

GELITA

UPTO DATE

Das Magazin für Kunden von GELITA

#43

Produktinnovation:
Geschmeidig
und stark!

Mehr auf Seite 12

Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

gemeinsam sind wir noch stärker: Unter diesem Motto lässt sich die Kooperation zwischen Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen (WDS), Hänsel Processing und GELITA zusammenfassen. Die drei Unternehmen sind gerade dabei, die Herstellung von Fruchtgummis zu revolutionieren: Ihre gemeinsam entwickelte Fast Forward Process (FFP) Technologie ermöglicht es, Fruchtgummis in Silikon- anstatt Stärkeformen herzustellen. Ganz ohne Kontamination und wesentlich schneller als bisher. Niemand sonst hat einen ähnlichen Prozess so detailliert ausgearbeitet und getestet wie die drei Unternehmen.

Eine starke Performance liefern auch die beiden Kollagenpeptide FORTIBONE® und TENDOFORTE® von GELITA. Gleich mehrere Studien belegen ihre positive Wirkung auf Sehnen, Bänder und Knochen. Insbesondere Sportler profitieren von den enormen Effekten. Damit bieten FORTIBONE® und TENDOFORTE® Herstellern von Sportnahrung ein überragendes Potenzial. Weiterer Pluspunkt für FORTIBONE®: Das Kollagenpeptid hat den „Fi South America Innovation Award 2018“ in der Kategorie „Most Innovative Functional Ingredient“ erhalten und wurde bei den NutraIngredients Awards 2018 zum „Ingredient of the Year“ in der Kategorie „Healthy Ageing“ ausgezeichnet. Der jüngste Erfolg kam Ende November mit dem Preis „Best Functional Ingredient of the Year“. Die Verleihung fand während der Messe „Food Matters Life“ in London statt.

Sie sehen einfach stark aus: Kuchen mit Spiegelglanz-Glasur. Dank GELITA® Blattgelatine gelingen die süßen Kunstwerke im Handumdrehen. Welche Kuchen in welchen Ländern Leckermäuler erfreuen? Auch das finden Sie in dieser Ausgabe der update.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen – und ein starkes neues Jahr!

Michael Teppner
Global VP Marketing & Communication
GELITA AG



Applications
LICHTDRUCK 2.0

Innovation
Starke Sportnahrung



[8]

Interview [4]
Revolutionär:
Fast Forward Process



[12]



GELITA Symposium
Zukunftsmusik
in Nashville



[10]

NEWS [11]
Marathon-Trail,
Tierwohl und
#AmazingGelatine

Global betrachtet [15]
So genießt
die Welt Kuchen

Nachhaltig erfolgreich

Für GELITA ist Nachhaltigkeit mehr als ein Schlagwort, es ist die Basis unseres Unternehmenserfolgs. Denn: Erfolg wäre für uns ohne saubere Luft, klares Wasser und gesunde Flora und Fauna nicht denkbar, wie unser neuer Sustainability Report zeigt.

Unsere Produktion verfolgt stets das Ziel, so wenig Einfluss wie möglich auf die Natur zu nehmen und den ökologischen Fußabdruck stetig zu minimieren. Dafür nutzen wir modernste Anlagentechnik.

Nachhaltigkeit hat bei uns aber noch einen anderen Aspekt, wie die lange Firmengeschichte zeigt: GELITA ist seinen Grundwerten bereits seit mehr als 140 Jahren verpflichtet. Als Familienunternehmen haben wir beständig in langfristig angelegte Partnerschaften investiert, sei es mit Kunden, mit Lieferanten oder mit den eigenen Mitarbei-

tern. Und nicht zuletzt stellen wir nachhaltige Produkte her: Unsere natürlichen Proteine sind reine, allergenfreie Lebensmittel, die keine E-Nummern tragen und daher für „Clean Label“ Produkte geeignet sind. Was GELITA alles zum Thema Nachhaltigkeit unternimmt, können Sie im neuen Bericht lesen:

www.gelita.com/de/nachhaltigkeit



„Fast Forward Process ist weltweit ein Novum“

GELITA hat gemeinsam mit den Unternehmen Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen (WDS) und Hänsel Processing die Fast Forward Process (FFP) Technologie entwickelt. Das revolutionäre Verfahren ermöglicht es, Fruchtgummis mit wiederverwendbaren Silikon- anstatt Stärkeformen herzustellen – und verkürzt dabei die Produktionszeit von 24 Stunden auf nur 40 Minuten. Wir führten das Interview mit Holger Brack, Leiter Technikum/Anwendungsentwicklung, WDS, und Frank Temme, geschäftsführender Gesellschafter, Hänsel Processing, über konstruktive Zusammenarbeit und das Marktpotenzial von Fruchtgummis.

Frank Temme

hat vor 32 Jahren im technischen Bereich bei Hänsel Processing angefangen und nach eigenen Worten „im Unternehmen laufen gelernt“. Seit 2009 ist Temme geschäftsführender Gesellschafter von Hänsel Processing.

„Jeder von uns bringt eine sehr hohe Kompetenz aus seinem Bereich mit“

Frank Temme

Herr Brack, Herr Temme, bevor wir zum eigentlichen Thema kommen, erklären Sie unseren Lesern bitte, was Ihre Unternehmen machen.

