

GELITA

UPTO DATE

A Newsletter para os clientes GELITA

#43

Produto Inovador:

Forte e flexível!

Leia na página 12

Caro leitor,

Juntos somos ainda mais fortes: esse é o lema da cooperação entre a Winkler and Dünnebieber Süßwarenmaschinen (WDS), Hänsel Processing e GELITA. As três empresas estão atualmente revolucionando a produção de gomas: Elas desenvolveram em conjunto a tecnologia Fast Forward Process (FFP), que torna possível produzir gomas em moldes de silicone ao invés de amido. Completamente livre de contaminação e muito mais rápido do que antes. Nenhuma outra empresa elaborou e testou um processo de modo tão detalhado.

Uma excelente performance também pode ser proporcionada pelos dois peptídeos de colágeno GELITA: FORTIBONE® e TENDOFORTE®. Vários estudos comprovam seus efeitos positivos nos tendões, ligamentos e ossos. Especificamente atletas podem se beneficiar dos efeitos benéficos. FORTIBONE® e TENDOFORTE® oferecem aos fabricantes de nutrição esportiva um potencial extraordinário. Outro ponto forte do FORTIBONE®: O peptídeo de colágeno recebeu o prêmio "Fi South America Innovation Award 2018" na categoria de "Ingrediente funcional mais inovador" e foi nomeado "Ingrediente do ano" na categoria "Envelhecimento saudável" no "NutraIngredients Awards 2018". O sucesso mais recente veio no fim de novembro com o prêmio de "Melhor ingrediente funcional do ano", na cerimônia de premiação que aconteceu na feira "Food Matters Life", em Londres.

O visual é simplesmente incrível: bolos com uma cobertura espelhada. Graças à gelatina em folha da GELITA® essas obras de arte doces podem ser criadas em pouco tempo. Quais bolos são um deleite para os amantes dos doces? Você também saberá a resposta para essa pergunta nesta edição da *uptodate*.

Desejamos a você uma leitura divertida – e um ano novo impactante!

Michael Teppner

VP Global Marketing & Comunicação
GELITA AG



Aplicações
LICHTDRUCK 2.0

Inovação
Nutrição esportiva



Entrevista
Revolucionário: [4]
Fast Forward Process

[12]



Simpósio GELITA
Música para os ouvidos em Nashville



NOTÍCIAS **[11]**
Maratona em trilha,
Bem-estar animal e
#AmazingGelatine



Perspectiva global **[15]**
Os bolos em todo o mundo

Relatório Sustentabilidade

Bem-sucedida e sustentável

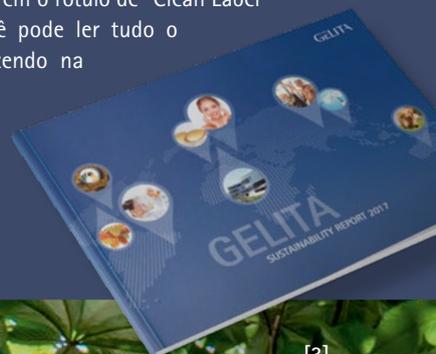
Para a GELITA, sustentabilidade é mais do que uma palavra da moda, é a base do sucesso da nossa empresa. Afinal, nosso sucesso seria impensável sem um ar limpo, água limpa, além de flora e fauna saudáveis. Confira no nosso novo Relatório de Sustentabilidade.

— Nossos processos de produção sempre tiveram a meta de impactar o mínimo possível a natureza, e constantemente minimizar nossa pegada ecológica. Para isso, utilizamos os mais modernos equipamentos.

Entretanto, sustentabilidade tem um outro significado para nós, como mostra a longa história da nossa empresa: a GELITA está comprometida com seus valores essenciais há mais de 140 anos. Como uma empresa familiar, investimos consistentemente em parcerias duradouras, seja com clientes, fornecedores ou com nossos próprios funcionários. E por

último, mas não menos importante, nós fabricamos produtos sustentáveis: Nossas proteínas naturais são puras, alimentos livres de alergênicos que não carregam números E, e são apropriados para receberem o rótulo de "Clean Label" (produtos limpos). Você pode ler tudo o que a GELITA está fazendo na área de sustentabilidade no novo relatório:

www.gelita.com/pt-pt/gelita-responsabilidade-social-corporativa



"O Fast Forward Process é único no mundo"

A GELITA desenvolveu a tecnologia Fast Forward Process (FFP) junto com a Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen (WDS) e a Hänsel Processing. Tal processo revolucionário possibilita a produção de gomas com moldes de silicone reutilizáveis ao invés de moldes de amido, reduzindo o tempo de produção de 24 horas para 40 minutos. Nós entrevistamos Holger Brack, Chefe do Centro Técnico/Desenvolvimento de Aplicações na WDS e Frank Temme, Sócio-Gerente na Hänsel Processing sobre a cooperação construtiva e sobre o mercado potencial para gomas.

