

UPTODATE

La revista para los clientes de GELITA #43



Queridos lectores:

Juntos somos aún más fuertes: Este es el lema de la cooperación entre Winkler y Dünnebier Süßwarenmaschinen (WDS), Hänsel y GELITA. Las tres empresas están revolucionando la producción de gomas de fruta: La tecnología desarrollada de Fast Forward Process (FFP) permite producir las gomas de fruta en moldes de silicona en lugar de moldes de almidón. Completamente sin contaminación y mucho más rápido que antes. Nadie más, hasta ahora, había realizado un proceso similar tan detallado y probado como estas tres empresas.

Un gran rendimiento lo proporcionan también los dos péptidos de colágeno FORTIBONE® y TENDOFORTE® de GELITA. Varios estudios demuestran su positivo efecto sobre tendones, ligamentos y huesos. En particular, los deportistas se benefician de los enormes efectos. FORTIBONE® y TENDOFORTE® ofrecen a los productores de nutrición deportiva un destacado potencial. Otro plus para FORTIBONE®: El péptido de colágeno ha ganado el "Fi South America Innovation Award 2018" en la categoría "Most Innovative Functional Ingredient" y fue galardonado también en los premios "NutraIngredients Awards 2018 como "Ingredient of the Year" en la categoría" Healthy Ageing". El último éxito se consiguió a fines de noviembre con el premio "Best Functional Ingredient of the Year". La ceremonia de entrega de premios tuvo lugar durante la feria comercial "Food Matters Life" en Londres.

Se ven fantásticos: Pasteles con glaseados tan brillantes como espejo. Gracias a GELITA® Blattgelatine, se logran las dulces obras de arte en un abrir y cerrar de ojos. ¿Qué pasteles se deleitan en determinados países? Lo puede encontrar también en esta edición de uptodate.

¡Le deseamos que disfrute leyendo y que tenga un buen año!

Michael Teppner

Global VP Marketing & Communication GELITA AG

Innovación

Buena nutrición deportiva



Maratón Trail,
Bienestar animal y
#AmazingGelatine

Applications

F01011PIA 2.0



Simposio GELITA

Música para el futuro en Nashville



Entrevista

Revolucionario: [4]
Fast Forward Process



[15]

A nivel mundial

Pasteles, asi los disfruta el





Para GELITA, la sostenibilidad es más que una palabra de moda, es la base de nuestro éxito corporativo. Después de todo, el éxito sería impensable para nosotros sin aire y agua limpios, sin flora y fauna saludable, como lo demuestra nuestro nuevo Sustainability Report.

Nuestra producción siempre persigue este objetivo, ejercer tan poca influencia como sea posible en la naturaleza y minimizar constantemente la huella ecológica. Para eso utilizamos una tecnología de vanguardia para plantas.

La sostenibilidad tiene también otro aspecto en nosotros, como lo demuestra la larga historia de la compañía: GELITA está comprometida a sus valores básicos desde hace 140 años. Como empresa familiar, hemos invertido permanentemente en asociaciones, ya sea con clientes, con provee-

dores o con los propios empleados. Y por último, pero no menos importante, ofrecemos productos sostenibles: Nuestras proteínas naturales son puras, libres de alérgenos. alimentos que no llevan números E y por lo tanto, son adecuados para productos "Clean Label". ¿Todo lo que GELITA hace sobre el tema sostenibilidad, puede leerlo en el

nuevo informe: www.gelita.com/de/ nachhaltigkeit

"Fast Forward Process es una novedad mundial"

GELITA ha desarrollado con las compañías Winkler y Dünnebier Süßwarenmaschinen (WDS) y Hänsel Processing la tecnología Fast Forward Process (FFP). El proceso revolucionario hace posible la fabricación de gomas de fruta con moldes de silicona reutilizables en lugar de aquellos de almidón, reduciendo asi el tiempo de producción de 24 horas a tan sólo 40 minutos. Realizamos la entrevista con Holger Brack, Director Technikum/Desarrollo de Aplicaciones, WDS y Frank Temme, socio y Gerente de Hänsel Processing, sobre la cooperación constructiva y el potencial de mercado de las gomas.



Sr. Brack, Sr. Temme, antes de ir al tema central, podrían ustedes explicar a nuestros lectores a que se dedica su empresa

Holger Brack:

Winkler y Dünnebier es una empresa de ingenieria mecánica que se ha especializado en el moldeo y dosificación de golosinas. Nuestras plantas otorgan forma a chocolates, caramelos duros y blandos, fondants, productos de gelatina y también a las gomas de fruta. Somos prácticamente la única empresa en el mundo de la industria, con plantas de producción a gran escala que produce para casi todos los tipos de golosinas.

