

GELITA

UPTO DATE

La revista para los clientes de GELITA

#42

Sensación de verano:
¡Helados,
placer mundial!

Más en la página 15

Estimados lectores,

Ser un pionero en nuestra industria no siempre significa para GELITA desarrollar y lanzar nuevos productos, sino recorrer nuevos caminos por todo lugar. Un ejemplo, es el primer blog de expertos mundiales sobre el mundo de la gelatina y las proteínas de colágeno, que tenemos desde esta primavera. Aquí tanto expertos internos como externos transfieren su conocimiento sobre #AmazingGelatine y #AmazingCollagen. Igualmente únicos son los GELITA Delivery Systeme. Ningún competidor ha impulsado la liberación controlada de sustancias activas encapsuladas hasta el momento como nosotros. Nuestro portafolio va desde GELITA® RXL R² para la liberación extremadamente rápida hasta GELITA® EC para la liberación fuertemente retrasada.



¿Qué oportunidades de mercado surgen para los fabricantes y qué tendencias hay en el mercado de las cápsulas, explica el Dr. Holger Becker, Technical Product Manager Pharma, Research & Business Development, en una entrevista. Hace aproximadamente un año y medio presentamos nuestra SMART TECHNOLOGY (ST) Péptidos de colágeno. Sus propiedades han sido optimizadas, por lo que los usuarios pueden mejorar sus procesos de producción sin inversión adicional. Entretanto, los primeros clientes están trabajando ya con los Productos ST y nos envían constantemente comentarios positivos. Estamos satisfechos por ello y por que nuestro detergente aditivo NOVOTEC® CB800 ha ganado uno de los diez premios en el German Innovation Award.

¡Esperamos que disfrute leyendo!

Michael Teppner

Global VP Marketing & Communication
GELITA AG

Entrevista con el pastelero
Siegfried Brenneis

Absolutamente
correcto

uptodate habló con el Dr. Holger Becker,
Technical Product Manager Pharma,
Research & Business Development

NEWS

Blog GELITA,
German Innovation Award

[12]



[8]

Interview

[3]

"Ningún competidor
ha llegado tan lejos en el
desarrollo como nosotros"

A nivel mundial

Helados – ¡Placer
mundial!



[10]

Applications

Mejorada curación
de las heridas con
gelatina médica

[15]



Innovación

SMART TECHNOLOGY
¡Tecnología inteligente!



[6]

Interview

"¡Nuestra gelatina farmacéutica tan versátil como un camaleón!"

¿De qué manera se pueden envolver los medicamentos y suplementos nutricionales de manera que sean óptimamente liberados en el cuerpo? El Dr. Holger Becker, Technical Product Manager Pharma, Research & Business Development, explica en una entrevista por qué ningún fabricante de la gelatina farmacéutica puede responder a esta pregunta mejor que GELITA. >

"GELITA ofrece a sus clientes conceptos de soluciones versátiles"

Dr. Becker, las cápsulas de gelatina duras y blandas están entre las formas de dosificación más populares para medicinas y suplementos nutricionales. ¿Qué hace que las cápsulas tengan tanto éxito?

Dr. Holger Becker:

Además de la gran aceptación del consumidor, las cápsulas ofrecen en lugar de las tabletas una ventaja técnica, ya que protegen los contenidos del oxígeno y la luz, lo que aumenta la durabilidad de un medicamento o suplemento dietético y también permite una más alta calidad de los ingredientes. Además, las sustancias oleosas están optimamente envasadas en cápsulas blandas.

La vida útil de las cápsulas de gelatina es un desafío para la industria farmacéutica. ¿Qué afecta la estabilidad a largo plazo?

Dr. Holger Becker:

Las reacciones entre el envoltorio y el ingrediente pueden afectar la estabilidad. Pero también el clima juega un papel importante, por lo que una humedad y temperaturas altas, como por ejemplo, en América del Sur o Asia, pueden reducir la durabilidad. La liberación óptima de la sustancia activa y, por lo tanto, la vida útil es especialmente importante para los fabricantes. Se dice que el producto debe liberar la sustancia en el tiempo correcto, en el lugar correcto y en la concentración correcta. Además debe seguir siendo tan eficiente después de dos años como el primer día.

¿Qué soluciones ofrece GELITA?

Dr. Holger Becker:

GELITA ha realizado una gran cantidad de



trabajo en el desarrollo del perfil de liberación controlado con gelatina.

Ofrecemos a nuestros clientes un paquete completo. Hay una gelatina especial GELITA para una liberación muy rápida. Esta se disuelve en pocos segundos en la boca, los ingredientes activos son absorbidos inmediatamente por las membranas mucosas orales lo que por ejemplo, es crucial en tratamientos agudos. Nuestra cartera innovadora también incluye GELITA® RXL R², que se disuelve dentro de cinco minutos casi por completo en el estómago y así es particularmente adecuado por ejemplo para una medicación de acción rápida.

