

GELITA

# UPTO DATE

A Newsletter para os clientes GELITA

#42

Sensação de verão:  
Um tour ao  
redor do mundo  
dos sorvetes

Leia na página 15

# Caro leitor,

Para a GELITA, ser pioneira no nosso setor não significa apenas desenvolver e lançar novos produtos, significa também inovar em todo e qualquer lugar. Um exemplo disso é o primeiro blog do mundo especializado em gelatina e proteínas do colágeno, que está no ar desde o começo do ano. Aqui, especialistas internos e externos compartilham suas experiências. Siga #AmazingGelatine e #AmazingCollagen.

Os perfis de liberação do portfólio da GELITA para cápsulas são igualmente únicos. Nenhum concorrente inovou tanto com a liberação controlada de ativos encapsulados como nós. Nosso portfólio vai do GELITA® RXL R<sup>2</sup> com liberação

extremamente rápida até GELITA® EC para liberação muito lenta. Em uma entrevista, o Dr. Holger Becker, Gerente Técnico de Produtos Farmacêuticos, Pesquisa e Desenvolvimento de Negócios, explica as oportunidades de negócio que são abertas aos fabricantes, bem como as tendências atuais no mercado de cápsulas.

Há um ano e meio, apresentamos nossos peptídeos de colágeno SMART TECHNOLOGY (ST). Otimizamos suas características de maneira que os clientes possam melhorar seus processos de produção sem investimentos adicionais. Enquanto isso, os primeiros clientes estão trabalhando com produtos ST e temos recebido retorno consistentemente positivo. Estamos muito satisfeitos com essa evolução, assim como com o recebimento de um dos dez prêmios de ouro na cerimônia do Prêmio de Inovação Alemã do nosso aditivo para detergentes NOVOTEC® CB800.

Esperamos que você goste de ler esta edição!

**Michael Teppner**

VP Global Marketing & Comunicação  
GELITA AG



A uptodate falou com o Dr. Holger Becker, Gerente Técnico de Produtos Farmacêuticos, Pesquisa e Desenvolvimento de Negócios

Entrevista com o confeitiro-mestre Siegfried Brenneis

**A caminho do ouro**



[8]

[3]

Entrevista

"Nenhum concorrente é tão avançado como nós em termos de desenvolvimento"

NOTÍCIAS

Blog GELITA,  
Prêmio de Inovação Alemã

[12]

Perspectiva global

Um tour ao redor do mundo dos sorvetes



[10]

Aplicações

Cura de feridas aprimorada com gelatina médica

[15]



Inovação

SMART TECHNOLOGY  
mais inteligente!



[6]

Entrevista

“Nossa gelatina farmacêutica é tão versátil quanto um canivete suíço!”

Como os ingredientes ativos de medicamentos e suplementos nutricionais podem ser embalados de maneira a serem liberados no momento ideal no corpo? O Dr. Holger Becker, Gerente Técnico de Produtos Farmacêuticos, Pesquisa e Desenvolvimento de Negócios, explica em uma entrevista porque nenhum fabricante de gelatina farmacêutica é capaz de responder essa pergunta melhor que a GELITA.



# "A GELITA oferece aos seus clientes uma ampla gama de soluções"

**Dr. Becker, cápsulas de gelatina duras e moles estão entre as formas mais populares de administração de medicamentos e suplementos dietéticos. O que torna as cápsulas tão populares?**

**Dr. Holger Becker:**

Além da alta aceitação dos consumidores, as cápsulas contam com uma vantagem em relação aos comprimidos. Elas protegem o conteúdo contra o oxigênio e a luz, o que melhora a vida útil de um medicamento ou suplemento nutricional, além de possibilitar uma qualidade mais alta dos ingredientes. Além disso, a melhor "embalagem" para substâncias oleosas são as cápsulas moles.

**O prazo de validade das cápsulas gelatinosas é um desafio para o setor farmacêutico. O que prejudica a estabilidade no longo prazo?**

**Dr. Holger Becker:**

Algumas reações entre o revestimento e o ingrediente podem afetar a estabilidade do produto. Porém, o clima também pode influenciar. Alta umidade e temperaturas, como as que prevalecem na América do Sul ou na Ásia, podem reduzir o prazo de validade. A liberação ideal do ingrediente ativo e, portanto, sua durabilidade são particularmente importantes para os fabricantes. O produto deve liberar a substância no momento certo, no local correto e na concentração apropriada. Depois de dois anos, ele ainda deve ser tão eficiente quanto no primeiro dia.

