Störanfälligkeit zu minimieren und Produkte herzustellen, welche mit den vorhandenen technischen Möglichkeiten nicht oder nur auf einem deutlich niedrigeren Qualitätslevel produzierbar wären.

Kollagene Peptide waren bis zur Markteinführung der ST-Produkte nur als feinkörnige Pulver mit geringem Schüttgewicht handelsüblich, die Unternehmen bei der Weiterverarbeitung vor vielfältige Probleme stellte. Hierzu zählen, speziell beim Herstellen hochkonzentrierter

Lösungen, das Verklumpen oder die übermäßige Schaumbildung. Aber auch in reinen pulverförmigen Anwendungen fördert das niedrige Schüttgewicht die Staubeentwicklung bei der Handhabung. Werden weitere Stoffe mit anderen Schüttgewichten bzw. Partikelverteilungen hinzugefügt, erhöht sich zudem die Gefahr, dass sich einzelne Stoffe absetzen. Mit SMART TECHNOLOGY ist es gelungen, die genannten verfahrenstechnischen Probleme zu lösen – ohne dass zusätzliche Investitionen für den Kunden erforderlich sind. Anwender können somit ihre Prozessleistung und Wirtschaftlichkeit verbessern und gleichzeitig Eigenschaften ihrer Produkte optimieren.

Mittels SMART TECHNOLOGY eröffnen sich völlig neue Optionen. So lassen sich mit Hybrid-ST (HST) Kollagenproteinen

– einer Kombination der physiologischen Funktionen von Kollagenpeptiden und den funktionellen Eigenschaften von Gelatine – klare Fruchtgummis mit einem Proteingehalt von bis zu 35 Prozent produzieren. Bereits drei mit VERISOL® HST hergestellte Gummibärchen enthalten beispielsweise die empfohlene Tagesdosis von 2,5 Gramm VERISOL®. „Mit unseren HST-Produkten haben wir eine Marktlücke geschlossen. Zwar gab es zuvor schon ein paar wenige Produkte mit dieser hohen Anreicherung von Kollagenpeptiden, aber sie waren durch die Schaumbildung nicht klar oder hatten dadurch einen Farbverlauf“, erklärt Dr. Margarethe Plotkowiak, Head of Global Product Management Food & Food Specialist bei GELITA. Schaumbildung und Farbverlauf sind nicht nur optische Nachteile; die unkontrollierte Schaum-

GELITA testet in Kooperation mit Kunden neue Anwendungsmöglichkeiten



Reduzierte Füllmenge dank SMART TECHNOLOGY

zu testen, bevor sie vorgestellt werden. Kundenwünsche und Ideen lassen sich selbstverständlich in das ST-Konzept integrieren und können – sofern gewünscht – von GELITA unterstützt werden.

Fruchtgummis mit VERISOL® HST sind die ersten mithilfe der SMART TECHNOLOGY hergestellten Produkte. Aktuell testet GELITA in Kooperation mit Kunden HST-Produkte auch in anderen Anwendungen, wie Snacks, Riegeln und Kaubonbons.

MEHR INFORMATIONEN:
 Dr. Margarethe Plotkowiak
 Tel. +49 (0) 6271 84-2552
margarethe.plotkowiak@gelita.com

bildung erschwert auch das Gießen. So zieht die Masse zum Beispiel mehr Fäden, sodass die Ausschussquote steigt und das Formpulver verunreinigt. Dadurch, dass GELITA das Schaumproblem in den Griff bekommen hat, kann der Kunde ohne zusätzlichen Aufwand proteinangereicherte klare Fruchtgummis herstellen.

Positives Feedback

Das Interesse der Kunden an der neuen Technologie ist groß, aber ob die HST-Produkte wirklich halten, was sie versprechen? Das Kunden-Feedback nach dem ersten Einsatz der Kollagenproteine in der Produktion fiel durchweg positiv aus. „Um wettbewerbsfähig zu bleiben, ist es für unsere Kunden wichtig, neue Produkte immer schneller auf den Markt zu bringen. GELITA arbeitet kontinuierlich an neuen lösungsorientierten Ansätzen, die den Herstellern das Leben einfacher machen“, betont Plotkowiak. Dazu zählt auch, die Produkte ausgiebig

NEWS

Optimal gefiltert

GELITA investiert im Werk Chicago in neue Filter – und verbessert damit seine Produktionsprozesse.