"Ningún competidor ha llegado tan lejos como nosotros en el desarrollo"

Nuestra gelatina farmacéutica estándar se disuelve constantemente, pero más lenta y con GELITA® EC ofrecemos un producto para una fuertemente retrasada liberación en el tracto intestinal. Algunos ingredientes activos se verían afectados por el pH ácido del jugo gástrico y serían destruidos. Ellos tienen que ser canalizados de manera segura a través del estómago, para que puedan ser liberados específicamente en el intestino. En el intestino prevalecen leves condiciones alcalinas, por lo que muchas sustancias se pueden absorber mejor aquí y son también más estables.

¿Qué tendencias hay en el mercado de cápsulas?

Dr. Holger Becker:

La biodisponibilidad de los ingredientes activos es cada vez más importante. El hombre no puede transformar el 100 por ciento de las



El Dr. Holger Becker,

trabaja en GELITA desde 2013. Becker, que estudió química, trabajó anteriormente en la industria del colágeno durante diez años.

Activo en el sector de alimentos y dispositivos médicos conoce los secretos de este versátil biopolímero. Él es un entusiasta jugador de tenis de mesa, está comprometido en la preparación de los niños y entrena a la juventud.

sustancias o de la energía en la dieta. Intentamos formular nuestros productos de tal manera que la mayor parte de la cantidad indicada de sustancia activa puede ser absorbida por el cuerpo. Nuestra gelatina también ofrece la opción de suplementos nutricionales microencapsulados con vitaminas solubles en aceite, en las cuales el ingrediente activo ya está encerrado en la matriz de gelatina.

hemos hecho. El interés de la industria es muy grande. Nuestros clientes pueden ofrecer a los consumidores, por ejemplo, nuevas formulaciones de ibuprofeno de acción rápida. El suministro de suplementos dietéticos en las farmacias están subiendo continuamente. Se destacan productos de una eficacia más rápida o de alta biodisponibilidad y tienen cada vez una mayor aceptación entre los consumidores.



¿Qué es lo que más valora GELITA en sus desarrollos?

Dr. Holger Becker:

Por un lado, desarrollamos productos ceracanos al cliente y al mercado. Esto también incluye establecer el producto en el mercado y construir la capacidad suficiente para servir al mercado. Por otro lado, estamos en el sitio del cliente y lo apoyamos en la implementación técnica. Lideramos muchos estudios de factibilidad y hemos generado muchos resultados convincentes. Ambos ayudan al cliente con la fabricación y comercialización de nuevos productos. La gelatina es un producto hecho de una materia prima natural que está sujeto a fluctuaciones. Sin embargo, siempre tenemos éxito, porque ofrecemos una alta calidad constante. Eso también es muy apreciado por nuestros clientes.

En esta forma, el intestino puede absorber mejor las sustancias oleosas. Algunas formas de dosificación, donde se utilizan las tecnologías del sector alimentario (gomas de frutas), están en boga. Pioneros son los Estados Unidos, donde tales sistemas ya se ofrecen como medicamentos.

¿Hay algún otro ingrediente para la producción de cápsulas?

Dr. Holger Becker:

Sí, en algunas aplicaciones especiales, que es menos del 10% del mercado. Las alternativas pueden ser beneficiosas. Su desventaja es, sin embargo, que a diferencia de la gelatina, que es un alimento, se trata de un aditivo que posee un número E o sustancias químicas modificadas.

¿Qué otras oportunidades de mercado están abriendo los GELITA Delivery Systeme a los fabricantes?

Dr. Holger Becker:

GELITA se ve a sí misma como un líder de innovación y como un desarrollador de soluciones, que nuestros clientes pueden usar. Actualmente no hay competidor que impulse estos desarrollos tanto como nosotros lo

Beneficios de la gelatina farmacéutica.
Fuente: Gelatine Manufacturers of Europe (GME), www.gelatine.org

Gelatina farmacéutica

NINGÚN OTRO POLÍMERO NATURAL O SINTÉTICO PROPORCIONA LAS VENTAJAS TECNOLÓGICAS Y BIOFARMACÉUTICAS DE LA GELATINA.

CON MÁS DE UN 90% DE PRESENCIA, LA GELATINA ES EL EXCIPIENTE PREFERIDO EN EL MERCADO DE LAS CÁPSULAS DURAS Y BLANDAS*

* Representando los mayores ingresos del mercado de los excipientes duros y blandos en 2019 (estimados).

Natural

LA GELATINA PROCEDE DE FUENTES NATURALES

LAS ESPECIFICACIONES ESTANDAR/TÉCNICAS DE LA NORMA ISO DE ALIMENTOS NATURALES CONFIRMA A LA GELATINA COMO UN EXCIPIENTE NATURAL

PRODUCTO DE ETIQUETA LIMPIA

LA MAYORÍA DE LOS EXCIPIENTES DE CÁPSULAS ALTERNATIVOS SON ADITIVOS O ESTÁN MODIFICADOS QUÍMICAMENTE, POR LO TANTO LLEVAN NÚMEROS E

Sostenible

LA INDUSTRIA DE LA GELATINA FORMA PARTE DE LA CADENA DE VALOR DE LA CARNE Y CONTRIBUYE A LA ECONOMÍA CIRCULAR

Segura

NO ALERGÉNICA

COMPLETAMENTE DIGERIBLE Y COMPATIBLE

SE DISUELVE PERFECTAMENTE A TEMPERATURA CORPORAL

ALTA BIODISPONIBILIDAD, POR LO QUE EL MEDICAMENTO PUEDE SER REABSORBIDO RÁPIDAMENTE POR EL CUERPO

Única

LA GELATINA EXHIBE TODAS LAS PROPIEDADES TÉCNICAS QUE REQUIEREN LAS CÁPSULAS:

- POLÍMERO CON EXCELENTE PROPIEDADES DE FORMACIÓN DE PELÍCULA
- PROPIEDADES GELIFICANTES
- SABOR Y COLOR NEUTROS
- EXCELENTE BARRERA AL OXÍGENO

Lo importante es curarse

Cicatrización
mejorada de heridas
con gelatina
médica

En 2013, el Dr. Aubrey Woodroof fundó PermeaDerm. La compañía de dispositivos médicos en Carlsbad, California, EE. UU., está revolucionando la curación de heridas.

Un papel clave es jugado por MedellaPro®, la gelatina especial de GELITA. En general, en el tratamiento de la herida se trata de eliminar el tejido no viable, mantener el tejido vital y obtener un ambiente húmedo pero no mojado. En particular para heridas crónicas, quemaduras leves y severas se necesitan vendajes de heridas flexibles y cómodos. Estos deben evitar acumular fluidos minimizar la aparición de tejido cicatricial, reducir el riesgo de infección local y acelerar la curación. "Nos enfocamos en el arte, de que el líquido que surge en la herida, pase a través del primer vendaje al segundo vendaje que es absorbente, sin interrumpir el proceso de curación de la herida. Al minimizar la acumulación de fluido se causan menos complicaciones por inflamación", dice Woodroof.



Las quemaduras se curan más rápido gracias a PermeaDerm.

Con los productos PermeaDerm B para quemaduras y PermeaDerm C para heridas crónicas Woodroof desarrolló el primer

vendaje primario flexible del mundo, con tamaño variable de los poros que conllevan las propiedades de la piel. Una silicona patentada y una membrana de nylon no solo permiten un manejo óptimo del líquido, sino también que la herida sea suministrada con oxígeno. El tamaño de los poros del material se puede lograr mediante estiramientos más o menos fuertes.

Menos dolor, costos más bajos

"Con PermeaDerm hemos sido capaces de reducir el dolor de heridas de los pacientes. Además, los vendajes deben cambiarse con menos frecuencia. "Esto beneficia al paciente mientras ayuda a reducir los costos del tratamiento de la herida. Sin embargo, Woodroof no está descansando sobre sus laureles "En combinación con un remedio que combate cicatrices, PermeaDerm posee el potencial para prevenir la formación de éstas. Actualmente estamos trabajando en una variante correspondiente". En el verano de 2018, deberá aparecer en el mercado PermeaDerm G, un vendaje en forma de un guante que promete alivio a las quemaduras.

En la producción de sus inteligentes productos, Woodroof confía en los productos de MedellaPro® de GELITA. Entre las ventajas de la gelatina médica cuenta su excelente tolerancia corporal, niveles bajos y controlados de endotoxinas, un mínimo recuento de gérmenes y bajo potencial de alergia, así como una alta afinidad de células de tejido. "MedellaPro® es crucial para la



Dr. Aubrey Woodroof, fundador de PermeaDerm.

adherencia temprana de PermeaDerm sobre la herida", dice Woodroof, quien hasta ahora ha lanzado en los EE. UU. PermeaDerm B y C y pronto lo hará en Europa. Desde 2010, Woodroof está involucrado en el Wounded Warrior Project, un proyecto para ayudar a los soldados heridos a encontrar el camino de regreso a la vida civil. El objetivo de este proyecto es crear piel, huesos y nervios. "Así, el Dr. Robert Christy, quien lidera el proyecto, trata de crear nueva piel utilizando las propias células madre del cuerpo y PermeaDerm. Con esto, PermeaDerm contribuye una vez más, a hacer las vidas de los pacientes dignas de ser vividas.

Vendaje en forma de guante



MÁS INFORMACIÓN:

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

ABSOLUTAMENTE CORRECTO: GELATINA DE GELITA

Siegfried Brenneis ha ganado innumerables premios con sus productos horneados y pasteles, incluidas seis medallas de oro por su torta de la Selva Negra. Para esto, el panadero y pastelero, que el 2010 fue nombrado el capitán del equipo nacional de los pasteleros alemanes, utiliza la gelatina GELITA. ¿Quién podría explicar entonces mejor, cómo usar la gelatina de hojas correctamente?

Sr. Brenneis, ¿qué es lo que más le gusta preparar con la gelatina de hojas?

Siegfried Brenneis:

La torta de la Selva Negra, porque aquí se encuentran el sabor de las cerezas, la masa de chocolate negro y la crema con sabor a licor de cereza. Me parece interesante. Uso la gelatina de hojas para dar cuerpo a la crema.

¿Cómo se prepara la crema de leche con la gelatina?