**Quais as soluções que a GELITA oferece?**

**Dr. Holger Becker:**

A GELITA trabalhou muito no desenvolvimento de perfis de liberação controlada com a gelatina. Oferecemos aos nossos clientes

um pacote multifuncional. Existe uma gelatina GELITA® especial para liberação muito rápida. Ela dissolve na boca em alguns segundos, permitindo que os ingredientes ativos sejam imediatamente absorvidos pela mucosa oral,



que é essencial em tratamentos agudos, por exemplo. Nosso portfólio inovador inclui também a GELITA® RXL R2, que dissolve quase que completamente no estômago em cinco minutos e é, portanto, especialmente adequado para drogas de rápida atuação, por exemplo.

**"Nenhum concorrente é tão avançado como nós em termos de desenvolvimento"**

Nossa gelatina farmacêutica padrão se dissolve de maneira constante, porém, de forma mais lenta. E com a GELITA® EC, oferecemos um produto para liberação bastante lenta no trato intestinal. Alguns ingredientes ativos seriam destruídos pelo pH ácido dos sucos gástricos. Eles devem passar com segurança pelo estômago, de forma que possam ser liberados, especificamente, no intestino. Existem condições levemente alcalinas no intestino, de forma que muitas substâncias podem ter uma melhor absorção e estabilidade.

**Quais as tendências no mercado de cápsulas?**

**Dr. Holger Becker:**

A biodisponibilidade de ingredientes ativos está crescendo em termos de importância. Os seres humanos não conseguem converter 100% das substâncias ou energia em alimento. Tentamos formular nossos produtos de maneira

## Dr. Holger Becker

O Dr. Holger Becker iniciou na GELITA em 2013. Becker, que estudou química, anteriormente trabalhou durante 10 anos na indústria de colágeno no setor de produtos alimentícios e médicos e conhece os segredos desse biopolímero versátil. Ele é um jogador de tênis de mesa apaixonado, comprometido em dar suporte à próxima geração e treina jovens em seu tempo livre.



que a maior proporção possível da quantia especificada de ingrediente ativo possa ser absorvida pelo corpo.

Nossa gelatina oferece ainda a possibilidade de produção de suplementos nutricionais encapsulados com vitaminas lipossolúveis, onde o ingrediente ativo já esteja encapsulado na matriz da gelatina.

çado como nós em termos de desenvolvimento. O interesse da indústria é muito alto. Por exemplo, nossos clientes podem oferecer aos consumidores novas formulações com ibuprofeno de rápida atuação. A oferta de suplementos nutricionais disponível nas farmácias está aumentando muito. Produtos com rápida eficácia ou alta biodisponibilidade se destacam e têm maior aceitação entre os consumidores.



**O que é mais importante para a GELITA em seus desenvolvimentos?**

**Dr. Holger Becker:**

Por um lado, desenvolvemos produtos próximos do cliente e do mercado. Isso inclui desenvolver o produto e construir capacidade de produção suficiente para atender ao mercado. Por outro lado, estamos ao lado do cliente e o apoiamos com o suporte técnico. Conduzimos muitos estudos de viabilidade e geramos muitos resultados convincentes. Esses estudos ajudam tanto o cliente na produção como na comercialização de novos produtos. A gelatina é um produto feito a partir de matéria-prima natural sujeita a variações. Apesar disso, sempre conseguimos fornecer alta qualidade de maneira consistente. Nossos clientes também apreciam isso.

As vantagens da gelatina farmacêutica.  
 Fonte: Gelatine Manufacturers of Europe (GME), [www.gelatine.org](http://www.gelatine.org)

Isso permite que o intestino absorva melhor substâncias oleosas. Existe uma tendência em relação às formas de dosagem que utilizam tecnologias provenientes do setor alimentício (gomas de frutas). Os EUA são pioneiros nessa área, onde esses sistemas já são oferecidos como medicamentos.

**Existem outros ingredientes utilizados na produção de cápsulas?**

**Dr. Holger Becker:**

Sim, as alternativas podem ser vantajosas para algumas aplicações específicas que representam menos de 10% do mercado. No entanto, sua desvantagem é que, diferentemente da gelatina, que é um produto alimentício, elas são aditivos com números E ou substâncias modificadas quimicamente.

**Quais outras oportunidades de mercado os diferentes perfis de liberação GELITA oferecem aos fabricantes?**

**Dr. Holger Becker:**

A GELITA vê a si mesma como uma líder inovadora e como uma desenvolvedora de soluções que podem ser usadas pelos nossos clientes. Nenhum concorrente é atualmente tão avan-

**Pharmaceutical Gelatine**

NO OTHER NATURAL OR SYNTHETIC POLYMER PROVIDES GELATINE'S UNIQUE TECHNOLOGICAL AND BIOPHARMACEUTICAL ADVANTAGES.