Holger Brack:

Winkler und Dünnebier ist ein Maschinenbau-Unternehmen, das sich auf das Gießen und Dosieren von Süßwaren spezialisiert hat. Unsere Anlagen bringen Schokoladen, Hart- und Weichkaramellen, Fondants, Geleeprodukte und auch Fruchtgummis in Form. Wir sind weltweit so ziemlich das einzige Unternehmen der Branche, das Großproduktionsanlagen für fast alle Süßwarenarten herstellt.

Frank Temme:

Die Firma Hänsel Processing produziert seit 1911 Maschinen für die Herstellung von Süßwaren, die im Regelfall gekocht werden. Unser Exportanteil liegt bei 95 Prozent, wir sind auf allen Kontinenten mit unseren Anlagen vertreten.

Was kann das neue Herstellungsverfahren FFP?

Frank Temme:

Die FFP Technologie bringt gelatinehaltige Massen in einem bisher noch nicht dagewesenen kurzen Zeitraum zum Gelieren. Die in Silikonformen gegossenen Fruchtgummis können, anders als bei der klassischen Mogultechnik, die mitunter mehrere Tage in Anspruch nimmt, bereits nach rund 40 Minuten aus der Form genommen werden. Die Produkte lassen sich zudem zusatzstoffeschonend und ohne Kontaminierung herstellen.

Holger Brack:

Bei der Mogultechnik wird die Masse in vorgestempeltes Stärkepuder gegossen. Mit diesen Stempeln können sehr einfach die verschiedensten Formen realisiert werden. Der gravierende Nachteil der Mogultechnik ist aber die Kontamination. Das Formpuder entzieht den Fruchtmassen Feuchtigkeit, damit gelangen auch wasserlösliche Inhaltsstoffe in das Puder. Sind die Fruchtmassen mit Zusätzen angereichert, finden sich diese Stoffe im nächsten Produkt wieder. Das heißt, die Produktion ist nicht sauber.

Frank Temme:

Ein Thema ist auch die Hitzeempfindlichkeit der Zusatzstoffe. Damit diese nicht beschädigt werden, dürfen sie erst nach dem Kochprozess zugeführt werden und müssen möglichst schnell wieder gekühlt werden. Auch dafür ist FFP entwickelt worden.

Welche Markttrends greift FFP auf?**Frank Temme:**

FFP zielt in erster Linie auf sogenannte Fortified Gummies, also mit Zusatzstoffen versetzte Produkte. Das können zum Beispiel

„Die Gewinnmarge für angereicherte Fruchtgummis ist sehr attraktiv“

Holger Brack

Vitamine sein, Omega-3-Fettsäuren oder Calcium. Infrage kommen aber auch OTC-Produkte, also rezeptfreie Arzneimittel, wie Biotin oder Melatonin. Diese Nahrungsergänzungsmittel werden heute schon in vielen Teilen der Welt als Fruchtgummi zugegeben.

Holger Brack:

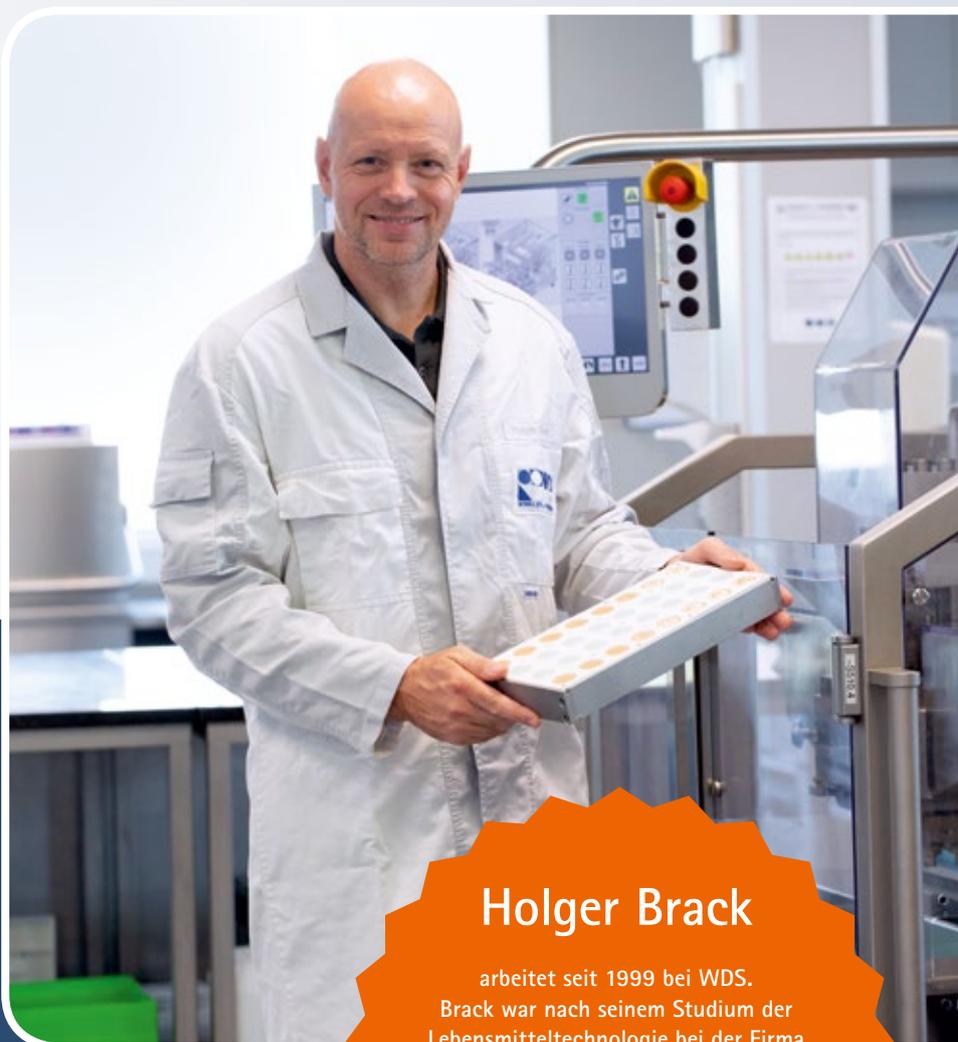
Unsere Ernährungsgewohnheiten unterstützen den Trend zu angereicherten Fruchtgummis. Wir haben nicht mehr die Zeit, selbst zu kochen. Convenience Food ist hoffähig. Die Nährstoffe, Vitamine und Mineralien einer ausgewogenen Ernährung müssen zugeführt werden. In Europa wird man sich zunächst auf natürliche Extrakte konzentrieren. Momentan liegen Ingwer und Honig im Trend. Auch Echinacea oder Olivenblattextrakt, der blutdrucksenkend wirkt, oder Spitzwegerich gegen Atemwegs- und Hustenerkrankungen werden häufig nachgefragt. In diesem Bereich tut sich sehr viel. Wenn diese Produkte kommen, müssen wir vorbereitet sein und die technischen Voraussetzungen für die Herstellung liefern können.