Filtrationssysteme spielen bei der Gelatineherstellung eine wichtige Rolle: Sie entfernen Verunreinigungen aus den Extraktionsbehältern und klären das Produkt. Die sogenannten Cricket-Filter bieten einen größeren Filtrationsbereich als das vorhergehende System. „Die neuen Filter setzen auf ein vereinfachtes Design. Sie kommen ohne bewegliche Teile im Innern aus, das heißt, sie sind weniger anfällig für Fehler, was wiederum geringere Ausfallzeiten bedeutet“, erklärt Ryan Williams, Verfahrenstechniker im Werk Chicago. „Außerdem können sie das für den Filtrationsprozess benötigte Kieselgur effizienter nutzen und helfen somit die Produktionskosten zu senken“, schließt Williams.



Neue Cricket-Filter im Werk Chicago, USA.

WELTWEIT ERSTER BLOG FÜR KOLLAGENPROTEINE

GELITA baut seine Präsenz in den sozialen Medien aus und ruft den Experten-Blog über Gelatine und Kollagenproteine ins Leben. Für www.gelita.com/blog schreiben sieben Mitarbeiter sowie externe Experten.

„Der Blog soll eine führende Quelle für Formulierer, Produktentwickler, Vermarkter und Betriebspersonal aus dem Lebensmittel-, Pharma-, Gesundheits- und Ernährungsbereich sein. GELITA kennt die erstaunlichen Eigenschaften und Vorteile von Gelatine und Kollagenpeptiden ganz genau. Nun können Exper-

ten ihre Erkenntnisse und Erfahrungen über diesen Blog teilen“, sagt Michael Teppner, Global VP Marketing & Communication. Der Blog ist ein weiterer Baustein der umfassenden Social Media Initiative von GELITA. Ziel ist es, #AmazingGelatine und #AmazingCollagen bekannter zu machen.



SUZANE LESER, Director of Nutrition Communication, Business Unit Health & Nutrition. Die akkreditierte Ernährungsberaterin bringt 20 Jahre Erfahrung aus der Lebensmittelindustrie mit. ✓

LARA NIEMANN, Marketing Director, Americas. Niemann, seit 15 Jahren für GELITA tätig, arbeitet eng mit Produktmanagement, Forschung & Entwicklung sowie mit der Unternehmensentwicklung zusammen. Sie bringt großes Wissen über Unternehmen und Produkte mit. ✓



DR. MED. HANS-CHRISTOPH KNEFÉLI, Senior Manager Medical Affairs/Life Science. Dr. Kneféli führt Studien im Bereich Gesundheit und Ernährung durch und tauscht sein Wissen über Kollagenpeptide bei Präsentationen mit Wissenschaftlern in der ganzen Welt aus. ✓

MARTIN JUNGINGER, Head of Global Product Management Pharma / Business Development Gelatine. Der Diplom-Ingenieur zeichnet für das Portfolio der Pharma-Gelatine verantwortlich, hier speziell für weiche Kapseln mit kontrolliertem Freisetzungsprofil. ✓



DR. MARGARETHE PLOTKOWIAK, Head of Global Product Management Food Innovation & Food Specialist. Dr. Plotkowiak ist verantwortlich für Produktverbesserungen sowie für die Entwicklung neuer Produkte und das Produktmanagement. ✓

DR. STEPHAN HAUSMANNS, VP Business Unit Health & Nutrition and Sales Collagen Peptides. Der Chemiker und Bio-Techniker für Lebensmittel hat mehr als 30 Patenten miterfunden und zahlreiche Artikel in Fachzeitschriften über Lebensmittel- und Getränke-Technologien veröffentlicht. ✓



DR. HOLGER BECKER, Technical Product Manager Pharma, Research & Business Development. Dr. Becker zeichnet für das technische Produktmanagement von Pharma-Gelatine verantwortlich. Der Chemiker koordiniert außerdem die Forschungs- und Entwicklungsprojekte für neue Gelatine-Typen. ✓

Mehr Informationen: www.gelita.com/blog



German Innovation Award

NOVOTEC® CB800 holt Gold

Bei der Preisverleihung zum ersten German Innovation Award am 6. Juni 2018 in Berlin wurde GELITA mit einer von zehn Gold-Auszeichnungen für ihr Reinigungsmittel-Additiv NOVOTEC® CB800 geehrt. Die Jury überzeugte besonders, dass der Oberflächenschutz eine hocheffektive und umweltfreundliche Lösung für die industrielle Reinigung bietet.