Frank Temme

começou a trabalhar há 32 anos na área técnica da Hänsel Processing e, nas suas próprias palavras: "aprendeu a subir na empresa". Ele é sócio-gerente na Hänsel Processing desde 2009.



"Cada um de nós traz um alto nível de especialização na sua área".

Frank Temme

Sr. Brack, Sr. Temme, antes de chegarmos ao tópico principal, por favor, expliquem para os nossos leitores o que as suas empresas fazem.

Holger Brack:

A Winkler und Dünnebier é uma empresa de engenharia mecânica, especializada em moldes e dosagens para doces. Nossas fábricas moldam chocolates, caramelos duros e macios, fondants, geleias e balas de goma. Nós somos a única empresa do mundo neste setor de fabricação de equipamento de produção em larga escala para quase todos os tipos de doces.

Frank Temme:

A Hänsel Processing fabrica máquinas para a produção de doces desde 1911, doces que são normalmente cozidos. Exportamos 95 por cento da produção e temos fábricas em todos os continentes.

O que o novo processo de fabricação FFP faz?

Frank Temme:

A tecnologia FFP produz uma massa de gelatina em um curto período de tempo, algo nunca feito anteriormente. As gomas em moldes de silicone podem ser removidas após aproximadamente 40 minutos, em oposição à clássica técnica mogul, que pode demorar vários dias. Além disso, os produtos podem ser fabricados sem aditivos e são livres de contaminação.

Holger Brack:

Usando a técnica mogul, a massa é despejada em pó de amido previamente carimbado. Tais carimbos permitem que você faça diferentes formatos muito facilmente. A grande desvan-

tagem da técnica mogul é a potencial contaminação. O amido de moldagem remove a umidade da massa de fruta e isso significa que os ingredientes solúveis na água também entram no amido. Se a massa de fruta for enriquecida com aditivos, tais substâncias também poderão ser encontradas no próximo lote de produto. Isso significa que a produção não é limpa.

Frank Temme:

Outro problema é a sensibilidade ao calor dos aditivos. Para garantir que os aditivos não sejam danificados, eles só podem ser adicionados depois do processo de cozimento e precisam ser resfriados novamente o mais rápido possível. O FFP também foi desenvolvido para lidar com esse problema.

Quais as tendências de mercado que estão alinhadas com esse novo processo?

Frank Temme:

O FFP primariamente foca nas chamadas gomas fortificadas; produtos contendo aditivos. Tais aditivos podem ser vitaminas, ácidos graxos ômega 3 ou cálcio, por exemplo. Produtos de venda livre (conhecidos como OTC), que podem ser comprados sem receita, como biotina e melatonina, também podem ser incorporados às gomas. Tais suplementos alimentares estão disponíveis hoje no formato gomas em diversas partes do mundo.

"As margens de lucro para gomas fortificadas são muito atrativas"

Holger Brack

Holger Brack:

O consumidor atual gosta do formato gomas. No dia a dia atarefado, não temos muito tempo para cozinhar nossas refeições. O alimento conveniente está em alta. Os nutrientes, vitaminas e minerais que precisamos para uma dieta balanceada devem ser suplementados. Na Europa, o foco ficará inicialmente nos extratos naturais. Gengibre e mel são populares atualmente. Assim como a equinácea ou o extrato de folha de oliveira para diminuir a pressão arterial, e a língua de ovelha para doenças respiratórias e tosse, que estão com alta demanda. Muitas novidades estão ocorrendo nesse segmento de mercado. Precisamos estar preparados para esses produtos e para satisfazer os requisitos técnicos de fabricação.

As gomas fortificadas são relevantes para a indústria farmacêutica?

Holger Brack:

Muitas empresas farmacêuticas estão no processo de desenvolvimento de gomas contendo aditivos. Entretanto, não é tão simples assim, visto que as gomas são um produto frequentemente ingerido em grande quantidade, logo, há risco de ingestão de uma quantidade excessiva

Parece que há um potencial enorme para esse segmento.

Frank Temme:

Há um aumento no volume de gomas no mercado nos últimos dois a três anos. Afinal de contas, todo fabricante de doces busca por novos produtos. O sucesso no setor de gomas se baseia na inovação, na diversidade e na percepção dos custos.