Sind Fortified Gummies auch ein Thema für die Pharmaindustrie?**Holger Brack:**

Viele Pharmaunternehmen sind dabei, Fruchtgummis mit rezeptfreien Arzneimitteln zu entwickeln. Allerdings ist das nicht ganz einfach, da Fruchtgummi ein Massen-Essprodukt ist und damit die Gefahr einer zu hohen Einnahme des Zusatzstoffes besteht.

Das klingt nach einem enormen Potenzial.**Frank Temme:**

Fruchtgummis sind in den letzten zwei bis drei Jahren verstärkt im Markt vertreten. Schließlich sucht jeder Hersteller von Süßwaren nach neuen Produkten, die er anbieten kann. Der Erfolg der Fruchtgummi-Industrie basiert auf Innovation, Vielfalt und Kostenbewusstsein.



Holger Brack

arbeitet seit 1999 bei WDS.

Brack war nach seinem Studium der Lebensmitteltechnologie bei der Firma Storck als Projektleiter in der Produktentwicklung und bei der Firma Zentis als Leiter der Süßwaren-Entwicklung tätig. Bei WDS leitet der Lebensmittelingenieur das Technikum und die Anwendungs-entwicklung.

In den USA genügen einfache Hinweise auf der Packung. In Europa würde dies niemals erlaubt werden. Hier ist geplant, solche Produkte als Made-in-Pack herzustellen, das heißt, das angereicherte Fruchtgummi wird direkt in eine für Arzneimittel gewohnte Blisterverpackung gegossen und versiegelt. Dafür rechnen wir mit einer Freigabe für den Markt.





Hänsel Processing hat die Geleekochanlage JellyStar® für den Fast Forward optimiert.

Warum sind Fruchtgummis so attraktiv für Hersteller?

Holger Brack:

Kaum ein Produkt im Süßwarenereich verzeichnet einen so starken Zuwachs wie Fruchtgummi. Diese hohe Akzeptanz macht Fruchtgummi zur idealen Plattform für Zusatzstoffe. Der Preis für solche Produkte ist attraktiv und die Gewinnmarge hoch.

„Wir können den Kunden eine gesamtheitliche Linie mit dem Besten aus drei Welten vorstellen“

Frank Temme

Für die bekannten Süßwaren- und Pharmaunternehmen ist es also interessant, eine neue Produktion aufzubauen. Dazu kommen neue Unternehmen, die mit ganz neuen Produkten starten. Mit FFP haben wir auch die Eintrittsbarrieren für kleinvolumiges Geschäft reduziert, da der Investitionsaufwand gegenüber Mogulanlagen geringer ist. Das Geschäft ist so leichter skalierbar.

Wie kam es zur Kooperation mit GELITA?

Holger Brack:

GELITA und WDS hatten schon vor 20 Jahren die Idee der puderlosen Süßwarenproduk-

tion verfolgt. Damals waren Produkte mit Zusatzstoffen noch gar kein Thema. Es ging einzig und allein um eine saubere, einfache Produktion, allerdings waren die Verfahren noch nicht gut genug. Wir ließen aber nicht locker. Als wir soweit waren und vor ein paar Jahren feststellten, dass wir Kompetenz im Kochbereich brauchten, holten wir Hänsel Processing mit ins Boot. Seitdem arbeiten wir intensiv an dem Projekt und haben enorme Fortschritte gemacht.

Frank Temme:

Wir hatten vorher schon in Einzelprojekten unserer Maschinen zur Fruchtgummi-Produktion mit GELITA zusammengearbeitet,

schließlich ist GELITA Marktführer in diesem Bereich der Gelatine.

Wie sah die Zusammenarbeit aus?

Holger Brack:

Wir trafen uns mehrmals im Jahr, führten Versuche durch und analysierten die Ergebnisse. GELITA kümmerte sich um die Rezeptur und Strukturbildung, Hänsel um den Kochprozess und WDS um die Formgebung. Wir haben jeden Schritt nach und nach optimiert und Pilotenrichtungen geschaffen, mit denen wir Erkenntnisse für großtechnische Prozesse gewinnen konnten.