Frank Temme:

La empresa Hänsel Processing lleva produciendo desde 1911 máquinas para la producción de dulces que regularmente suelen cocinarse. Nuestra cuota de exportación es del 95 por ciento, estamos en todos los continentes representados con nuestras instalaciones.

¿Qué puede hacer el nuevo proceso de fabricación FFP?

Frank Temme:

La tecnología FFP gelatiniza grandes masas que contienen gelatina en un tiempo hasta ahora no registrado. Las gomas de fruta en los moldes de silicona, pueden ser retiradas nada menos que después de unos 40 minutos. A diferencia de la clásica técnica Mogul, que requiere a veces varios días. Además, los productos también se pueden producir sin añadir aditivos y sin contaminación.



Holger Brack:

En la técnica mogul, la masa se vierte en un polvo de almidón pre estampado. Con estos estampados se pueden realizar muy fácilmente las más diversas formas, pero la grave desventaja de la técnica mogul es la contaminación. El polvo del molde le resta humedad a las masas frutales, de esta forma penetran en el polvo también otros ingredientes solubles en agua. Si las masas frutales han sido enriquecidas con aditivos, estas sustancias se encontrarán de nuevo en el siguiente producto, es decir la producción no es limpia.

Frank Temme:

Un tema es la sensibilidad al calor. Para que los aditivos no se dañen deberán ser agregados después del proceso de cocción e inmediatamente después enfriados lo más rápido posible. FFP ha sido desarrollado para eso.

¿Qué tendencias de mercado utiliza FFP? Frank Temme:

FFP se dirige principalmente a las llamadas Fortified Gummis, gomitas fortificadas, o sea a productos con aditivos. Eso puede ser, por ejemplo vitaminas, omega-3 o calcio. Pero también los productod OTC, medicamentos de

"El margen de beneficios para las gominolas enriquecidas es muy atractivo"

Holger Brack

venta libre, como Biotina o melatonina. Estos suplementos dietéticos ya se presentan el día de hoy en muchas partes del mundo como una goma de fruta.

Holger Brack:

Nuestros hábitos alimenticios apoyan la tendencia hacia las gomas de fruta enriquecidas. No tenemos tiempo para cocinar. La Convenience Food, comida de conveniencia, se perfila como aceptable. Los nutrientes, vitaminas y minerales de una nutrición balanceada deben ser añadidos. En Europa se van a concentrar primero en los extractos naturales. Actualmente el jengibre y la miel están de moda. También la Echinacea o el extracto de hoja de olivo, que producen efectos para bajar la presión arterial, o el llantén menor contra enfermedades respiratorias y tos son muy solicitados. En este sector está ocurriendo mucho. Cuando nos llegan estos productos, tenemos que estar preparados para cubrir los requisitos técnicos que requiere la producción.

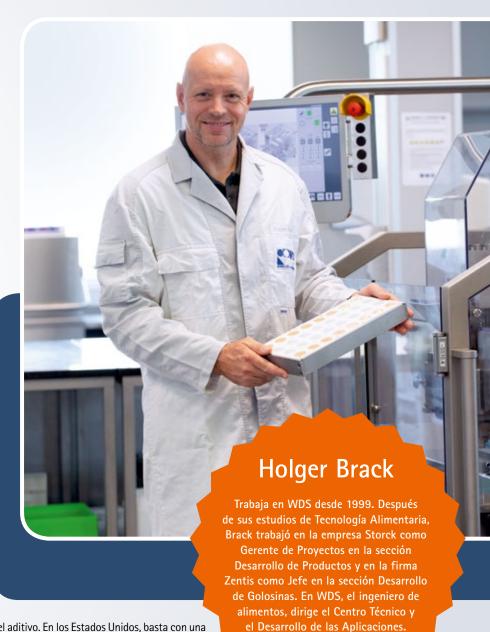
¿Son las Fortified Gummis también un problema para la industria farmacéutica? Holger Brack:

Muchas empresas farmacéuticas están en el proceso de desarrollar gomas de fruta con medicamentos de venta libre, sin embargo, esto no es del todo fácil, simplemente porque la goma de fruta es un producto de alimentación masiva, corriendo así el peligro de una alta ingesta

Eso suena como un gran potencial.