Holger Brack

trabalha para a WDS desde 1999. Depois de estudar tecnologia de alimentos ele trabalhou como gerente de projeto em desenvolvimento de produtos na Storck, e como chefe de desenvolvimento de doces na Zentis. Na WDS, o engenheiro de alimentos é chefe do Centro Técnico/Desenvolvimento de Aplicações.

de suplementos. Nos EUA, instruções simples na embalagem são suficientes. Isso nunca seria permitido na Europa. O plano na Europa é produzir embalagens específicas onde as gomas enriquecidas são inseridas diretamente em uma embalagem de blister e vedadas; um processo comum na indústria farmacêutica. Esperamos que elas sejam aprovadas para o mercado.





A Hänsel Processing atualiza a planta de cozimento da goma JellyStar® para o método Fast Forward.

Por que as gomas de frutas são atrativas para os fabricantes?

Holger Brack:

É difícil encontrar outro produto no setor de doces que esteja crescendo de forma tão forte como as gomas. Sua alta aceitação as torna a plataforma ideal para aditivos. O preço de tais produtos é atrativo e a margem de lucro é alta. Assim, se torna atrativo para as empresas de

“Nós podemos oferecer aos clientes uma linha all-inclusive, com o melhor de três mundos”.

Frank Temme

doces e farmacêuticas investirem em uma nova linha de produção. Além disso, há empresas que estão lançando produtos completamente novos. Com o FFP também reduzimos as barreiras de entrada para empresas de pequenos volumes, visto que os custos do investimento são mais baixos quando comparado às fábricas com mogul. Isso torna o negócio facilmente escalável.

Como a cooperação com a GELITA aconteceu?

Holger Brack:

A GELITA e a WDS já seguiam a ideia de produção de doces sem amido há 20 anos. Naquele

tempo, produtos com aditivos não eram uma preocupação. O foco estava em uma produção limpa e simples, mas os processos não eram tão desenvolvidos. Porém, nós persistimos. Quando estávamos prontos e percebemos alguns anos atrás que precisávamos de expertise na área de cozimento, nós trouxemos a Hänsel Processing a bordo. Desde então, temos trabalhado intensivamente no projeto e fizemos um progresso enorme.

Frank Temme:

Nós já trabalhamos antes com a GELITA em projetos pontuais para as nossas máquinas de produção de gomas porque a GELITA é a líder do mercado na área de gelatina.

De que forma a cooperação aconteceu?

Holger Brack:

Nos encontramos várias vezes durante o ano, conduzimos testes e analisamos os resultados. A GELITA cuidou da fórmula e da formação estrutural, a Hänsel do processo de cozimento e a WDS dos moldes. Nós gradualmente otimizamos cada etapa e criamos instalações piloto que nos permitiram ter insights em relação aos processos em larga escala. Assim, nós podemos apresentar aos nossos clientes um conceito completo.

Como você avalia a cooperação com a GELITA?

Frank Temme:

Nós temos uma relação de muita confiança com a GELITA e com a WDS, que se reflete em um trabalho em equipe muito próximo.

Holger Brack:

Nos conhecemos há muitos anos, o que simplifica o trabalho e a comunicação. Nossa cooperação é direcionada às metas e a divisão de tarefas é excelente.

Até que ponto os clientes se beneficiam da cooperação?

Holger Brack:

Nosso conceito é único no mundo. Nós pensamos em termos amplos, também porque fomos capazes de incorporar a experiência de três empresas diferentes ao projeto. E nós



colocamos tudo o que é rotineiro sob análise. Essa abordagem nós dá uma vantagem em relação à concorrência, que mesmo trabalhando em processos similares, não os elabora em tantos aspectos e detalhes como fazemos. Nós consideramos a fórmula, o projeto, o processo

“Nós somos capazes de testar todas as etapas do processo em detalhes, em uma escala piloto”.

Holger Brack

de moldagem, a resistência à temperatura, o processo de cozimento, a firmeza, a retirada do açúcar e versões halal, e testamos como a goma reage depois de três ou seis meses. Todas essas questões são complexas e refletem exatamente de doces basicamente questiona.



Holger Brack demonstra a tecnologia FFP na WDS Technikum em Rengsdorf, Alemanha. Os testes de desenvolvimento de produto também podem ser conduzidos na Hänsel Processing em Hanover, Alemanha.