**WITH A SHARE OF MORE THAN 90%, GELATINE IS THE HARD AND SOFT CAPSULE MARKET'S PREFERRED EXCIPIENT\***

**Natural**  
 GELATINE IS DERIVED FROM NATURAL SOURCES  
 THE ISO'S NATURAL FOOD STANDARD/TECHNICAL SPECIFICATION CONFIRMS GELATINE AS A NATURAL EXCIPIENT  
 CLEAN LABEL PRODUCT | MOST ALTERNATIVE CAPSULE EXCIPIENTS ARE ADDITIVES OR CHEMICALLY MODIFIED AND THEREFORE CARRY E-NUMBERS

**Sustainable**  
 THE GELATINE INDUSTRY IS PART OF THE MEAT VALUE CHAIN AND CONTRIBUTES TO THE CIRCULAR ECONOMY

**Safe**  
 NON-ALLERGENIC  
 FULLY DIGESTIBLE AND COMPATIBLE  
 DISSOLVES PERFECTLY AT BODY TEMPERATURE  
 HIGH BIOAVAILABILITY, SO THE DRUG CAN QUICKLY BE REABSORBED BY THE BODY

**Unique**  
 GELATINE EXHIBITS ALL TECHNICAL PROPERTIES THAT CAPSULES NEED:  
 EXCELLENT FILM-FORMING POLYMER | GELLING PROPERTIES | NEUTRAL IN FLAVOUR AND COLOUR | EXCELLENT OXYGEN BARRIER

# Pele saudável é o que mais importa

Cura de feridas  
aprimorada com  
gelatina médica

O Dr. Aubrey Woodroof fundou a PermeaDerm em 2013. A empresa que fornece materiais médicos, localizada em Carlsbad, Califórnia, EUA; está revolucionando o setor de cura de feridas. O fator chave para esse sucesso é a MedellaPro®, uma gelatina médica especial da GELITA.

A gestão de cicatrização geralmente envolve remover tecido não viável, preservando o tecido vital e criando um ambiente úmido, mas não encharcado. Bandagens flexíveis e confortáveis são especialmente necessárias em feridas crônicas, escaldaduras e queimaduras graves. Elas são concebidas para evitar acúmulo de fluidos, minimizar a formação de tecido cicatricial, reduzir o risco de infecção no local e acelerar a cicatrização. "Enfocamos a arte de direcionar o fluido produzido na ferida através da primeira bandagem até a segunda bandagem absorvente, sem interromper o processo de cura da ferida. Como isso pode ajudar a minimizar o acúmulo de fluido, ocorrem menos complicações relativas à inflamação", diz Woodroof.



As queimaduras curam mais rápido graças à PermeaDerm.

Com a PermeaDerm B para queimaduras e PermeaDerm C para feridas crônicas, Woodroof desenvolveu as primeiras ban-

dagens primárias flexíveis do mundo com tamanho de poro variável que possuem as propriedades da pele. Uma membrana patenteadada de silicone e nylon não promove apenas a gestão ideal de fluidos, mas também a oxigenação da ferida. O tamanho do poro do material pode ser ajustado para uma medida maior ou menor através do seu esticamento.

## Menos dor, menores custos

"Com a PermeaDerm, conseguimos reduzir a dor relacionada às feridas dos pacientes. Além disso, as bandagens precisam ser trocadas com menos frequência". Isso beneficia o paciente e ajuda a reduzir custos de tratamento da ferida ao mesmo tempo. No entanto, Woodroof não está satisfeito com tais avanços. "Em combinação com uma substância anticicatriz, a PermeaDerm apresenta uma característica de reduzir a formação de cicatrizes. Estamos trabalhando atualmente em uma variante correspondente". Além disso, a PermeaDerm G, uma bandagem em forma de luva que promete aliviar queimaduras, está para ser lançada em meados de 2018.

Para fabricar seus produtos inteligentes, Woodroof conta com a MedellaPro® da GELITA. As vantagens dessa gelatina médica incluem sua excelente biocompatibilidade, baixos e controlados níveis de endotoxinas, mínima contagem de bactérias, baixo potencial alérgico e alta afinidade celular do tecido.



Dr. Aubrey Woodroof, fundador da PermeaDerm.

"A MedellaPro® é essencial para adesão inicial da PermeaDerm na ferida", diz Woodroof, que lançou o PermeaDerm B e C nos EUA e Europa até agora. Ele está envolvido no Projeto "Wounded Warrior" desde 2010, que tem por objetivo ajudar soldados feridos a encontrarem seu caminho para a vida civil novamente. Uma das metas desse projeto é criar pele, ossos e nervos. "O Dr. Robert Christy, que é encarregado do projeto, está tentando criar pele usando o PermeaDerm e células-tronco do próprio corpo. Dessa maneira, a PermeaDerm poderá fazer uma contribuição ainda mais positiva à vida dos pacientes".