Frank Temme:

En los últimos dos o tres años, las gomas de fruta están cada vez más representados en el mercado. Finalmente todos los fabricantes de golosinas están buscando nuevos productos que ofrecer. El éxito de la industria de la goma de fruta está basado en la innovación, la diversidad y la concienciación de costes.



del aditivo. En los Estados Unidos, basta con una simple referencia en la envoltura. En Europa, esto nunca estaría permitido. Aquí se planean productos tales como Made-in-Pack, es decir, la goma de fruta enriquecida sería vertida y sellada directamente en un paquete normal para medicamentos de envoltura transparente. Para esto, esperamos la aprobación de un lanzamiento para el mercado.





Hänsel Processing ha optimizado la línea de cocción de gelatina JellyStar* para el Fast Forward.

¿Por qué las gomas de fruta son tan atractivas para los fabricantes?

Holger Brack:

Probablemente no haya un producto en el sector de las golosinas que presente un aumento tan fuerte como las gomas de frutas. Esta alta aceptación hace que las gomas de fruta sean la plataforma ideal para los aditivos. El precio de dichos productos es atractivo y el margen

"Podemos presentar al cliente una línea holística con lo mejor de tres mundos"

Frank Temme

de beneficio alto. Para las empresas más conocidas de golosinas y las empresas farmacéuticas es interesante, crear una nueva producción. A todo esto vienen nuevas empresas que empiezan con productos muy nuevos. Con FFP hemos reducido también las barreras de entrada para negocios de pequeño volumen debido a que los gastos de capital son menores en comparación con las plantas de mogul, el negocio es más fácil de escalar.

¿Cómo se llega a la cooperación con GELITA? Holger Brack:

Hace 20 años GELITA y WDS tenían ya la idea de una producción de golosinas sin polvo de

almidón. En esa época, incluso, los productos con aditivos no era un tema importante. Sólo se trataba de realizar una producción limpia y fácil, sin embargo, el procedimiento no era lo suficientemente bueno. Pero no nos dimos por vencidos y hace unos pocos años cuando vimos que necesitabamos la competencia necesaria en el área de cocina, llamamos a Hänsel Processing a nuestro lado, desde entonces trabajamos intensivamente en el proyecto y hemos experimentado enormes progresos.

Frank Temme:

Anteriormente ya habíamos trabajado juntos con GELITA en pro-

yectos individuales de nuestras máquinas para la producción de goma de frutas. después de todo, GELITA es el líder del mercado en el campo de la gelatina.

¿Cómo fue la cooperación?

Holger Brack:

Nos reuniamos varias veces al año, realizabamos pruebas y analizabamos los resultados.

GELITA se encargaba de la formulación y la formación de estructuras, Hänsel del proceso de cocción y WDS del modelado. Optimizamos cada paso y creamos instalaciones piloto con las cuales pudimos ganar conocimien-

tos para procesos de gran escala. Todo esto nos permite presentar a nuestros clientes un concepto completo.

¿Qué valora usted sobre la cooperación con GELITA?

Frank Temme:

Trabajamos con mucha confianza con GELITA y con WDS juntos, lo que se refleja en el trabajo en equipo.

Holger Brack:

Nos conocemos desde hace muchos años, lo que simplifica el trabajo y la comunicación. Nuestra cooperación está orientada a los objetivos y la división de tareas es óptima.

¿Hasta qué punto se benefician los clientes de la Cooperación?

Holger Brack:

Nuestro concepto es innovador en el mundo entero. Nosotros pensamos de forma diversificada, también porque pudimos incorporar la experiencia de tres empresas diferentes en el proyecto. Y hemos puesto a prueba todo lo que conociamos. Este enfoque nos da una ventaja sobre los competidores, que aunque trabajan en procesos similares, no han traba-



jado en ellos tan detalladamente como nosotros. Hemos considerado y probado recetas, diseños, procesos de moldeo, resistencia a la temperatura, proceso de cocción, firmeza,

"Podemos poner a prueba todos los pasos del proceso, detalladamente, en escala piloto"

Holger Brack

formulaciones sin azúcar, versiones Halal, o qué reacción muestra la goma de fruta después de tres o seis meses. Todas estas preguntas son complejas y reflejan exactamente lo que una empresa de golosinas desea saber básicamente.



Holger Brack muestra la tecnología FFP en el centro técnico de WDS en Rengsdorf, Alemania. Las pruebas de desarrollo de productos también son llevadas a cabo en Hänsel Processing en Hannover, Alemania.