Dadurch sind wir in der Lage unseren Kunden ein komplettes Konzept vorzustellen.

Was schätzen Sie an der Zusammenarbeit mit GELITA?

Frank Temme:

Wir arbeiten sehr vertrauensvoll mit GELITA und mit WDS zusammen, was sich in dem engen Teamwork widerspiegelt.

Holger Brack:

Wir kennen uns seit vielen Jahren, was die Arbeit und Kommunikation vereinfacht. Unsere Zusammenarbeit ist zielorientiert und die Aufgabenteilung optimal.

Inwiefern profitieren Kunden von der Kooperation?

Holger Brack:

Unser Konzept ist weltweit ein Novum. Wir denken breit gefächert, auch weil wir die Erfahrung von drei verschiedenen Firmen in das Projekt einfließen lassen konnten. Und wir haben alles Gewohnte auf den Prüfstand gestellt. Diese Herangehensweise gibt uns einen Vorsprung vor Mitbewerbern, die zwar an ähnlichen Prozessen arbeiten, aber diese



in vielen Punkten nicht so detailliert ausarbeiten wie wir. Wir haben Rezeptur, Gestaltung, Ausform-Verfahren, Temperaturresistenz, Kochprozess, Festigkeit, Zuckerfreiheit,

„Wir sind in der Lage, alle Verfahrensschritte detailliert im Pilotmaßstab zu testen“

Holger Brack

Halal-Versionen berücksichtigt und getestet, wie sich das Fruchtgummi nach drei oder sechs Monaten verhält. All diese Fragen sind komplex und spiegeln genau das wider, was ein Süßwarenunternehmen grundsätzlich abfragt.



Holger Brack demonstriert im WDS Technikum in Rengsdorf, Deutschland, die FFP Technologie. Produktentwicklungsversuche können auch bei Hänsel Processing in Hannover, Deutschland, gefahren werden.

Frank Temme:

Mit WDS, GELITA und Hänsel Processing haben sich drei Firmen zusammengetan, die jede in ihrem Bereich eine sehr hohe Kompetenz mitbringt und deren Erfahrung in die FFP Technologie eingeflossen sind. Somit können wir den Kunden eine gesamtheitliche Linie bieten mit dem Besten aus den drei Bereichen. Nicht zu vergessen haben WDS in Rengsdorf und Hänsel Processing in Hannover jeweils Anlagen eingerichtet, mit denen wir Produktentwicklungsversuche mit Kunden fahren können.



Die Herausforderung bei FFP: Die erforderliche schnelle Gelierung und hohe Flexibilität der Texturen sind mit Standardrezepturen, -gelatinen und -prozessen nicht darstellbar.

FAST FORWARD PROCESS (FFP)

GELITA, Hänsel und WDS haben die Fruchtgummi-Produktion revolutioniert. Ihre Vorteile auf einen Blick:

Puderlose Produktion

- Realisieren von puderlosen Fruchtgummi- und OTC-Produkten
- Reduzieren des Materialhandlings auf einen Bruchteil des klassischen Prozesses
- Vermeiden von Staub, Rückständen oder Verunreinigungen, die das Verwenden von Puder verursacht

Produktionskosten minimieren

- Ersetzen von zehntausenden Puderkästen durch einige hundert wiederverwendbare Silikonformen
- Einsparen von Produktionsfläche
- Weniger Energie- und Personalkosten

Produktionszeit reduzieren

- Produktion innerhalb von 40 Minuten anstatt 24 Stunden
- Keine Trocknungszeit und lange Kühlungsprozeduren

Vereinfachtes Implementieren von Zusätzen

- Schonende Behandlung der Zusätze beim Anreichern der Fruchtgummiprodukte
- Einfaches Verarbeiten von Kollagenpeptiden, Vitaminen, Mineralien, APIs etc.



MEHR INFORMATIONEN:

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



Saubere Produktion: FFP ermöglicht es, Fruchtgummis in wiederverwendbare Silikon- anstatt Stärkeformen zu gießen. Die Produkte lassen sich dadurch ohne Kontaminierung herstellen.

Die Retter des Runzelkorns

Höchste
Druckkunst
mit GELITA®
Gelatine

FABER & SCHLEICHER OFFENBACH A/M Nr 2169

Holger Lübbe (rechts) und
Wolfgang Blauert wollen
dem Lichtdruck eine neue
Zukunft geben.



Holger Lübbe und Wolfgang Blauert haben einen Traum: Sie möchten den Lichtdruck wieder aufleben lassen. An die Detailtreue und Haltbarkeit der vor 150 Jahren erfundenen Technik reicht bis heute kein Druckverfahren heran.

„Der Lichtdruck wurde entwickelt, um Fotos zu vervielfältigen“, sagt Lübbe und fährt fort: „Diese Königin der Reproduktionstechnik bietet höchste Schärfe und einen enormen Kontrastumfang. Außerdem ist Lichtdruck das haltbarste Verfahren, was Lichtbeständigkeit und Farbechtheit angeht.“ In der Blütezeit um 1900, als vor allem Postkarten, Urkunden und Kunst-Reproduktionen mit Lichtdruck hergestellt wurden, existierten weltweit um die 2.000 Werkstätten. Heute gibt es noch zwei Traditionsbetriebe in Kyoto und Peking, eine Museumswerkstatt in Leipzig – und Offizin Darmstadt, die Werkstatt, die Lübbe und Blauert 2015 gegründet haben. Prachtstück von Offizin Darmstadt: eine alte Lichtschnelldruckmaschine von 1880, die den beiden Enthusiasten als Leihgabe überlassen wurde. „Den Umzug der fünf Tonnen schweren Lady haben wir mit Crowdfunding finanziert“, so Lübbe.