Bandagem em forma de luva.



### MAIS INFORMAÇÕES:

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

# A CAMINHO DO OURO: GELATINA DA GELITA

Siegfried Brenneis ganhou incontáveis prêmios com seus produtos de panificação e bolos – incluindo seis medalhas de ouro pelo seu bolo Floresta Negra. Para alcançar esse patamar, o padeiro e confeitiro-mestre, que foi designado capitão da Equipe Nacional de Padeiros Alemães em 2010, usa gelatina da GELITA. Quem melhor para explicar como usar a gelatina em folhas corretamente?

**Sr. Brenneis, o que você mais gosta de criar usando a gelatina em folhas?**

**Siegfried Brenneis:**

O bolo Floresta Negra, pois ele combina o sabor das cerejas, massa de chocolate meio-amargo e creme saborizado com licor de cereja. Acho essa combinação interessante. Uso a gelatina em folhas para manter a textura do creme.

**Como você utiliza a gelatina em folhas no creme?**

**Siegfried Brenneis:**

Para o bolo, bato cerca de 1.000 gramas de creme até ficar quase firme. Antes disso, hidrato de seis a oito folhas de gelatina em água fria por cinco a dez minutos. Aperto levemente as folhas já moles e aqueço-as em uma panela mexendo até dissolverem e

ficarem cremosas. Depois, mexo de 100 a 200 gramas do creme frio com a gelatina quente. Essa combinação de temperaturas evita a formação de grumos. Depois, coloco a mistura no resto do creme e bato novamente até ficar bem firme.

**O que aconteceu de errado se formar grumos?**

**Siegfried Brenneis:**

É possível que ao misturar os dois componentes, a gelatina ainda não tenha sido completamente dissolvida na água. Ou a gelatina pode ter ficado espessa demais enquanto misturamos.

**O que ajuda nesse caso?**

**Siegfried Brenneis:**

A gelatina fica líquida novamente quando aquecida, o que significa que a mistura de creme e gelatina pode ser cuidadosamente aquecida. Como resultado, o creme fica um pouco menos consistente, mas isso não importa. Essa mistura deve então ser misturada novamente com uma porção do creme restante.

**O que mais é importante saber sobre o uso da gelatina em folhas?**

**Siegfried Brenneis:**

A gelatina não deve ser aquecida a mais de 80°C, pois ela perde o poder de gelificação em temperaturas elevadas. É por isso que a panela deve ser imediatamente retirada do calor e a gelatina removida assim que dissolvida. A água de molho deve ser fria; temperaturas mornas diluem a gelatina em folha. Ela não deve permanecer na água por muito tempo, cinco a dez minutos são suficientes. E a gelatina sempre deve ser bem misturada.

**Algumas frutas frescas como abacaxi ou kiwi não são compatíveis com a gelatina.**



O padeiro e  
confeitiro-mestre  
Siegfried Brenneis



Vencedor de prêmios: Siegfried Brenneis já ganhou seis medalhas de ouro com seu bolo Floresta Negra.

Por que isso acontece? Existe alguma alternativa para fazer cremes deliciosos com essas frutas?

**Siegfried Brenneis:**

As enzimas proteicas nessas frutas dissolvem a gelatina e evitam que ela gelifique. Aquecer ou esquentar essas frutas destrói essas enzimas, de forma que elas não prejudiquem mais a gelatina. Se quiser simplificar, use fruta enlatada.

Você é o capitão da equipe de confeitaria nacional alemã. Como recebeu essa honra?