Frank Temme:

Con WDS, GELITA y Hänsel Processing han unido fuerzas tres empresas que poseen, cada una, un nivel muy alto de competencia en su campo e incorporan su experiencia en las tecnologias FFP. Así podemos dar a los clientes una linea integral con lo mejor de las tres áreas. No olvidemos que WDS en Rengsdorf y Hänsel Processing en Hannover han creado plantas, dentro de las cuales se pueden conducir pruebas de desarrollo de productos con los clientes.

FAST FORWARD PROCESS (FFP)

GELITA, Hänsel y WDS han revolucionado la producción de gomas de frutas. Sus ventajas de un vistazo:

Producción sin polvo

- Fabricación de gomas de frutas y productos de venta libre sin polvo
- Reducción del manejo de materiales a una fracción del clásico proceso
- Evitar los residuos o impurezas que causa el uso del polvo

Redución del tiempo de producción

- Producción dentro de 40 minutos en lugar de 24 horas
- Sin tiempo de secado, ni largos procesos de enfriamiento



Minimizar los costos de producción

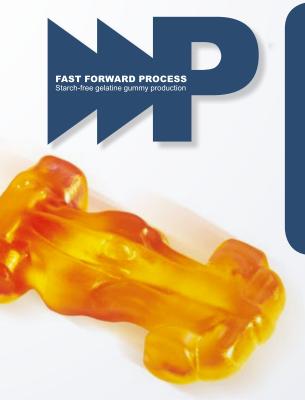
- Reemplazo de decenas de miles de cajas de polvos de almidón por unos pocos cientos moldes de silicona reutilizables
- Ahorro de área de producción.
- Menos costos de energía y personal

Implementación simplificada de aditivos

- Tratamiento cuidadoso de aditivos al enriquecer las gomas de frutas
- Fácil procesamiento de péptidos de colágeno, Vitaminas, minerales, APIs etc.

MÁS INFORMACIÓN:

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



El reto con FFP: El gelatinizado rápido requerido y la alta flexibilidad de las texturas no son representables con recetas, gelatinas ni procesos estándar.



Producción limpia: FFP permite que las gomas de fruta sean vertidas en moldes de silicona reutilizables, en lugar de moldes de almidón. Los productos pueden ser producidos así, sin contaminación.

Rescatando la Fototipia



Holger Lübbe y Wolfgang Blauert tienen un sueño, ellos quieren revivir la fototipia. La fiabilidad de los detalles y la durabilidad de esta tecnología inventada hace 150 años no ha sido alcanzada hasta hoy por ningún proceso de impresión.

"La fototipia fue desarrollada para reproducir fotos", dice Lübbe y continúa: "Esta reina de la técnica de reproducción ofrece la más alta nitidez y un enorme rango de contraste. Además, la fototipia es el método más durable, en lo que respecta a la resistencia a la luz. y la solidez del color. "En el apogeo, alrededor de 1900, cuando se producían especialmente postales, documentos y reproducciones de arte con Fototipia, existian en todo el mundo alrededor de 2.000 talleres. Hoy, existen todavía dos empresas tradicionales en Kyoto y Beijing, un taller de museo en Leipzig - y Offizin Darmstadt, el taller de Lübbe y Blauert fundado en 2015. La excelente pieza de Offizin Darmstadt es una vieja máquina de impresión de alta velocidad que data de 1880, que le fue concedida a los dos entusiastas en calidad de préstamo. "La mudanza de esta dama de cinco toneladas la financiamos con financiación colectiva", dice Lübbe.





Perfecta Fototipia de la torre de nombre

La fototipia funciona con una tinta de impresión de carácter oleoso sobre papel natural. Como plantilla de impresión se vierte una mezcla de dicromato de potasio



Componente importante de la Fototipia: GELITA® Lichtdruck-Gelatine

y gelatina tibia sobre una matriz constituida por una placa de vidrio. Después del secado, se coloca un negativo fotográfico el cual es expuesto a la luz. El proceso de la luz cambia la estructura de la gelatina. Cuando se lava la sustancia fotosensible, se forma el llamado grano arrugado y por lo tanto una fina estruc-

tura de superficie similar a un relieve, cuya resolución es de cinco a diez veces más alta que la más moderna máquina impresora. Antes de la impresión es aplicada una mezcla de agua y glicerina que hincha la gelatina. Los lugares mas duros de la gelatina toman menos humedad que los más blandos, surgiendo así capas de pintura de diferente grosor, las cuales son transferidas al papel con alta presión. "Antes, era un problema conseguir la gelatina, sin mencionar la gelatina de calidad consistente. Además, no siempre había electricidad, asi que colocaban las placas al sol", dice Lübbe. Hoy sólo basta llamar a GELITA y la empresa proporciona la gela-

tina con las propiedades deseadas. La colaboración va más allá todavía. "Queremos encontrar con GELITA una alternativa para el endurecimiento de la gelatina con dicromato de potasio y probar nuevas técnicas".