Perfekte Lichtdrucke vom Hochzeitsturm in Darmstadt

Der Lichtdruck arbeitet mit ölhaltiger Druckfarbe auf Naturpapier. Als Druckvorlage wird ein warmes Gelatine-Kaliumdichromat-Gemisch auf eine Glasplatte gegossen. Nach dem Trocknen wird ein



Wichtiger Bestandteil des Lichtdrucks: GELITA® Lichtdruck-Gelatine

Halbton-Negativ aufgelegt und belichtet. Der Lichtgerbungsprozess verändert die Struktur der Gelatine. Beim Auswaschen der lichtempfindlichen Substanz entsteht das sogenannte Runzelkorn und damit eine reliefartige, feine Oberflächenstruktur. Deren Auflösung ist fünf- bis zehnmal

höher als die der modernsten Druckermaschine. Vor dem Druck wird eine Wasser-Glyzerin-Mischung aufgebracht, die die Gelatine quellen lässt. Die härteren Stellen der Gelatine nehmen weniger Feuchtigkeit auf als die weicheren. So entstehen unterschiedliche dicke Farbschichten, die mit hohem Druck auf Papier übertragen werden. „Früher war es schon ein Problem, die Gelatine zu besorgen, von gleichbleibender Qualität ganz zu schweigen. Es gab auch nicht immer Strom, für die Belichtung wurden die Platten in die Sonne gelegt“, sagt Lübbe. Heute genügt ein Anruf bei GELITA und das Unternehmen liefert die Gelatine mit den gewünschten Eigenschaften. Die

Zusammenarbeit geht aber noch einen Schritt weiter. „Wir wollen mit GELITA eine Alternative zum Härten der Gelatine mit Kaliumdichromat finden und neue Techniken erproben.“

Lichtdruck 2.0

„Wie würden man heute den Lichtdruck machen?“ ist die Frage, die Lübbe umtreibt. Mit dem Projekt „Lichtdruck 2.0“ versucht Offizin Darmstadt neue Standards für die Technik des Lichtdrucks festzulegen und damit die Basis für die Zukunft des Verfahrens zu schaffen. Viele alte Kulturschätze sind bereits digitalisiert. Mit diesen Daten können Negative für den Lichtdruck erzeugt werden und somit die Kulturschätze originalgetreu reproduziert werden. „Langfristig wollen wir neue Werkstätten aufbauen, ausbilden und das Verfahren für die Faksimilierung, Langzeitarchivierung und die Produktion von Kunstdrucken wieder aufleben lassen.“ Um den Lichtdruck als Kulturerbe zu bewahren, will Offizin Darmstadt gemeinsam mit anderen Lichtdruck-Enthusiasten einen Antrag auf Anerkennung als „dringend erhaltungswürdiges immaterielles Kulturerbe“ bei der UNESCO stellen. Mit der Hoffnung, dass der Lichtdruck irgendwann so weit verbreitet ist, dass er wieder von der UNESCO-Liste gestrichen werden kann.

MEHR INFORMATIONEN:

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

Zukunftsmusik

Im Herzen von Nashville, Tennessee, USA fand im Oktober das GELITA Symposium statt. Die zweitägige Veranstaltung mit hochrangigen Rednern bot Inspiration für neue Chancen auf dem weltweiten, dynamischen Gesundheits- und Nahrungsmittelmarkt – und weckte das Interesse von fast 80 Teilnehmern aus zwölf Ländern.

Nashville, bekannt für seine einzigartige Musikszene, bot die perfekte Kulisse für das diesjährige Thema: „The Sounds of Health & Nutrition. Listen to what matters“. Franz-Josef Konert, Vorstandsvorsitzender von GELITA, präsentierte die Unternehmensstrategie für Wachstum und gab den Ton und rasanten Rhythmus der Veranstaltung vor. Denn mit den sich schnell verändernden globalen Märkten mitzuhalten, kann zur Herausforderung werden.

VERTRAUEN GEWINNEN

Zum ersten Mal tue sich auf dem Markt der Gesundheitsindustrie eine deutliche Kluft auf, erklärte Susan Isenberg, Global Chair of Edelman's Health Sector: Die Verbraucher haben weltweit zunehmend das Vertrauen in den pharmazeutischen Sektor verloren, während das Vertrauen in OTC-Produkte weitgehend unverändert blieb. Die Teilnehmer erfuhren, wie sie ihre wissenschaftlichen Informationen besser vermitteln und ihre Inhalte über verschiedene Formate präsentieren können. Außerdem zeigte Isenberg auf, wie sie die Stimmen von Kapazitäten

nutzen können, um Vertrauen und Glaubwürdigkeit wiederzugewinnen.

Tom Aarts, Managing Director Nutrition Business Advisors, berichtete über Wachstumstrends im Bereich der Sportnahrung und ein wiederkehrendes Interesse an Proteinen. Was einst nur Sportenthusiasten interessierte, sei nun auch ein Thema für den Mainstream-Konsumenten. Bei einer Gesprächsrunde mit Hank Schultz, Deputy Director bei Nutralngredients-USA, und Michael Teppner, Global VP of Marketing and Communication, GELITA, wurden spannende Fragen diskutiert, wie: Wer führt die Markttrends an, Konsumenten oder Industrie? Verändern Trends wie „gentechnikfrei“ und „Clean Label“ das Kaufverhalten der Konsumenten, oder handelt es sich nur um einen Hype?