Siegfried Brenneis:

Para el pastel, bato aproximadamente 1000 gramos de crema hasta que este casi rígida. Antes de eso, he puesto a remojar de seis a ocho hojas de gelatina en agua fría, unos cinco a diez minutos. Exprimo suavemente

las hojas y las caliento en una cacerola hasta que se disuelvan y se vuelvan cremosas. Luego agito unos 100 o 200 gramos de la crema fría en la gelatina caliente. Esta combinación de temperaturas evita la formación de grumos. Luego agrego la masa al resto de la crema y la bato nuevamente hasta que esté realmente rígida.

¿Qué se ha hecho mal cuando se forman grumos?

Siegfried Brenneis:

Posiblemente la mezcla no se ha agitado bien hasta que se disuelva la gelatina en la masa, o la gelatina ya estaba rígida.

¿Qué ayuda en este caso?

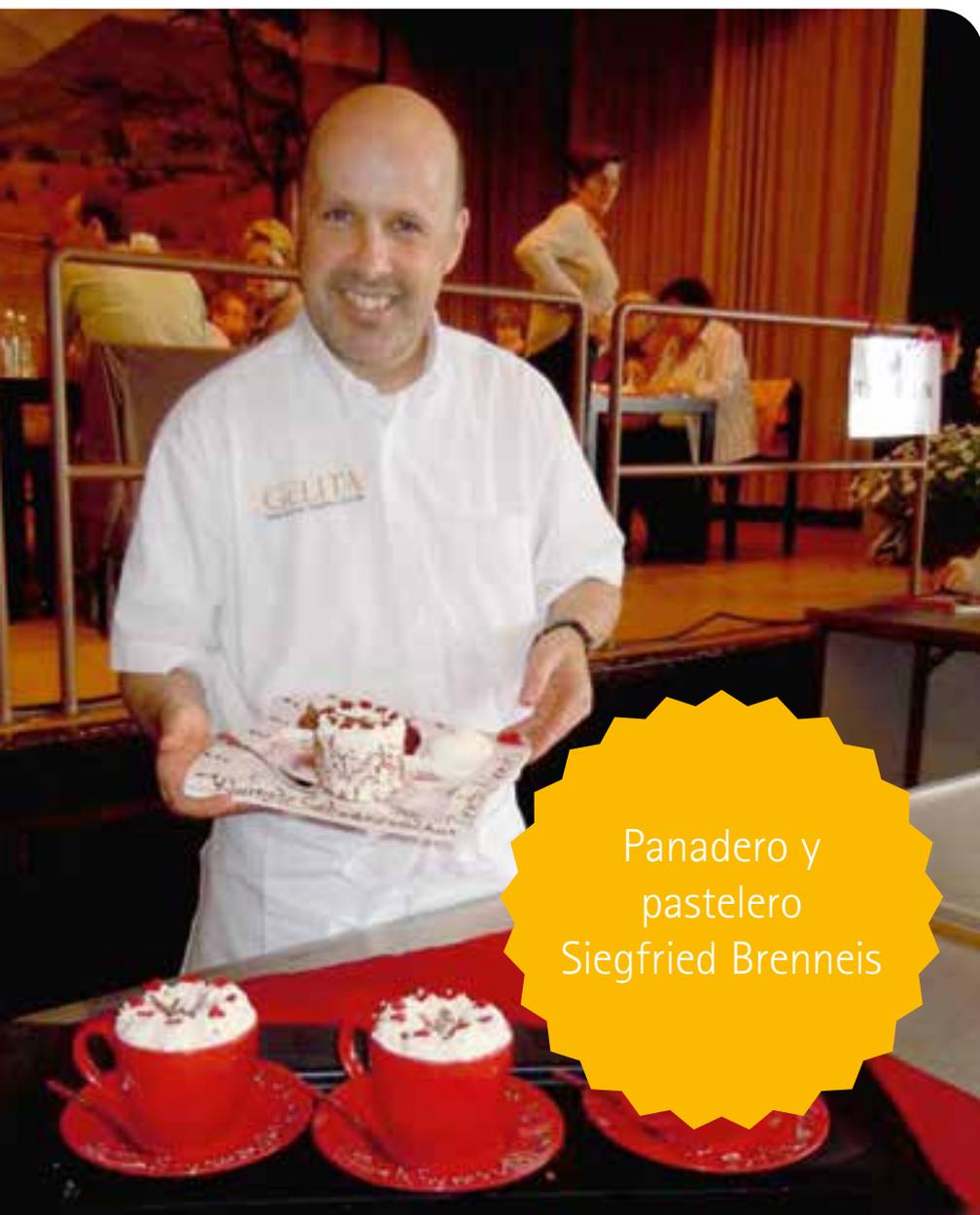
Siegfried Brenneis:

Cuando se calienta, la gelatina se vuelve líquida de nuevo, lo que significa que hay que calentar un poco la crema con la gelatina y mezclar suavemente. Entonces la crema se vuelve líquida, pero eso no importa. Esta masa debe de mezclarse con una porción de la crema restante.

¿Que debemos observar al trabajar con las hojas de gelatina?

Siegfried Brenneis:

La gelatina no debe calentarse a más de 80 ° C, ya que a altas temperaturas puede perder su poder gelificante. Por lo tanto, la olla también debe retirarse inmediatamente de la estufa y la gelatina se sacará de la olla tan pronto como se haya disuelto. El agua para remojar debe estar fría, a temperaturas templadas la hoja de gelatina se agarra, tampoco debe permanecer en el agua demasiado tiempo, de cinco a diez minutos son suficientes. Y la gelatina siempre debe revolverse bien.