Fototipia 2.0

"¿Cómo sería la fototipia hoy?" Es la pregunta, que inquieta a Lübbe. Con el proyecto "Fototipia 2.0", Offizin Darmstadt está probando nuevos estándares para la técnica de Fototipia y así conseguir las bases para el futuro del proceso. Muchos viejos tesoros culturales ya están digitalizados. Con estos datos se pueden generar negativos para la Fototipia y así los tesoros culturales pueden ser reproducidos identicos al original. "A largo plazo, queremos construir nuevos talleres, formar y revivir los procedimiento para facsímil, archivos a largo plazo y la producción de impresiones artísticas". Para preservar la Fototipia como patrimonio cultural, Offizin Darmstadt quiere enviar junto con otros entusiastas de la Fototipia una solicitud a la UNESCO para obtener el reconocimiento como "un patrimonio cultural inmaterial urgentemente digno de preservación. Con la esperanza que la Fototipia algún día sea muy conocido y que se pueda eliminar de la lista de la UNESCO.

MÁS INFORMACIÓN:

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

www.offizindarmstadt.de

Música del futuro

En el corazón de Nashville, Tennessee, USA se llevó a cabo en octubre el Simposio GELITA. El evento de dos días con oradores de alto nivel ofreció inspiración para nuevas oportunidades en el mercado dinámico mundial de la salud y alimentos, despertando el interés de cerca de 80 participantes de doce países.

Nashville, conocida por su escena musical única, ofreció el perfecto marco para el tema de este año: "The Sounds of Health & Nutrition. Listen to what matters". Franz-Josef Konert, CEO de GELITA presentó la estrategia corporativa y dirigió el tono y el ritmo rápido del evento, porque competir con los rápidos cambios de los mercados globales, puede convertirse en un reto.

GANAR CONFIANZA

Por primera vez, se vislumbra en el mercado de la industria de la salud una clara brecha, dijo Susan Isenberg, Chair of Edelmann's Health Sector Global: Los consumidores siguen perdiendo, a nivel mundial, la confianza en el sector farmacéutico, mientras que la confianza en los productos de venta libre OTC se sigue manteniendo invariable. Los participantes aprendieron como transmitir su información científica y como presentar los contenidos en diferentes formatos. Además, Isenberg mostró como se puede usar los votos de las capacidades para recuperar confianza y credibilidad.

Tom Aarts, Managing Director Nutrition Business Advisors, reportó tendencias de crecimiento en el campo de la nutrición deportiva y un interés recurrente interés de los entusiastas del deporte solamente, ahora también es un tema importante para el consumidor corriente. En una ronda de conversaciones con Hank Schultz, Deputy Director bei NutraIngredients-USA y Michael Teppner, Global VP of Marketing and Communication GELITA, se discutieron preguntas interesantes como: ¿Quién lidera las tendencias del mercado, el consumidor o la industria? ¿Tendencias como "libre de OGM" (libre de transgénicos) y "Clean Label" cambian el comportamiento de compra de los consumidores, o es sólo un decir?

GELATINA LANZA HITLIST

Kirti Vatsa, Lead Procurement Analyst Beroe Inc. señaló que la gelatina es el ingrediente más utilizado en la producción de cápsulas duras y blandas. Incluso, la llegada de alternativas libre de animales no pondría en peligro la posición de la gelatina. La gelatina debe su éxito a la fácil y eficiente aplicación en la producción de cápsulas y a la alta aceptación del consumidor.

Pero también hubo diversión en el Simposio. Así, el evento ofreció la oportunidad única de grabar con músicos en Nashville la canción escrita para el Simposio "This Thing Called Collagen".

Al final, el 96 por ciento de los invitados dijo que recomendarían a sus colegas asistir al Simposio de GELITA. Ellos también se mostraron completamente satisfechos con la cantidad de informaciones e ideas. Además, apreciaron las posibilidades de hacer nuevos contactos o actualizarlos.