GELATINE FÜHRT HITLISTE AN

Kirti Vatsa, Lead Procurement Analyst, Beroe Inc., wies darauf hin, dass Gelatine die meist verwendete Zutat bei der Produktion von Hart- und Weichkapseln sei. Selbst das Aufkommen von tierfreien

Alternativen würde die führende Position von Gelatine nicht gefährden. Seinen Erfolg verdanke Gelatine der einfachen und effizienten Anwendung in der Kapselproduktion und der hohen Akzeptanz bei den Konsumenten.

Aber auch der Spaß kam bei dem Symposium nicht zu kurz. So bot die Veranstaltung die einmalige Chance, den für das Symposium geschriebenen Song „This Thing Called Collagen“ gemeinsam mit Musikern in Nashville aufzunehmen. Am Ende sagten 96 Prozent der Gäste, dass sie ihren Kollegen die Teilnahme am GELITA Symposium empfehlen würden. Sie zeigten sich rundum zufrieden mit der Vielzahl an Informationen und Ideen. Zudem schätzten sie die Möglichkeiten, Kontakte mit der Industrie aufzufrischen oder neu zu knüpfen.

GELITA fördert Tierwohl

Seit August 2018 ist GELITA neues Fördermitglied der Initiative Tierwohl. Die 2015 gegründete Initiative mit Sitz in Bonn, Deutschland, unterstützt Landwirte finanziell dabei, über die gesetzlichen Standards hinausgehende Maßnahmen zum Wohl ihrer Nutztiere umzusetzen. „Für uns als Verarbeiter von tierischen Nebenprodukten zur Herstellung von kollagenen Proteinen wie Gelatine, Kollagenpeptiden und Kollagen spielt das Thema Tierwohl eine bedeutende Rolle. Auch wenn sich die öffentliche Diskussion weitestgehend mit der Erzeugung von Fleisch beschäftigt, dürfen die Nebenprodukte nicht außer Acht gelassen werden. Tiergerechte und faire Tierhaltung sind ein wesentlicher Baustein für die generelle Akzeptanz von tierischen Produkten. Wir sind überzeugt, dass die Initiative Tierwohl hier den richtigen Ansatz verfolgt, indem entlang der Wertschöpfungskette unter Einbezug des Handels auf breiter Basis das Thema zielführend angegangen wird“, sagt Reinhard Zehetner, Global VP Quality und Regulatory Affairs von GELITA.



Grandioser Endspurt



Die Bedingungen hätten nicht besser sein können: Bei herrlichem Spätsommer-Wetter gingen Mitte September 1.413 Teilnehmer an den Start des sechsten GELITA Trail Marathon in Heidelberg, Deutschland. Die besten Läufer lieferten sich ein spannendes Finale. Moritz auf der Heide, der Gewinner der 42 Kilometer langen Strecke, lag auf Platz zwei, als er den Anstieg zum Königsstuhl anging. Ganze zwei Minuten trennten den Trail-Läufer von Steffen Justus. Schon am Berg konnte auf der Heide den Abstand auf eineinhalb Minuten verkürzen – und dann bergab Justus überholen. Bei den Frauen machte Dioni Gorla das Rennen und beendete damit die Siegserie von Aoife Quigly, die die letzten drei Trail Marathons für sich entschieden hatte.

MEHR INFORMATIONEN:

Lara Niemann
GELITA USA
Tel. ++1 712 943 1692
lara.niemann@gelita.com

Starke Produkte, starke Sportler

Sport ist gesund – belastet aber auch bei intensivem Training Sehnen, Bänder und Knochen und führt im schlimmsten Fall zu Verletzungen. Die richtige Sportnahrung kann helfen, die Gesundheit der Gewebestrukturen zu erhalten oder sogar wiederherzustellen, wie Studien mit den Kollagenpeptiden TENDOFORTE® und FORTIBONE® von GELITA belegen.

Wer den Ironman im Oktober 2018 auf Hawaii verfolgt hat, weiß: Favorit Jan Frodeno musste den Start wegen einer Stressfraktur an der Hüfte absagen. Solche Ermüdungsbrüche entstehen durch eine zu hohe Beanspruchung über einen längeren Zeitraum hinweg. „Die Sportler trainieren so hart, dass alle Proteine sofort in die Muskeln gehen. Für



die Knochen bleibt praktisch nichts mehr übrig“, erklärt Dr. Stephan Hausmanns, VP Health and Nutrition bei GELITA. Die Folge: Es entstehen Risse und Spalten, bis der Knochen so instabil wird, dass er bricht. Betroffen sind vor allem Langläufer, Turner oder Fußballer, also Sportler, bei denen die unteren Gliedmaßen extrem belastet sind. Diese Sportler können von FORTIBONE® besonders profitieren.