Die funktionellen NOVOTEC®-Proteine werden wasserbasierten Reinigungsformulierungen zugegeben. Sie bilden auf vielen Oberflächen widerstandsfähige wasseranziehende Schutzschichten. Anders als zum Beispiel beim bekannten Lotus-Effekt, der zwar Wasser abperlen, aber wasserunlöslichen Schmutz an der Oberfläche haften lässt, schwimmen Schmutzpartikel auf dem Proteinfilm und werden bei Kontakt mit Wasser einfach weggespült. Dieser Selbstreinigungseffekt verlängert die Reinigungsintervalle deutlich, was Wasser, Energie und Zeit und damit auch Kosten spart. Dabei ist NOVOTEC® CB800 frei von aggressiver Chemie, hautfreundlich und biologisch abbaubar.

650 Unternehmen hatten sich um den German Innovation Award beworben. Der Rat für Formgebung, der 1953 vom Deutschen Bundestag ins Leben gerufen und vom Bundesverband der Deutschen Industrie gestiftet wurde, führt den Wettbewerb durch. Prämiert werden Innovationen in 40 Kategorien.

Einen ausführlichen Bericht zu den innovativen Anwendungsmöglichkeiten unserer NOVOTEC®-Proteine finden Sie in Ausgabe 40 (Juli 2017) unserer uptodate im Archiv unter www.gelita-online.com oder www.gelita.com



**GERMAN
INNO
VATION
AWARD '18**



Nina Offenbecher (Associate Innovation & Portfolio, Business Development Photo/Technical bei GELITA), Andrej Kupetz (Hauptgeschäftsführer des Rat für Formgebung) und Dr. Matthias Reihmann (GELITA Head of Global Product Management Photo/Technical) bei der Preisverleihung in Berlin (v.l.n.r.).

Quelle: Rat für Formgebung/Foto: Martin Diepold/Grand Visions

Nutra Ingredients Awards

FORTIBONE® GEWINNT

— FORTIBONE® von GELITA hat den Titel „Ingredient des Jahres 2018“ in der Kategorie „Gesundes Altern“ bei den Nutra Ingredients Awards gewonnen. Das Produkt sei die beste maßgeschneiderte Lösung, um einer zunehmenden Zahl alter Menschen auf der Welt körperliches und seelisches Wohlbefinden zu sichern, urteilte die Jury. Das Nahrungsergänzungsmittel FORTIBONE® verbessert signifikant die Knochendichte und lindert so Osteopenie und Osteoporose. Die Preisverleihung fand am 16. Mai in Genf statt. [Mehr Informationen zur Preisverleihung und zu FORTIBONE® in der nächsten Ausgabe der uptodate.](#)



MESSE

TERMINE:

Besuchen Sie GELITA und erleben Sie innovative Produkte für die Megatrends von morgen. In der zweiten Jahreshälfte 2018 sind wir u. a. auf folgenden Messen präsent:

IFT, Chicago	16. bis 18. Juli 2018
VITAFOODS ASIA, Singapur	11. bis 12. September 2018
CPhI, Madrid	09. bis 11. Oktober 2018
SSW, Las Vegas	08. bis 09. November 2018
Food Matters Live, London	20. bis 22. November 2018
HIE, Frankfurt	27. bis 29. November 2018

Impressum

uptodate ist eine Information der GELITA Gruppe

Herausgeber:
GELITA AG
Uferstraße 7
69412 Eberbach
Deutschland
www.gelita.com

Redaktion:
V.i.S.d.P: Stephan Ruhm,
Marketing & Kommunikation
stephan.ruhm@gelita.com
Michael Teppner,
Leiter Marketing & Kommunikation
michael.teppner@gelita.com
Tel.: +49(0)62 71 84-2190
Fax: +49(0)62 71 84-2718

Konzept, Text & Gestaltung:
srg werbeagentur ag,
Mannheim
Druck:
Laub GmbH & Co. KG,
Elztal-Dallau