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

GELITA promueve el bienestar animal

Desde agosto de 2018, GELITA es un nuevo miembro de apoyo de la Iniciativa Bienestar de los Animales. La iniciativa, fundada en 2015 y con sede en Bonn, Alemania, apoya a los agricultores económicamente en la implementación de las medidas más allá de las normas legales para el bienestar de su ganado. "Para nosotros como procesadores de subproductos animales para la producción de proteínas de colágeno tales como gelatina, péptidos de colágeno y colágeno, el tema del bienestar animal juega un papel importante. Incluso si la discusión pública en gran parte se concentra en la producción de carne, los subproductos no deben ser descartados. Una actitud respetuosa con los animales y una ganadería justa son un componente esencial para la aceptación general de productos animales. Estamos convencidos de que la Iniciativa Bienestar Animal persigue aquí el enfoque correcto a lo largo de la

el enfoque correcto a lo largo de cadena de valor, e incluyendo el comercio sobre una base amplia abordará el tema de forma útil", dice Reinhard Zehetner, Global VP Quality und Regulatory Affairs von GELITA.

TIERWOHL

Grandioso esfuerzo final



Las condiciones no podrían haber sido mejores: Con un maravilloso clima del verano tardío llegaron 1,413 participantes a mediados de septiembre al inicio del sexto Trail Maratón GELITA en Heidelberg, Alemania. Los mejores corredores entregaron una final emocionante. Moritz auf der Heide, el ganador del recorrido de 42 kilómetros, se encontraba en segundo lugar, cuando comenzó la subida a la montaña Königsstuhl y lo separaban sólo dos minutos del corredor de trail Steffen Justus. Ya en la montaña pudo acortar la distancia a un minuto y medio, y luego al descender logró adelantar a Justus. En la carrera femenina, Dioni Gorla ganó la carrera, terminando así con la racha ganadora de Aoife Quigly, quién ganó los últimos tres maratones.

Productos fuertes, deportistas fuertes

El deporte es saludable, pero también tensa los tendones, ligamentos y huesos, incluso durante el entrenamiento intensivo en el peor de los casos ocasiona lesiones. La correcta nutrición deportiva puede ayudar a mantener la salud de las estructuras de los tejidos o incluso preservarlos, como lo demuestran estudios realizados con los péptidos de colágeno TENDOFORTE® y FORTIBONE® de GELITA.

Quién en octubre siguió al Ironman 2018 en Hawai, sabrá que Jan Frodeno, el favorito, tuvo que cancelar su participación debido a una fractura por estrés en la cadera. Tales fracturas surgen por fatiga debido a una carga demasiado alta sobre un período de tiempo muy largo. "Los atletas entrenan tan duro que todas las proteínas van inmediatamente a los



músculos. para los huesos prácticamente no queda nada más", explica el Dr. Stephan Hausmann, VP Health and Nutrition en GELITA. Los resultados son que surgen grietas y fisuras hasta que el hueso se vuelve tan inestable que se rompe. Especialmente afectados son los esquiadores de fondo, gimnastas, futbolistas, o deportistas donde los miembros inferiores se ven extremadamente recargados. Estos atletas pueden beneficiarse especialmente de FORTIBONE*.

Pequeñas Dosis, grandes efectos

"Los estudios en osteoporosis han demostrado que el péptido de colágeno GELITA FORTIBONE® no sólo fomenta la estabilidad y densidad ósea y detiene la descalsificación, sino que impulsa la reconstrucción de los huesos".180 mujeres con masa ósea reducida participaron del estudio doble ciego, controlado con placebo y hecho al azar. La densidad mineral ósea de las participantes - ellas tomaron cinco gramos de FORTIBONE® diariamente en un periodo de doce meses - mejoró significativamente. "FORTIBONE" influencia, en particular, los llamados osteoblastos y osteoclastos que son responsables del metabolismo de los huesos. Del enorme efecto pueden también beneficiarse los atletas", dice Hausmanns, Además, recientemente en una observación de aplicación controlada por placebo a 28 pacientes con diferentes fracturas óseas, se comprobó que éstos con la administración de FORTIBONE® se curaron más rápido y mejor. Este estudio tambien apoya los beneficios positivos de FORTIBONE® en deportistas con fracturas por fatiga.

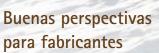
Pero también unos tendones fuertes y unos ligamentos elásticos, son muy importantes para todos los que gustan de los deportes. Aquí entra TENDOFORTE® en el juego Los péptidos de colágeno estimulan la propia producción de colágeno del cuerpo, de esta manera se fortalecen los tendones y ligamentos y fomentan la estabilidad de las articulaciones. Un estudio de Australia demuestra el efecto del péptido de colágeno. 20 atletas que luchaban con síntomas de inflamación crónica de larga duración en el tendón de Aquiles y no podían entrenar más, participaron en un estudio cruzado, controlado con placebo del Instituto Australiano del Deporte (AIS). Ninguno de los participantes había abordado las terapias tradicionales.