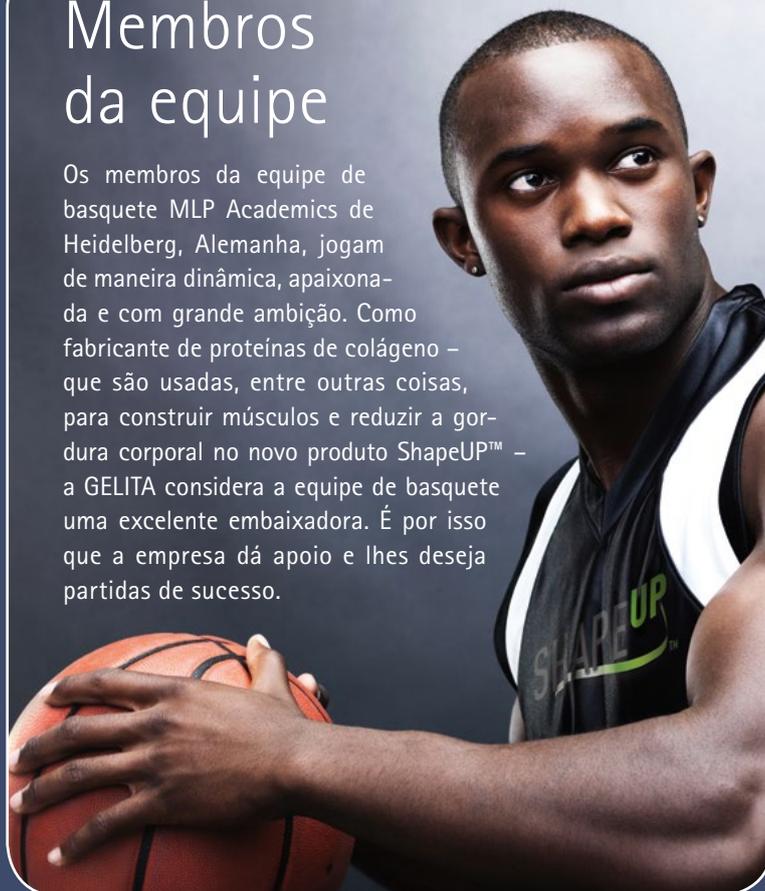
**Siegfried Brenneis:**

Em primeiro lugar, qualifiquei-me para a equipe nacional alemã em campeonatos do setor de confeitaria. Como estou envolvido com o tema há muitos anos, fui eleito capitão em 2010. A melhor coisa em relação a isso é que posso viajar por todo o mundo – estive em países como Japão, EUA, Espanha e Itália com a equipe – e aprender algo novo todas as vezes.

Para mais receitas deliciosas com gelatina em folhas, acesse [www.blattgelatine.de/pt-br](http://www.blattgelatine.de/pt-br)

## Membros da equipe

Os membros da equipe de basquete MLP Academics de Heidelberg, Alemanha, jogam de maneira dinâmica, apaixonada e com grande ambição. Como fabricante de proteínas de colágeno – que são usadas, entre outras coisas, para construir músculos e reduzir a gordura corporal no novo produto ShapeUP™ – a GELITA considera a equipe de basquete uma excelente embaixadora. É por isso que a empresa dá apoio e lhes deseja partidas de sucesso.



**GELITA**  
TRAIL MARATHON HEIDELBERG  
urban & nature 1.1500 vertical meters

## "Fantástico. Mais desafiador. Além".

Esse é o lema de centenas de corredores ambiciosos que estarão mais uma vez na linha de partida da Corrida GELITA realizada em Heidelberg, em 16 de setembro de 2018. Na sexta edição do evento, os participantes podem escolher distâncias entre 42 e 9 quilômetros. O corredor profissional, Florian Neuschwander, também está entusiasmado para enfrentar o desafio novamente. Visitantes podem esperar um programa de apoio variado na área de partida e chegada da velha cidade.

Inscrições em [www.trailmarathon-heidelberg.de](http://www.trailmarathon-heidelberg.de)

# Feito de forma intelig



Em 2016, a GELITA expandiu seu portfólio de produtos e apresentou proteínas colagenosas puras, cujas propriedades de processamento foram aprimoradas. Os primeiros consumidores agora estão utilizando esses produtos de colágeno otimizados – e estão encantados.

As propriedades aprimoradas foram alcançadas principalmente através do uso de uma nova tecnologia no setor de gelatinas – a SMART TECHNOLOGY (ST). A concepção de produtos ST é otimizada para as necessidades específicas de grupos individuais de clientes. Isso possibilita a simplificação de processos, minimizando possíveis falhas, além de fabricar produtos que não poderiam ser produzidos com as características técnicas disponíveis ou com um nível de qualidade significativamente menor.

Antes que o mercado lançasse os produtos ST, os peptídeos de colágeno eram disponíveis comercialmente somente como um pó fino com baixa densidade a granel, que apresentava muitos problemas às empresas no seu processamento adicional. Na produção de soluções alta-

mente concentradas, podemos citar aglutinação ou espuma excessiva. Mas mesmo em aplicações com o pó puro, a baixa densidade a granel promove a formação de poeira durante o manuseio. Ao adicionar outras substâncias com diferentes densidades a granel ou na distribuição de partículas, o risco de decantação de substâncias individuais também aumenta. A SMART TECHNOLOGY obteve sucesso ao resolver esses problemas processuais – sem a necessidade de investimento adicional por parte do cliente. Logo, os usuários podem melhorar seu desempenho no processo e o custo-benefício, à medida que otimizam as características dos seus produtos.