Panadero y
pastelero
Siegfried Brenneis



Premiado: Con su torta de cerezas de la Selva Negra, Siegfried Brenneis ya ha ganado seis medallas de oro.

Algunas frutas frescas como la piña o el kiwi no son compatibles con la gelatina. ¿Por qué? ¿Hay un truco, cómo hacer deliciosos pasteles de crema con estas frutas? **Siegfried Brenneis:**

Las enzimas proteicas en estas frutas disuelven la gelatina y evitan la gelificación. Calentar o escaldar las frutas destruye estas enzimas para que no puedan dañar la gelatina. Quién lo quiere hacer más fácil, puede tomar entonces frutas enlatadas.

Usted es el capitán del equipo nacional de panaderos. ¿Cómo consiguió este honor?

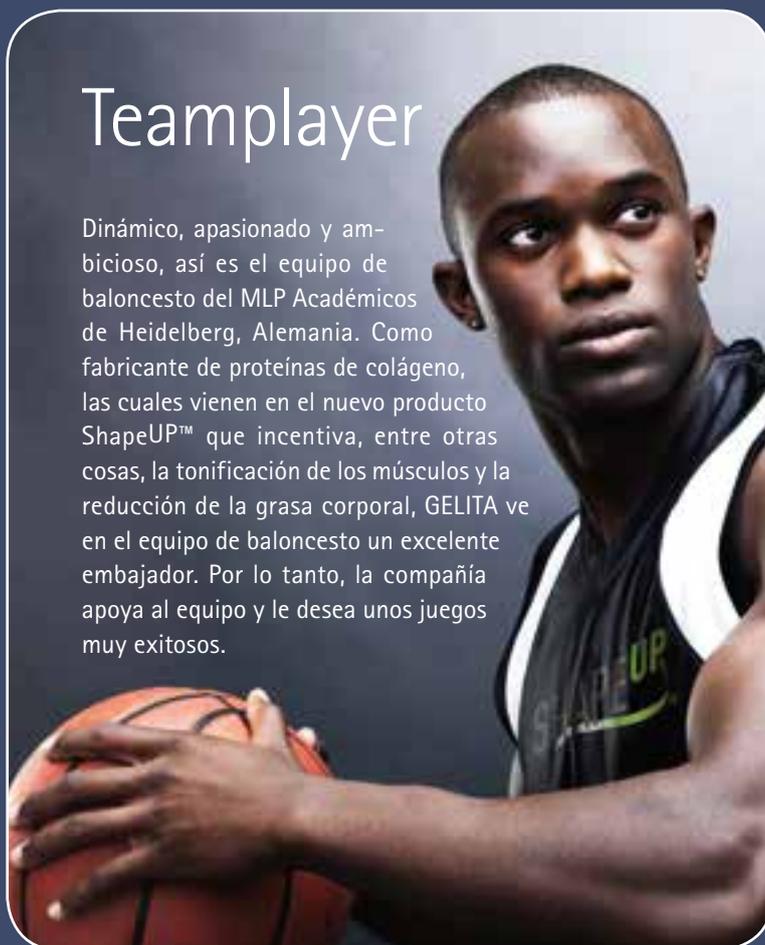
Siegfried Brenneis:

Al principio, me cualifiqué a través del campeonato alemán de los panaderos para el equipo nacional. Como estoy comprometido con mi gremio desde hace muchos años, fui elegido capitán en 2010. Lo bueno es que estoy en todo el mundo, ya he estado con mi equipo en países como Japón, EE. UU., España e Italia, y siempre se puede aprender mucho.

Encuentre muchas recetas deliciosas con gelatina de hojas. Puede visitar www.blattgelatine.de

Teamplayer

Dinámico, apasionado y ambicioso, así es el equipo de baloncesto del MLP Académicos de Heidelberg, Alemania. Como fabricante de proteínas de colágeno, las cuales vienen en el nuevo producto ShapeUP™ que incentiva, entre otras cosas, la tonificación de los músculos y la reducción de la grasa corporal, GELITA ve en el equipo de baloncesto un excelente embajador. Por lo tanto, la compañía apoya al equipo y le desea unos juegos muy exitosos.



GELITA
TRAIL MARATHON HEIDELBERG
 urban & nature | 1.500 vertical meters

"Grandioso. Más alto. Más difícil".

Siguiendo este lema, el 16 de septiembre de 2018 nuevamente cientos de corredores ambiciosos se situarán en la línea de partida en el GELITA Trail Marathon en Heidelberg. En la sexta edición de la carrera habrán recorridos entre 42 y 9 kilómetros de largo para elegir. También el corredor profesional Florian Neuschwander lo intentará de nuevo. Se espera la participación de pequeños y grandes. En el área de inicio y finalización en el casco antiguo de la ciudad se ha preparado un variado programa para todos los participantes.