Global betrachtet So schleckt die Welt

Ein Sommer ohne Eis? Undenkbar. Und das seit 5.000 Jahren. Damals verwendeten die Chinesen bereits Schnee oder Natureis zur Kühlung von Getränken. Die ersten Leckereien aus Eis wurden mit Zimt, Honig oder Fruchtsäften zubereitet. Der griechische Arzt Hippokrates schätzte Eis sogar als kräftigende und schmerzstillende Medizin. Und Nero war so verrückt nach der eiskalten Köstlichkeit, dass er sich Eis und Schnee von Staffelläufern aus dem Apennin bringen ließ. 1530 revolutionierte ein sizilianischer Zuckerbäcker die Speiseeisherstellung. Ihm gelang es mithilfe von Salpeter künstliche Kälte zu erzeugen. Damit wurde die Produktion von Speiseeis unabhängig von Eis und Schnee. Rund 140 Jahre später eröffnete das erste Eiscafé in Paris – und bald war Eis in aller Munde.

Heute schlecken wir Milcheis, Fruchteis, Sahneis, Softeis, Sorbet, Wassereis oder Frozen Yoghurt. Eis am Stiel, Eiscrème-Glasuren oder Neuheiten wie Ice-Mallows – eine geschäumte Eisspezialität – lassen sich mit GELITA® RTE-ICE zaubern. Der Gelatine-Blend sorgt für schnelles Gelieren der Überzüge und verbessert die Textur und Stabilität. Für wunderbar cremiges Eis, das vollkommen ohne Fett und Zucker auskommt, sorgt OPTICE® von GELITA. Der vielseitige Emulgator und Stabilisator, der sich auch für Softeis oder gefrorene Desserts eignet, imitiert Mundgefühl und Textur von Vollfettprodukten und ermöglicht somit eiskalten Genuss ohne Reue – Hippokrates und Nero hätten es sich sicher schmecken lassen.



USA und Südamerika

Sage und schreibe 860 verschiedene Eissorten bietet eine Eisdiele in Mérida, Venezuela, an. Wobei die Geschmacksrichtungen wie Rindfleisch oder Käse die meisten Gäste eher kalt lassen. Gefragt sind Eisbällchen mit Alkohol, wie die Sorten Rum oder Wodka-Ananas. An Brasiliens Stränden locken die Verkäufer mit eisgekühltem Açaí-Fruchtmus. Kaum jemand kann dem Geschmack der gesunden Palmfrüchte nach Rotwein und Schokolade widerstehen. Ganz weit vorn beim Eis-Schlecken sind die US-Amerikaner: 18 Liter im Jahr sollen sie verputzen.



Europa

Das weltbeste Eis kommt – natürlich – aus Italien. Ein Gelatiere aus der Region Umbrien hat die Jury der Gelato World Tour 2017 mit seinem Pistazieneis überzeugt. Cremig und weich soll das italienische Eis sein, dabei darf dessen Milchfettanteil maximal 3,5 Prozent betragen. Den zweiten Platz machten zwei deutsche Eishersteller mit einem Sorbet aus Erdbeertrauben. Wer übrigens glaubt, dass umso mehr Eis gegessen wird, je heißer es in einem Land ist, der irrt. Während die Italiener um die sechs Liter schlecken, kommen die Finnen auf 12 Liter Pro-Kopf im Jahr.



Asien

Die Thailänder lieben frisch, auf einer bis zu -30 °Celsius heruntergekühlten Stahlplatte hergestelltes Eis. Die flüssige Eismasse wird auf die Platte gestrichen, gefriert blitzschnell und wird dann mit einem Spatel zu Röllchen geformt. In China, Taiwan, Korea und Japan ist „rasiertes“ Eis der Hochsommer-Hit. Dabei wird das Eis von einem Eisblock abgeschabt. Die feinen Eisflocken werden Kondensmilch oder Sirup verfeinert und mit Früchten, Bohnenpaste oder Mungobohnen garniert.



Mehr über TENDOFORTE® können Sie unter www.gelita.com lesen!

Folgen Sie uns auf Facebook, Twitter, YouTube und LinkedIn.



Sie können die uptodate auch im Internet lesen. Alle Artikel des GELITA Kundenmagazins erscheinen in Englisch, Deutsch, Portugiesisch und Spanisch. Schauen Sie rein: Auf www.gelita-uptodate.com finden Sie die aktuelle sowie vorhergehende Ausgaben.

GELITA AG
Uferstraße 7
D-69412 Eberbach

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life