A SMART TECHNOLOGY abre opções completamente novas. As proteínas de colágeno Hybrid ST (HST) – uma combi-

nação das funções fisiológicas de peptídeos de colágeno e as propriedades funcionais da gelatina – podem produzir gomas de fruta transparentes com conteúdo proteico de até 35%. Por exemplo, três ursinhos de goma feitos com VERISOL® HST já contêm a dose diária recomendada de 2,5 gramas de VERISOL®. “Preenchemos uma lacuna no mercado com nossos produtos HST. Embora já existissem alguns produtos com essa alta concentração de peptídeos de colágeno, eles não eram transparentes devido à espumação ou tinham uma cor indesejada por esse motivo,” explica a Dra. Margarethe Plotkowiak, Chefe de Gestão Global de Produtos Alimentícios e Especialista em Alimentos na GELITA. Espumação e cor não são apenas desvantagens visuais; a espumação descontrolada também dificulta a moldagem.

# ente!

A GELITA testa novas aplicações em cooperação com os clientes.



A mistura ainda tem outras consequências, por exemplo, o aumento da taxa de rejeitos e contaminação do amido moldável. Agora que a GELITA tem o problema de espumação sob controle, os clientes podem produzir gomas de fruta transparentes enriquecidas com proteínas sem qualquer esforço adicional.

### Retorno positivo

Os clientes têm demonstrado grande interesse na nova tecnologia, mas os produtos HST estão realmente cumprido sua promessa? O retorno do cliente após o primeiro uso em produção de proteínas de colágeno foi consistentemente positivo. "Para que nossos clientes permaneçam competitivos, é importante lançar produtos rapidamente. A GELITA trabalha continuamente em novas abordagens focadas na solução de eventuais problemas para os clientes, tornando a vida dos fabricantes mais fácil," Plotkowiak enfatiza. Isso inclui também diversos testes dos produtos

antes que eles sejam introduzidos no mercado.

Volume de preenchimento reduzido graças à SMART TECHNOLOGY.

As ideias e sugestões do cliente podem, é claro, ser integrados no conceito ST e – se desejado – receberem o apoio da GELITA. Gomas de frutas com VERISOL® HST são os primeiros produtos a serem fabricados usando SMART TECHNOLOGY. Em cooperação com os clientes, a GELITA está atualmente testando produtos HST em outras aplicações, como salgadinhos, barras e confeitos mastigáveis.

**MAIS INFORMAÇÕES:**  
Dr. Margarethe Plotkowiak  
Tel. +49 (0) 6271 84-2552  
[margarethe.plotkowiak@gelita.com](mailto:margarethe.plotkowiak@gelita.com)

### NOTÍCIAS

## Filtrado de maneira ideal

A GELITA investe em novos filtros na sua fábrica em Chicago – e ao fazê-lo, melhora seus processos de produção.

Os sistemas de filtragem desempenham uma função importante na produção de gelatina: eles removem impurezas a partir dos vasos de extração e clarificam o produto. Os chamados filtros Cricket oferecem uma ampla gama de filtragem em relação ao sistema anterior. "Os novos filtros se baseiam em um design simplificado. Eles não têm partes móveis na parte interna, tornando-os menos suscetíveis às falhas, o que significa menos tempo ocioso", explica Ryan Williams, engenheiro de processo na fábrica de Chicago. "Eles também podem utilizar terra diatomácea necessária para um processo de filtragem mais eficiente, ajudando a reduzir custos de produção", conclui Williams.



Novos filtros Cricket na fábrica de Chicago, EUA.

## O PRIMEIRO BLOG DO MUNDO PARA PROTEÍNAS DE COLÁGENO

A GELITA está aumentando sua participação nas redes sociais e lançou um blog especializado em gelatina e proteínas de colágeno. Sete funcionários e especialistas externos escrevem para [www.gelita.com/blog](http://www.gelita.com/blog).

“O blog deve ser usado com uma fonte principal para pesquisadores, desenvolvedores de produtos, profissionais de marketing e equipe operacional dos setores de alimentos, farmacêutico, da saúde e nutricional. A GELITA conhece as excelentes propriedades e benefícios da gelatina e dos peptídeos de colágeno. Agora,

especialistas podem compartilhar suas perspectivas e experiências por meio desse blog”, diz Michael Teppner, VP Global Marketing e Comunicação. O blog é um componente essencial na iniciativa de redes sociais da GELITA. O objetivo é tornar #AmazingGelatine e #AmazingCollagen mais conhecidos.