Inscripciones en www.trailmarathon-heidelberg.de

¡Tecnología Inteligen



En 2016, GELITA amplió su cartera de productos e introdujo las proteínas colágenas puras cuya propiedades de procesamiento técnico han sido mejoradas. Entretanto, los primeros clientes ya están utilizando estos productos optimizados de colágeno y están encantados.

Una nueva tecnología en la industria de la gelatina – SMART TECHNOLOGY (ST) – es la que ha logrado la mejora de estas propiedades. El diseño de los productos ST ha sido optimizado para las necesidades especiales de grupos de clientes individuales. Con ellos, es posible simplificar procesos, minimizar la predisposición a fallas y producir productos, que con las posibilidades técnicas existentes no se hubieran podido producir, o sólo a un nivel de calidad significativamente inferior. Los péptidos colágenos sólo estaban disponibles comercialmente en la forma de un polvo de grano fino de baja densidad hasta el lanzamiento de los productos ST, lo que planteaba a las compañías muchos problemas durante el procesamiento posterior. Estos se incluían, específicamente en la fabricación de soluciones altamente concentradas, el

que se formaran grumos o la aparición de una espuma excesiva. Pero también en aplicaciones de polvo puro, la baja densidad del peso a granel provocaba la generación de polvo durante la manipulación. Si se añaden otras sustancias con diferentes pesos a granel o con distribuciones de partículas, aumenta el riesgo de que se acumulen sustancias individuales. Con SMART TECHNOLOGY se ha conseguido resolver los problemas del procedimiento técnico mencionado, sin que sea requerida una inversión adicional del cliente. Los usuarios pueden así mejorar el rendimiento de sus procesos y su rentabilidad y al mismo tiempo mejorar y optimizar las propiedades de sus productos.

A través de la SMART TECHNOLOGY se abren opciones completamente nuevas. Así, con las proteínas híbridas de coláge-

no ST (HST) – una combinación de las funciones fisiológicas de los péptidos de colágeno y de las propiedades funcionales de la gelatina – se pueden producir gomitas de frutas claras con un contenido de proteína de hasta 35 por ciento. Ya, tres ositos de goma hechos con VERISOL® HST contienen, por ejemplo, la dosis diaria recomendada de 2.5 gramos de VERISOL®.

„Con nuestros productos HST cerramos un vacío en el mercado. Si bien es cierto que antes habían algunos productos con esta alta acumulación de péptidos de colágeno, éstos no eran claros por la formación de espuma o sufrían de una gradiente del color”, explica la Dra. Margarethe Plotkowiak, Head of Global Product Management Food & Food Specialist en GELITA. La espuma y gradiente no son sólo desventajas visuales; sino que la

te!

GELITA en cooperación con los clientes prueba nuevas aplicaciones



espuma no controlada también dificulta la fundición. Por ejemplo, si la masa lleva más hilos, aumenta la tasa de producción fallida y el polvo se contamina. En eso que GELITA puede manejar el problema de la espuma, el cliente puede producir gomino-las claras enriquecidas con proteínas sin un esfuerzo adicional.

Comentarios positivos

El interés de los clientes en la nueva tecnología es excelente, pero, ¿mantienen los productos HST realmente lo que prometen? Los comentarios del cliente después del primer uso de proteínas de colágeno en la producción fueron consistentemente positivos. „Para seguir siendo competitivos, es importante traer nuevos productos al mercado cada vez más rápido para nuestros clientes. GELITA trabaja continuamente bajo nuevos enfoques orientados a soluciones que procuran facilitar la vida a los fabricantes”, dice Plotkowiak. Esto también incluye probar ampliamente los

Cantidad reducida gracias a la SMART TECHNOLOGY

productos antes de ser presentados. Las solicitudes e ideas del cliente se dejan integrar, por supuesto, en el concepto ST y pueden – si se desea – ser apoyadas por GELITA.

Las gomitas de frutas con VERISOL® HST son los primeros productos hechos usando la SMART TECHNOLOGY. Actualmente GELITA está probando otros productos HST en cooperación con los clientes también en otras aplicaciones, como tentempies, barras y caramelos masticables.

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

NEWS

Filtrado óptimo

GELITA invierte en la fábrica de Chicago en nuevos filtros, mejorando así sus procesos de producción.

Los sistemas de filtración juegan un papel importante en la producción de gelatina, ellos eliminan las impurezas de los tanques de extracción y aclaran el producto. Ahora, los llamados filtros de cricket ofrecen una más grande área de filtración que el sistema anterior. “Los nuevos filtros poseen un diseño simplificado, al prescindir de partes móviles en su interior, son menos propensos al error, que a su vez significa aminorar el tiempo de inactividad”, explica Ryan Williams, Ingeniero de procesos en la planta Chicago. “Además, se puede usar de manera más eficiente la tierra de diatomeas necesaria para el proceso de filtración y así se pueden reducir los costos de producción”, concluye Williams.



Nuevos filtros de cricket en la planta de Chicago, EE. UU.

PRIMER BLOG DE PROTEÍNAS DE COLÁGENO A NIVEL MUNDIAL

GELITA expande su presencia en las redes sociales y crea un blog de expertos en proteínas de gelatina y colágeno. Siete empleados y expertos externos escriben para www.gelita.com/blog.