Frank Temme:

Com a junção da WDS, GELITA e da Hänsel Processing, as três empresas uniram forças, cada uma com um nível muito alto de competência em suas áreas e cuja experiência resultou na tecnologia FFP. Isso nos permite oferecer aos nossos clientes uma linha completa com o melhor das três. Além disso, a WDS, em Rengsdorf e a Hänsel Processing, em Hanover, montaram instalações nas quais podemos conduzir testes de desenvolvimento de produto com clientes.



O desafio com o FFP: A gelificação rápida, sem contaminação, e a alta flexibilidade das texturas não podem ser alcançadas com formulações, gelatinas e processos padrão.

FAST FORWARD PROCESS (FFP)

A GELITA, a Hänsel e a WDS revolucionam a produção de gomas. As principais vantagens:

Produção sem amido

- Possibilidade de produção de gomas sem amido e produtos de venda livre (OTC)
- Redução do manuseio até uma fração do processo clássico
- Prevenção de poeira, resíduos ou impurezas devido ao uso de amido.

Redução no tempo de produção

- Produção em 40 minutos ao invés de 24 horas
- Sem longos procedimentos de secagem ou resfriamento.



Minimização dos custos de produção

- Substituição de dezenas de milhares de caixas de amido por várias centenas de moldes de silicone reutilizáveis
- Economia do espaço de produção
- Redução nos custos com energia e pessoal

Implementação simplificada de aditivos

- Manuseio simples de aditivos ao enriquecer produtos no formato gomas
- Processamento facilitado de peptídeos de colágeno, vitaminas, minerais, APIs etc.

MAIS INFORMAÇÕES:

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



Produção limpa: O FFP torna possível despejar as gomas em moldes de silicone ao invés de moldes de amido. O processo é concluído sem contaminação.

O resgate da reticulação

Impressão de arte refinada com gelatina GELITA®

FABER & SCHLEICHER OFFENBACH A/M N° 2169

Holger Lübbe (direita) e Wolfgang Blauert querem dar um novo futuro à impressão fototípa.



Holger Lübbe e Wolfgang Blauert têm um sonho: eles querem reviver a impressão fototípia. Até hoje, nenhum processo de impressão consegue igualar a precisão de detalhes e a durabilidade dessa tecnologia inventada há 150 anos.

"A impressão fototípia foi desenvolvida para replicar fotos", diz Lübbe, continua: "Esta rainha da tecnologia de reprodução oferece o mais alto nível de nitidez e um contraste enorme. Além disso, a fototípia é o processo mais durável quando se fala em estabilidade de luz e cor". No seu apogeu, por volta de 1900, quando os primeiros cartões postais, certificados e reproduções de arte foram produzidos com a impressão fototípia, havia por volta de 2.000 oficinas pelo mundo. Atualmente, há ainda duas empresas tradicionais em Quioto e Pequim, uma oficina museu em Leipzig e o Offizin Darmstadt, a oficina que Lübbe e Blauert fundaram em 2015. Seu orgulho e alegria na Offizin em Darmstadt: uma máquina de impressão fototípia de 1880 que foi emprestada aos entusiastas. "Nós financiamos o transporte da "dama de ferro" de cinco toneladas por meio de financiamento colaborativo, diz Lübbe.



Um importante componente da impressão fototípia: Gelatinas LICHTDRUCK da GELITA®

pressão. Depois da secagem, o negativo de meia tonelada é aplicado e exposto. O processo de bronzeamento por luz muda a estrutura da gelatina onde a luz é exposta. Depois, a mistura sensível à luz é lavada nos outros lugares e nas chamadas formas de reticulação, resultando em uma estrutura de superfície fina, em

relevô. Sua resolução é de cinco a dez vezes maior do que a da máquina mais moderna de impressão. Antes da impressão, uma mistura de água e glicerina é aplicada, o que faz com que a gelatina inche. As partes mais duras da gelatina absorvem menos a mistura do que as partes mais macias. Isso resulta em camadas diferentes, mais espessas de tinta, que são transferidas para o papel em alta pressão. "Conseguir uma gelatina apropriada era um problema, que dirá uma qualidade consistente. Não havia eletricidade também, então as placas eram colocadas no sol para a exposição", diz Lübbe. Hoje, basta uma ligação telefônica para a GELITA e a empresa fornece a gelatina LICHTDRUCK correta com as propriedades desejadas.

Porém, a cooperação vai ainda além. "Com a GELITA, nós queremos encontrar um endurecimento alternativo da gelatina com dicromato de potássio e experimentar novas técnicas".