**SUZANE LESER**, Diretora de Comunicação Nutricional, Unidade de Negócios Saúde e Nutrição. A nutricionista tem 20 anos de experiência no setor alimentício. ✓

**LARA NIEMANN**, Diretora de Marketing, Américas. Niemann, que está na GELITA há 15 anos, trabalha muito próximo das equipes de gestão de produtos, pesquisa e desenvolvimento, além do corporativo. Ela irá contribuir com seu vasto conhecimento sobre a empresa e seus produtos. ✓



**DR. MED. HANS-CHRISTOPH KNEFÉLI**, Gerente Sênior Assuntos Médicos/Ciências da Vida. O Dr. Kneféli conduz estudos sobre saúde e nutrição e compartilha seu conhecimento sobre peptídeos de colágeno para cientistas em todo o mundo. ✓

**MARTIN JUNGINGER**, Chefe Global de Gestão de Produtos Farmacêuticos/Desenvolvimento de Negócios de Gelatina. O engenheiro graduado é responsável pelo portfólio de gelatina farmacêutica, especialmente cápsulas moles com perfil de liberação controlada. ✓



**DR. MARGARETHE PLOTKOWIAK**, Chefe Global de Gestão de Inovação em Produtos Alimentícios e Especialista em Alimentos. A Dra. Plotkowiak é responsável por melhorias, gestão e desenvolvimento de novos produtos. ✓

**DR. STEPHAN HAUSMANN**, VP Unidade de Negócios de Saúde e Nutrição e Vendas de Peptídeos de Colágeno. O químico e biotecnico é coinventor de mais de 30 patentes e publicou diversos artigos em revistas sobre tecnologias em alimentos e bebidas. ✓



**DR. HOLGER BECKER**, Gerente Técnico de Produtos Farmacêuticos, Pesquisa e Desenvolvimento de Negócios. O Dr. Becker é responsável pela gestão técnica do produto gelatina farmacêutica. O químico também coordena projetos de pesquisa e desenvolvimento para novos tipos de gelatina. ✓

Mais informações: [www.gelita.com/blog](http://www.gelita.com/blog)



Prêmio de Inovação Alemã

# Ouro para NOVOTEC® CB800

Na cerimônia de premiação no primeiro Prêmio de Inovação Alemã realizada em 6 de junho de 2018 em Berlim, a GELITA foi premiada com um dos dez prêmios de ouro pelo seu aditivo para detergente NOVOTEC® CB800. O júri ficou especialmente impressionado com a proteção de superfície que oferece uma solução ambientalmente amigável e altamente eficiente para limpeza industrial.

As proteínas funcionais do NOVOTEC® são adicionadas à formulação de limpeza à base de água. Elas formam revestimentos de proteção robustos e que atraem água em muitas superfícies. Ao contrário do notório efeito de lótus, que repele a água, mas permite que pós-insolúveis em água grudem na superfície, as partículas de poeira flutuam sobre o filme de proteína e são simplesmente arrastadas em contato com a água. Esse efeito auto limpante amplia significativamente os intervalos de limpeza, o que economiza água, energia e tempo, e consequentemente, reduz custos. O NOVOTEC® CB800 também é livre de substâncias químicas agressivas, não prejudica a pele e é biodegradável.

Seiscentos e cinquenta empresas entraram na competição pelo Prêmio de Inovação Alemã. O Conselho de Design Alemão, fundado em 1953 pela German Bundestag e patrocinado pela Federação de Indústrias Alemãs (BDI), realiza a premiação. São premiadas inovações em 40 categorias.

Um relatório detalhado sobre as aplicações inovadoras nas nossas proteínas NOVOTEC® pode ser encontrado na edição 40 (julho de 2017) de nossa uptodate no arquivo em [www.gelita-online.com](http://www.gelita-online.com) ou [www.gelita.com](http://www.gelita.com)



**GERMAN  
INNO  
VATION  
AWARD '18**



Nina Offenbecher (Associada em Inovação e Portfólio, Desenvolvimento de Negócios na GELITA – Foto/Técnico), Andrej Kupetz (Diretor Gerente do Conselho de Design Alemão) e Dr. Matthias Reihmann (Chefe Global de Gestão de Produtos GELITA – Foto/Técnico) na cerimônia de premiação em Berlim (da esquerda para direita).

Fonte: Conselho de Design Alemão/Foto: Martin Diepold/Grand Visions

## Prêmio Nutra Ingredients

# FORTIBONE® É O VENCEDOR

O FORTIBONE® da GELITA ganhou o título de "Ingrediente do Ano 2018" na categoria "Envelhecimento Saudável" no Prêmio Nutra Ingredients. O produto é uma excelente solução para assegurar o bem-estar físico e mental de um número crescente de pessoas idosas em todo o mundo, segundo o júri do concurso. O suplemento nutricional FORTIBONE® aumenta significativamente a densidade óssea, aliviando a osteopenia e a osteoporose. A cerimônia de premiação foi realizada em 16 de maio, em Genebra.