“El blog debe ser una fuente principal para los formuladores de productos, desarrolladores, vendedores y personal de operaciones de la industria alimentaria, farmacéutica, salud y nutrición. GELITA es consciente de las sorprendentes propiedades y beneficios de la gelatina y los péptidos de colágeno.

Ahora, los expertos pueden compartir sus ideas y experiencias a través de este blog”, dice Michael Teppner, Global VP Marketing & Communication. El blog es otro elemento básico de la amplia iniciativa de redes sociales de GELITA. El objetivo es promover #AmazingGelatine y #AmazingCollagen.



SUZANE LESER, Director of Nutrition Communication, Business Unit Health & Nutrition. La acreditada nutricionista aporta 20 años de experiencia en la industria alimentaria. ✓

LARA NIEMANN, Marketing Director, Americas. Niemann, con 15 años laborando para GELITA, trabaja estrechamente con la gestión de productos, investigación y desarrollo así como con el desarrollo de la compañía en conjunto. Ella aporta un gran conocimiento sobre empresas y productos. ✓



DR. MED. HANS-CHRISTOPH KNEFÉLI, Senior Manager Medical Affairs/ Life Science. El Dr. Kneféli realiza estudios en el campo de la salud y la nutrición y comparte su conocimiento sobre los péptidos de colágeno en presentaciones con científicos de todo el mundo. ✓

MARTIN JUNGINGER, Head of Global Product Management Pharma/ Business Development Gelatine. El ingeniero graduado es responsable de la cartera de gelatina farmacéutica, aquí específicamente para cápsulas blandas con perfil de liberación controlada. ✓



DRA. MARGARETHE PLOTKOWIAK, Head of Global Product Management Food Innovation & Food Specialist. LA Dra. Plotkowiak es responsable de las mejoras del producto así como del desarrollo de nuevos productos y la gestión de productos. ✓

DR. STEPHAN HAUSMANNS, VP Business Unit Health & Nutrition and Sales Collagen Peptides. El químico y bio-técnico de alimentos posee más de 30 patentes y ha escrito numerosos artículos en revistas sobre tecnologías de alimentos y bebidas. ✓



DR. HOLGER BECKER, Technical Product Manager Pharma, Research & Business Development. El Dr. Becker es responsable de la gestión técnica del producto en la gelatina farmacéutica. El químico también coordina los proyectos de investigación y desarrollo para nuevos tipos de gelatina. ✓

Más información: www.gelita.com/blog



German Innovation Award

NOVOTEC® CB800 trae oro

En la ceremonia de entrega del German Innovation Award el 6 de junio de 2018 en Berlín, GELITA fue galardonado con uno de los diez premios de oro para su detergente aditivo NOVOTEC® CB800. El jurado quedó particularmente impresionado de que la protección de superficie ofrezca una solución altamente efectiva y ecológica para la limpieza industrial.

A las proteínas funcionales NOVOTEC® se le añaden formulaciones de limpieza a base de agua. En muchas superficies este aditivo forma resistentes capas protectoras que atraen el agua. A diferencia, por ejemplo, del conocido efecto de loto, que aunque el agua forma perlas, deja en la superficie una suciedad insoluble en agua, cuyas partículas de suciedad flotan en la superficie. En el caso de NOVOTEC® CB800, las partículas de suciedad nadan en la película proteica y se eliminan al contacto con el agua. El efecto autolimpiante prolonga significativamente los intervalos de limpieza, que son agua, energía y tiempo y, por lo tanto, también ahorra costos. Esto es NOVOTEC® CB800 libre de productos

químicos agresivos, no dañinos a la piel y biodegradable.

650 empresas se presentaron al German Innovation Award. El Consejo Alemán de Diseño, fundado en 1953 por el Bundestag Alemán y donado por la Federación de la Industria Alemana, lleva a cabo la competencia. Las innovaciones son premiadas en 40 categorías.

Un informe detallado sobre las innovadoras posibilidades de aplicación de nuestras proteínas NOVOTEC® se pueden encontrar en el archivo de nuestra uptodate, en el número 40 (julio de 2017) www.gelita-online.com o www.gelita.com



**GERMAN
INNO
VATION
AWARD '18**



Nina Offenbecher (Associate Innovation & Portfolio, Business Development Photo/Technical en GELITA), Andrej Kupetz (Director general el Consejo Alemán de Diseño) y el Dr. Matthias Reihmann (GELITA Head of Global Product Management Photo/Technical) en la ceremonia de premiación en Berlín (de izq. a der.).

Fuente: Consejo Alemán de Diseño / Foto: Martin Diepold / Grand Visions

Nutra Ingredients Awards

FORTIBONE® GANA

— FORTIBONE® de GELITA ha ganado el título de "Ingrediente del año 2018" en los Premios Nutra Ingredients Awards, en la categoría de Envejecimiento Saludable. El jurado calculó que el producto era la mejor solución hecha a la medida para garantizar el bienestar físico y mental de un número cada vez mayor de personas mayores en todo el mundo. El suplemento dietético FORTIBONE® mejora significativamente la densidad ósea y por lo tanto alivia la osteopenia y la osteoporosis. La ceremonia de premiación tuvo lugar el 16 de mayo en Ginebra.