Diez de los atletas tomaron durante un período de seis meses diariamente cinco gramos de TENDOFORTE® completando el experimento con un programa de entrenamiento específico, Los otros diez atletas restantes recibieron sólo un placebo.

El éxito no se hizo esperar: Dentro de tres meses, seis de los diez participantes del grupo TENDOFORTE® pudieron reanudar su entrenamiento de carrera, después de seis meses se llegó incluso al 80 por ciento. Pero TENDOFORTE® puede hacer aún más, como muestra un estudio doble ciego, aleatorizado, controlado con placebo en el Instituto del Deporte y Ciencias del Deporte de la Universidad Friburgo, Alemania. Aqui tambien los atletas tomaron durante seis meses cinco gramos de TENDOFORTE®. Entre los 50 hombres y mujeres que sufrían de una crónica inestabilidad de las articulaciones del tobillo se observó una mejora significativa. Así la estabilidad de las articulaciones de todos los participantes aumentó en un 76 por ciento, y los esquinces de los pies se reducieron a alrededor del 62 por ciento y otras lesiones en un 35 por ciento.





Lo que tienen en común ambos péptidos de colágeno: Como han demostrado los estudios, con una pequeña dosis se pueden lograr efectos significativos, no son alérgenos y lo más importante, son fáciles de procesar en diferentes formas de dosificación. Para fabricantes de nutrición deportiva. TENDOFORTE® y FORTIBONE® ofrecen por lo tanto un enorme potencial. Usted puede ofrecer a deportistas, atletas profesionales y aficionados ambiciosos en el futuro productos dirigidos a su salud, con los cuales específicamente pueden mejorar sus huesos, ligamentos, tendones y sus articulaciones del tobillo.

MAS INFORMACION:

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

Premio para FORTIBONE®

FORTIBONE°, el péptido de colágeno bioactivo de GELITA, ha ganado el "Fi South America Innovation Award 2018" en la categoría "Most Innovative Functional Ingredient". La ceremonia de entrega de premios tuvo lugar en agosto de 2018 en el "Food Ingredients South América" en São Paulo / Brasil. "Estamos muy orgullosos de este premio que valora nuestra innovación y nuestros esfuerzos para demostrar la efectividad de nuestros productos científicamente", dice Claudia Yamana, Vice President of Sales and Marketing for Americas en GELITA. "FORTIBONE° es un innovador producto diseñado para satisfacer las necesidades de las personas mayores". El Fi Innovation Award es el premio más alto para ingredientes, productos y suplementos nutricionales. en América del Sur. Ya en junio de 2018, FORTIBONE° fue premiado en los Nutralngredients Awards 2018, como "Ingredient of the Year" en

la categoría "Healthy Ageing". A finales de noviembre llegó el último éxito con el premio "Best Functional Ingredient of the Year". La entrega de premios tuvo lugar durante la feria "Food Matters Life" en Londres





BRILLANTEZ con gelatina de hoja GELITA®

1. Remojar, 2. Estrujar, 3. Disolver – la gelatina de hoja ya está lista para usar y el pastel recibe una cubierta con un acabado de espejo. Simplemente llevar al fuego en una cacerola 150 ml de agua con 300 gramos de azúcar y 300 ml de jarabe de glucosa. Poner en agua fría 20 gramos (12 hojas) de gelatina de hoja, luego estrujar las hojas para sacar el agua. Ahora colocar en una olla la gelatina y agregar 200 ml de leche condensada, revolver. Finalmente agregar 300 gramos de chocolate blanco en trozos, disolver. Cubrir esta mezcla y colocarla en la nevera toda la noche.

Antes de utilizar el glaseado, este se calentará a 40° C y si se desea se pueden agregar, después, colorantes alimenticios. El glaseado se lleva a cabo entre 30 y 35° C, finalmente se deja enfriar.