Kleine Dosis, große Wirkung

„Studien bei Osteoporose haben gezeigt, dass das GELITA Kollagenpeptid FORTIBONE® nicht nur die Knochenstabilität und -dichte fördert und den Abbau aufhält, sondern

sogar den Aufbau von Knochen fördert.“ 180 Frauen mit reduzierter Knochenmasse machten bei der randomisierten, placebo-kontrollierten Doppelblindstudie mit. Die Knochenmineraldichte der Teilnehmerinnen – sie nahmen über einen Zeitraum von zwölf Monaten täglich fünf Gramm FORTIBONE® ein – hatte sich signifikant verbessert. „FORTIBONE® beeinflusst insbesondere die sogenannten Osteoblasten und Osteoklasten, die für den Stoffwechsel in den Knochen zuständig sind. Von dem enormen Effekt können auch Sportler profitieren“, sagt Hausmanns. Darüber hinaus konnte jüngst in einer placebo-kontrollierten Anwendungsbeobachtung an 28 Patienten mit verschiedenen Knochenbrüchen gezeigt werden, dass diese bei Gabe von FORTIBONE® schneller und besser heilen. Auch diese Studie unterstützt den positiven Nutzen von FORTIBONE® bei Sportlern mit Ermüdungsbrüchen.

Aber auch starke und elastische Sehnen und Bänder sind für alle, die gern Sport treiben, wichtig. Hier kommt TENDOFORTE® ins Spiel. Die Kollagenpeptide regen die körpereigene Produktion von Kollagen an. Auf diese Weise stärken sie Sehnen und Bänder und fördern die Stabilität der Gelenke. Eine Studie aus Australien belegt die Wirkung des Kollagenpeptids. 20 Sportler, die mit lang andauernden Symptomen einer chronischen Entzündung der Achillessehne zu kämpfen hatten und deswegen nicht mehr trainieren konnten, nahmen an einer placebo-kontrollierten Überkreuz-Studie des Australian Institute of Sport (AIS) teil. Keiner der Probanden hatte auf die traditionellen Therapien an-



gesprachen. Zehn der Sportler bekamen über einen Zeitraum von sechs Monaten täglich fünf Gramm TENDOFORTE® und absolvierten ein spezifisches Trainingsprogramm, die anderen zehn Sportler bekamen ein Placebo. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten: Innerhalb von drei Monaten konnten bereits sechs der zehn Teilnehmer der TENDOFORTE®-Gruppe wieder ihr Lauftraining aufnehmen, nach sechs Monaten waren es sogar 80 Prozent.

Aber TENDOFORTE® kann noch mehr, wie eine randomisierte, placebo-kontrollierte Doppelblind-Studie am Institut für Sport und Sportwissenschaft der Universität Freiburg, Deutschland, zeigt. Auch hier nahmen Athleten sechs Monate lang fünf Gramm TENDOFORTE® ein. Bei den 50 Männern und Frauen, die unter chronischer Instabilität der Sprunggelenke litten, konnte eine deutliche Verbesserung festgestellt werden. So nahm bei allen Teilnehmern die Stabilität der Gelenke um 76 Prozent zu, Fußverstauchungen reduzierten sich um 62 Prozent und andere Verletzungen um 35 Prozent.



Neue Perspektiven für Hersteller

Beiden Kollagenpeptiden gemeinsam: Es genügt, wie die Studien gezeigt haben, nur eine geringe Gabe, um signifikante Effekte zu erzielen. Sie sind außerdem nicht allergen und, ganz wichtig, in verschiedenen Darreichungsformen leicht zu verarbeiten. Für Hersteller von Sportnahrung bieten TENDOFORTE® und FORTIBONE® daher ein enormes Potenzial. Sie können Profi-Sportlern und ambitionierten Hobby-Sportlern künftig Produkte anbieten, mit denen diese ganz gezielt die Gesundheit ihrer Knochen, Bänder, Sehnen und Sprunggelenke verbessern können.

MEHR INFORMATIONEN:

Dr. Stephan Hausmanns
Tel. +49 (0) 6271 84-2109
stephan.hausmanns@gelita.com



Auszeichnung für FORTIBONE®

FORTIBONE®, das bioaktive Kollagenpeptid von GELITA, hat den „Fi South America Innovation Award 2018“ in der Kategorie „Most Innovative Functional Ingredient“ gewonnen. Die Preisverleihung fand im August 2018 auf der Messe „Food Ingredients South America“ in São Paulo/Brasilien statt. „Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnung, die unsere Innovationskraft und unsere Bemühungen würdigt, die Wirksamkeit unserer Produkte wissenschaftlich zu belegen“, sagt Claudia Yamana, Vice President of Sales and Marketing for Americas bei GELITA. „FORTIBONE® ist ein innovatives Produkt, das mit Blick auf das gesunde Älterwerden genau auf die Bedürfnisse der Verbraucher zugeschnitten ist.“ Der Fi Innovation Award ist die höchste Auszeichnung für Ingredients, Produkte und Nahrungsergänzungsmittel in Südamerika. Bereits im Juni 2018 wurde FORTIBONE® bei den NutraIngredients Awards 2018 zum „Ingredient

of the Year“ in der Kategorie „Healthy Ageing“ gekürt. Der jüngste Erfolg kam Ende November mit dem Preis „Best Functional Ingredient of the Year“. Die Verleihung fand während der Messe „Food Matters Life“ in London statt.