Mais informações sobre a cerimônia de premiação e sobre o FORTIBONE® seguirão na próxima versão da uptodate.



## FEIRAS E EVENTOS

**DATAS:**

Visite a GELITA e experimente produtos inovadores para as megatendências futuras. Na segunda metade de 2018, participaremos, entre outros, nos seguintes eventos:

VITAFOODS ASIA, Singapura	11 e 12 de setembro de 2018
CPhI, Madri	9 a 11 de outubro de 2018
SSW, Las Vegas	8 e 9 de novembro de 2018
Food Matters Live, Londres	20 a 22 de novembro de 2018
HIE, Frankfurt	27 a 29 de novembro de 2018

## 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

## Um tour ao redor do mundo dos sorvetes

Verão sem sorvete? Inimaginável. E por 5.000 anos. Lá atrás, os chineses já usavam neve ou gelo natural para resfriar suas bebidas. As primeiras iguarias geladas eram preparadas com canela, mel ou sucos de frutas. O médico grego Hipócrates o avaliou como um medicamento revigorante e analgésico. E Nero era tão louco por delícias geladas que mandava esquiadores buscar gelo e neve dos Apeninos. Em 1530, um confeitiro siciliano revolucionou a produção de sorvete. Ele conseguiu criar refrigeração artificial com a ajuda de salitre. Isso possibilitou a produção de sorvete independente de gelo e neve. Cerca de 140 anos depois, a primeira sorveteria foi aberta em Paris – e logo o sorvete estava na boca de todos.

Hoje, consumimos diversos tipos de sorvetes: sorvete de frutas, sorvete à base de leite, sorvete cremoso, sorbet, sorvete à base de água ou frozen yoghurt. Em formatos como picolés, com coberturas ou novidades como ice mallows – um sorvete macio – podem ser combinados com GELITA® RTE-ICE. A mistura de gelatina garante gelificação rápida das coberturas e melhora a textura e a estabilidade. O GELITA OPTICE® assegura um sorvete maravilhosamente cremoso contendo zero gordura ou açúcar. O emulsificante e estabilizador versátil, que também é adequado para sorvete cremosos ou sobremesas congeladas, traz a textura de produtos com gordura, permitindo prazer gelado sem peso na consciência – Hipócrates e Nero teriam adorado, com certeza.



### EUA e América do Sul

Uma sorveteria em Mérida, Venezuela, oferece nada menos que 860 tipos diferentes de sorvete. No entanto, alguns sabores, como carne ou queijo, deixam os clientes mais do que gelados. Mais populares são os sorvetes com álcool, como rum ou vodka-abacaxi. Nos litorais brasileiros, os banhistas são tentados por vendedores vendendo açaí gelado. É difícil resistir ao sabor das frutas saudáveis ou combinações com chocolate. Os norte-americanos são os vencedores em termos de consumo de sorvete: eles consomem 18 litros de sorvete por pessoa ao ano.



### Europa

O melhor sorvete do mundo vem – é claro – da Itália. Um sorveteiro da região da Úmbria convenceu o júri do Gelato World Tour 2017 com seu sorvete de pistache. O sorvete italiano deve ser cremoso e macio, com conteúdo máximo de gordura láctea de 3,5%. O segundo lugar foi para dois produtores de sorvete alemães com um sorbet de morangos. Aliás, quem pensa que quanto mais quente o país, mais sorvete é consumido, está errado. Enquanto os italianos consomem cerca de seis litros, os finlandeses consomem 12 litros por pessoa ao ano.



### Ásia

Os tailandeses adoram sorvete em uma placa de aço congelado a  $-30^{\circ}\text{C}$ . A massa líquida de sorvete é espalhada sobre a placa, congelada a velocidade da luz e depois é moldada em pequenos rolos com uma espátula. Na China, Taiwan, Coreia e Japão, sorvete "raspado" é a moda no alto verão. O sorvete é raspado de um bloco de gelo. Os finos flocos de gelo são refinados com leite condensado ou xarope e guarnecidos com frutas, pasta de feijão ou feijão mungo.



Você pode ler mais sobre TENDOFORTE® em [www.gelita.com](http://www.gelita.com), além de fazer o download gratuito de folhetos e material informativo!

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



Você também pode ler up to date na Internet. Todos os artigos da newsletter de clientes GELITA são publicados em inglês, alemão, português e espanhol. Você encontrará a edição atual e anteriores no endereço [www.gelita-uptodate.com](http://www.gelita-uptodate.com)

GELITA AG  
 Uferstr. 7  
 69412 Eberbach  
 Alemanha

[www.gelita.com](http://www.gelita.com)

**GELITA**  
 Improving Quality of Life