Más información sobre la gelatina de hoja: www.blattgelatine.de o blog #AmazingGelatine

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:

ENGREDEA, Anaheim	05. al 09. Marzo 2019
FIC, Shanghai	18. al 20. Marzo 2019
Wellfood Ingredients, Sao Paulo	03. al 04. Abril 2019
SSE, Secaucus, New Jersey	09. al 10. Abril 2019
Vitafoods, Genf	07. al 09. Mayo 2019
FCE PHARMA, Sao Paulo	21. al 23. Mayo 2019
IFT, New Orleans	02. al 05. Junio 2019
HNC, Shanghai	19. al 20. Junio 2019

Impresión

uptodate es una información del Grupo GELITA

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

V.i.S.d.P: Stephan Ruhm, Marketing y Comunicación stephan.ruhm@gelita.com Michael Teppner, Vicenresidente de Marketing

Vicepresidente de Marketing y Comunicación

michael.teppner@gelita.com Tel.: +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

Pasteles, asi los disfruta el mundo

Dulce o fresco afrutado, obra de arte plana o multinivel, con mazapán o crema. Innumerables variaciones de pastel decoran las mesas de café, endulzan las pausas o coronan una fiesta. Incluso los antiguos egipcios ya apreciaban las tortas endulzadas con miel e incluso le atribuian poderes mágicos. 200 años aC en Grecia, ya se comian pasteles de crema, de sésamo o tartas rellenas de uva. 600 años después se fundaba en Roma el primer gremio de confitería. Cuando alrededor del año 1800 estuvieron disponibles el azúcar de remolacha dulce, cacao y chocolate y un poco más tarde se inventó el polvo de hornear ya la fantasía no tuvo límites.

Hoy en día, la gelatina asegura unos esmaltes perfectos y una maravillosa crema batida. Unos rellenos con perfecta textura y firmeza, según lo deseado pueden tener una consistencia suave y cremosa, o firme y lista para cortar. Así que las obras de arte no son sólo una fiesta para el paladar, sino también para los ojos. Esta gelatina asegura también una sensación maravillosamente cremosa en la boca, incluso en los rellenos con menos grasa. La gelatina también mejora la durabilidad y la estabilidad de congelación-descongelación de los productos. Pero eso no es todo: Gelatina hace que incluso los waffles y las galletas sean aún más crujientes.



América

En el estado brasileño de Pernambuco, Bolo de Rolo embelesa los paladares con su masa fina de biscocho, tradicionalmente cubierto con mermelada de guayaba y en forma de rollo. Un típico americano es el pastel de manzana, con manzanas picadas y cubierto con una lámina o una rejilla de masa. También muy popular son los Brownies. Los americanos les han dedicado incluso tres dias feriados: El 8 de diciembre celebran el National Brownie Day, el 22 de enero, el National Blonde Brownie Day y el 10 de febrero el National Have a Brownie Day.



Europa

A los italianos les encanta su tarta de queso siciliana, la Cassata, o el pastel de café. El famoso Panettone, un delicioso pastel de masa de levadura, originalmente horneado para la navidad está disponible todo el año ahora. Una delicia que está presente en las fiestas familiares de los franceses es Clafoutis. El clásico con cerezas es mitad torta, mitad panqueque, también muy francés es un flan pâtissier. que es un pastel de pudín. En la parte superior de la lista de pasteles típicos alemanes se encuentra el pastel de la Selva Negra con su oscura masa de chocolate, cerezas y crema. Consejos sobre como se consigue la crema perfecta con gelatina fueron proporcionados ya por el panadero y pastelero Siegfried Brenneis en la última edición del uptodate.

Asia

Harina, huevos, miel y azúcar: Más ingredientes no necesitan los japoneses para Kasutera. El pastel con la corteza marrón fue traido por los portugueses en el siglo XVI a Nagasaki. Con fresas, crema batida y glaseado se transforma en el pastel de fresa perfecto. También popular es la tarta de queso. Los japoneses también lo conocen frio o como soufflé. En la versión fria, se mezcla el queso crema con crema batida y gelatina y esto se coloca sobre una base de bizcocho. El pastel de queso soufflé es original japonés y un reto para el panadero. Este sueño esponjoso se prepara con claras de huevo y en baño Maria.



Siempre uptodate: ¿Dejó pasar alguna edición? ¡En nuestro archivo, abajo www.gelita.com, puede descargar ediciones antiguas sin problemas!

Síganos en Facebook, Twitter, YouTube y LinkedIn.







Linked in

También puede leer uptodate en Internet. Todos los artículos de la Revista de los Clientes GELITA aparecen en Inglés, Alemán, Portugués y Español.

Eche un vistazo: Encuentre usted en www.gelita-uptodate.com la actual edición, así como las anteriores.

GELITA AGUferstr. 7
69412 Eberbach
Alemania