Más información sobre la ceremonia de premiación y sobre FORTIBONE® en la próxima edición de uptodate.



FERIAS

CITAS FERIALES:

Visite GELITA y experimente productos innovadores para las grandes tendencias del mañana. Este año estaremos presentes, entre otras, en las siguientes ferias:

IFT, Chicago	16. al 18 Julio 2018
VITAFODDS ASIA, Singapur	11. al 12. Septiembre 2018
CPhI, Madrid	09. al 11. Octubre 2018
SSW, Las Vegas	08. al 09. Noviembre 2018
Food Matters Live, Londres	20. al 22. Noviembre 2018
HIE, Frankfurt	27. al 29. Noviembre 2018

Impresión

uptodate es una información del Grupo GELITA

Editor:
GELITA AG
Uferstrasse 7
69412 Eberbach
Alemania
www.gelita.com

Redacción:
V.i.S.d.P: Stephan Ruhm,
Marketing y Comunicación,
stephan.ruhm@gelita.com
Michael Teppner,
Vicepresidente de Marketing
y Comunicación
michael.teppner@gelita.com
Teléfono: +49 (0) 62 71 84-2190
Fax: +49 (0) 62 71 84-2718

Concepto, texto y diseño:
srg werbeagentur ag
Mannheim

Traducción al español:
Milagros Cárdenas - Keller

Reproducción sólo con
autorización de la redacción.

A nivel mundial
¡Helados,
placer
mundial!

¿Un verano sin helado? Impensable. Y eso desde hace 5,000 años. En aquella época, los chinos ya estaban usando nieve o hielo natural para refrescar bebidas. Los primeros helados se hicieron con canela, miel o zumos de frutas. El médico griego Hipócrates incluso consideró el helado como una medicina estimulante y analgésica, y Nerón estaba tan loco por esta delicia helada que permitió que trajeran hielo y nieve de los Apeninos. En 1530, un pastelero siciliano revolucionó la producción de helados. Él logró utilizar salitre para producir frío artificial. Por lo tanto, la producción de helado consiguió ser independiente del hielo y la nieve. Unos 140 años más tarde, se abrió la primera heladería en París, y pronto el helado estuvo en boca de todos.

Hoy degustamos helado de leche, helado de fruta, helado de crema, helado suave, sorbete, helado de agua o yogur helado. Las paletas de helados, glaseados de helados o novedades como Ice-Mallows, una especialidad de helado de espuma, se pueden hacer realidad con GELITA® RTE-ICE. La mezcla de gelatina asegura una gelificación rápida de los recubrimientos y mejora la textura y la estabilidad. Para un helado maravillosamente cremoso, que funciona perfectamente sin grasa y azúcar, se presta OPTICE® de GELITA. El emulsionante y estabilizador versátil, que también es adecuado para helados blandos o postres helados, imita la sensación en la boca y la textura de los productos con toda su grasa y permite el placer helado sin remordimientos: Hipócrates y Nero lo hubieran disfrutado con seguridad.



Estados Unidos y Sudamérica

Hasta 860 tipos diferentes de helado están disponibles en Mérida, Venezuela, en donde sabores como el de la carne o del queso, no llaman mucho la atención a la mayoría de la gente. El helado con alcohol está en demanda, así como las variedades de ron o vodka-piña. En las playas de Brasil, los vendedores atraen a la gente con pulpa de fruta de Açaí helada. Casi nadie puede resistir saborear la saludable fruta de palma con sabor a vino tinto y chocolate. Sin embargo, muy arriba en la lista se encuentran los estadounidenses: Ellos consumen 18 litros de helado al año.



Europa

El mejor helado del mundo viene, por supuesto, de Italia. Un Gelatiere de la región de Umbría convenció al jurado del Gelato World Tour 2017 con su helado de pistacho. Cremoso y suave debe ser el helado italiano, mientras que su contenido de grasa de leche máximo 3.5 por ciento. El segundo lugar fue para dos alemanes con un sorbete de fresas y uvas. Quien, por cierto, cree cuanto más caliente está en un país, más helado se come. Se equivoca, mientras los italianos comen unos seis litros, los finlandeses llegan a los 12 litros per capita por año.



Asia

A los tailandeses les encanta el helado hecho en una placa de acero enfriada hasta -30° Celsius. La masa de hielo líquido se pinta prácticamente en la placa, ésta se congela rápidamente y luego se raspa con una espátula en forma de rollos. En China, Taiwán, Corea y Japón, el helado "afeitado" es el último hit del verano. El helado es raspado de un bloque. Los copos finos de helado son complementados con leche condensada o jarabe y adornados con frutas, pasta de frijol o frijol mungo.



¡Más sobre TENDOFORTE® puede leer en www.gelita.com!

Siganos en Facebook, Twitter, YouTube y LinkedIn.



Usted también puede leer uptodate en Internet. Todos los artículos de las revistas de los clientes GELITA se publican en inglés, alemán, portugués y español. Eche un vistazo: en www.gelita-uptodate.com encuentra usted las ediciones actuales y anteriores.

GELITA AG
 Uferstraße 7
 D-69412 Eberbach

www.gelita.com

GELITA
 Improving Quality of Life