FORTIBONE®
Collagen Matrix Stimulation

GLÄNZEND GEMACHT mit GELITA® Blattgelatine

1. Einweichen, 2. ausdrücken, 3. auflösen – schon ist die Blattgelatine einsatzbereit und die Torte mit einem Spiegelglanz überzogen. Einfach 150 Gramm Wasser mit 300 Gramm Zucker und 300 Gramm Glucosesirup in einem Topf aufkochen. 20 Gramm (12 Blatt) Blattgelatine in kaltem Wasser auflösen. Gelatine ausdrücken und zusammen mit 200 Gramm Kondensmilch unter Rühren in den Topf geben. Zum Schluss 300 Gramm weiße Schokolade in Stücke brechen, ebenfalls hinzufügen und auflösen. Abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor Gebrauch die Glasur auf 40 °Celsius erhitzen und nach Belieben Lebensmittelfarbe einrühren. Zum Glasieren auf 30 bis 35 °Celsius abkühlen lassen.

Mehr Informationen zu Blattgelatine: www.blattgelatine.de oder Blog #AmazingGelatine



MESSE

TERMINE:

Besuchen Sie GELITA und erleben Sie innovative Produkte für die Megatrends von morgen. Im Jahr 2019 sind wir u. a. auf folgenden Messen präsent:

ENGREDEA, Anaheim	05. bis 09. März 2019
FIC, Shanghai	18. bis 20. März 2019
Wellfood Ingredients, Sao Paulo	03. bis 04. April 2019
SSE, Secaucus, New Jersey	09. bis 10. April 2019
Vitafoods, Genf	07. bis 09. Mai 2019
FCE PHARMA, Sao Paulo	21. bis 23. Mai 2019
IFT, New Orleans	02. bis 05. Juni 2019
HNC, Shanghai	19. bis 20. Juni 2019

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 genießt die Welt Kuchen

Süß oder fruchtig frisch, flach oder mehrstöckiges Kunstwerk, mit Marzipan oder Sahne garniert: Unzählige Varianten von Kuchen zieren die Kaffeetafeln, versüßen die Pausen oder krönen ein Festessen. Schon die alten Ägypter schätzten mit Honig gesüßten Kuchen und schrieben ihm sogar magische Kräfte zu. 200 v. Chr. aß man in Griechenland Rahmgebäck, Sesamkuchen oder mit Trauben gefüllte Torten. 600 Jahre später wurde in Rom die erste Konditoren-Innung gegründet. Als um 1800 Zucker aus Zuckerrüben, Kakao und Schokolade zur Verfügung standen und wenig später das Backpulver erfunden wurde, waren der Fantasie kaum noch Grenzen gesetzt.

Heute sorgt Gelatine für perfekte Glasuren und herrliche aufgeschlagene Füllungen – mit perfekter Textur und Festigkeit, ganz nach Wunsch von zartcremig bis fest und schnittfähig. Damit ist das Kunstwerk nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch für das Auge. Dabei sorgt Gelatine ebenso für ein wunderbar cremiges Mundgefühl – sogar bei fettreduzierten Füllungen. Gelatine verbessert außerdem die Haltbarkeit und die Gefrier-Tau-Stabilität der Produkte. Das ist aber noch lange nicht alles: Gelatine macht sogar Waffeln und Biskuits noch knuspriger.



Asien

Mehl, Eier, Honig und Zucker: Mehr Zutaten brauchen die Japaner für den Kasutera nicht. Den Kuchen mit der braunen Kruste brachten die Portugiesen im 16. Jahrhundert nach Nagasaki. Mit Erdbeeren, Schlagsahne und Zuckerguss verwandelt er sich in die perfekte Erdbeertorte. Ebenso beliebt: Käsekuchen. Den kennen die Japaner auch roh oder als Soufflé. Bei der rohen Version wird Frischkäse, Schlagsahne und Gelatine angerührt und auf einen Biskuitboden gegeben. Der Soufflé-Käsekuchen ist ein japanisches Original – und eine Herausforderung für den Bäcker. Der fluffige Traum wird mit Eiweiß zubereitet und im heißen Wasserbad gebacken.



Amerika

Im brasilianischen Bundesstaat Pernambuco bezirzt Bolo de rolo Leckermäuler mit dünnem Biskuitteig, der traditionell mit Guavenmarmelade bestrichen und aufgerollt wird. Ein typisch US-amerikanischer Kuchen ist der Apple Pie, bei dem die kleingeschnittenen Äpfel entweder mit einer Teigdecke oder einem Teiggitter bedeckt werden. Ebenso beliebt: Brownies. Denen haben die Amerikaner sogar gleich drei Feiertage gewidmet. Am 8. Dezember feiern sie den National Brownie Day, am 22. Januar den National Blonde Brownie Day und am 10. Februar den National Have a Brownie Day.



Europa

Die Italiener lassen sich ihre sizilianische Käsetorte, die Cassata, oder den Mailänder Kaffeekuchen schmecken. Der berühmte Panettone, ein leckerer Hefeteigkuchen, der ursprünglich an Weihnachten gebacken wurde, ist längst das ganze Jahr über erhältlich. Ein süßes Muss bei jedem Familienfest in Frankreich sind Clafoutis. Der Klassiker mit Kirschen ist halb Kuchen, halb Pfannkuchen. Ebenso sehr französisch: ein Flan pâtissier, also ein Puddingkuchen. Ganz oben auf der Liste der typisch deutschen Kuchen: die Schwarzwälder Kirschtorte mit dunklem Schokoladenteig, Kirschen und Sahne. Tipps, wie die Sahne mit Gelatine besonders gut gelingt, hat Bäcker- und Konditormeister Siegfried Brenneis in der letzten Ausgabe der uptodate gegeben.



Immer Up-to-date: Sie haben eine Ausgabe verpasst? In unserem Archiv unter www.gelita.com können Sie auch ältere Ausgaben downloaden!

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