A Lichtdruck 2.0

"Como vocês lidam com a impressão fototípia hoje?" é a pergunta que impulsiona Lübbe. Com o projeto "Lichtdruck 2.0" a Offizin Darmstadt está tentando estabelecer novos padrões para a técnica de impressão fototípia, criando assim a base para o futuro do processo. Muitos tesouros culturais antigos já foram digitalizados. Os dados podem ser usados para produzir negativos para impressão fototípia, reproduzindo fielmente os tesouros culturais. "Para o futuro, nós queremos criar workshops e cursos, treinar outras pessoas e reviver o processo para a produção fácil, arquivamento de longo prazo e produção de impressões de arte". Com o objetivo de preservar a impressão fototípia como uma herança cultural, a Offizin Darmstadt, junto com outros entusiastas da impressão fototípia, planeja submeter uma candidatura à UNESCO para seu reconhecimento como um "Patrimônio Cultural Imaterial em Necessidade Urgente de Salvaguarda". Sua esperança é que em algum momento a impressão fototípia será então popular e poderá mais uma vez ser removida da lista da UNESCO.



Impressões fototípia perfeitas do Hochzeitsturm em Darmstadt

Esse tipo de impressão é realizado com tinta de impressão à base de óleo em papel não revestido. Uma mistura morna de gelatina e dicromato potássico é despejada na placa de vidro como um molde de im-

MAIS INFORMAÇÕES:

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

Música para os ouvidos

O Simpósio da GELITA aconteceu em outubro, no coração de Nashville, no estado do Tennessee, EUA. O evento de dois dias, com palestrantes internacionais, foi uma inspiração para novas oportunidades no mercado global e dinâmico de saúde e nutrição, e atraiu o interesse de aproximadamente 80 participantes de 12 países.

Nashville, conhecida por sua tradição musical única, forneceu o ambiente perfeito para o tema desse ano: "Os sons da saúde e nutrição. Ouça o que importa". Franz-Josef Konert, CEO da GELITA, apresentou a estratégia de crescimento da empresa e estabeleceu o tom e o ritmo do evento. Afinal, manter o ritmo alinhado com a dinâmica dos mercados globais pode ser desafiador.

GANHANDO CONFIANÇA

Pela primeira vez, uma divisão clara está se desenvolvendo no mercado da indústria de saúde, explica Susan Isenberg, Líder Global do Setor de Saúde da Edelman: Consumidores em todo o mundo estão perdendo a confiança no setor farmacêutico, enquanto a confiança em produtos de venda livre (OTC) permanece intocada. Os participantes aprenderam como comunicar a informação científica de maneira eficaz e como apresentar seu conteúdo em formatos diferentes. Isenberg também realçou como eles podem usar os testemunhos para conquistar a confiança e a credibilidade.

Tom Aarts, Diretor na empresa Nutrition Business Advisor, apresentou o crescimento da tendência de nutrição esportiva e um interesse renovado por parte dos consumidores no tema proteínas. O que anteriormente era de interesse de entusiastas dos esportes, é agora também um tópico para consumidor em geral. Durante um painel de discussão com Hank Schultz, Vice-Diretor na NutraIngredients-EUA, e Michael Teppner, Vice-Presidente de Marketing e Comunicação da GELITA, perguntas interessantes foram discutidas, tais como: Quem conduz as tendências de mercado: os consumidores ou a indústria? Tendências como rótulos "sem OGM" e o "Clean Label" alteram a decisão de compra dos consumidores, ou não?

TOPO DO RANKING PARA A GELATINA

Kirti Vatsa, líder de compras, Beroe Inc., apontou que a gelatina é o ingrediente mais usado na produção de cápsulas duras e moles. Mesmo o surgimento de alternativas de fontes não-animais não coloca em risco a posição de liderança da gelatina. A

gelatina tem seu sucesso devido ao seu uso simples e eficiente na produção de cápsulas e por sua grande aceitação pelos consumidores.

Além das sessões técnicas, todos tiveram a oportunidade de se divertirem no simpósio. O evento ofereceu uma oportunidade única para gravar a música "This Thing Called Collagen" composta especialmente para o simpósio junto com músicos de Nashville. No fim, 96% dos convidados disseram que recomendariam o Simpósio da GELITA aos seus colegas. Eles ficaram satisfeitos com a riqueza de informações e com as novas ideias. Eles também valorizaram a oportunidade de se reciclarem e estabelecerem novos contatos na indústria.

A GELITA patrocina o bem-estar animal

Desde agosto de 2018, a GELITA apoia Initiative Tierwohl (bem-estar animal). Fundada em 2015 e com base em Bonn, Alemanha, a iniciativa oferece apoio financeiro aos fazendeiros na implementação de medidas para o bem-estar do rebanho, que vai além dos padrões legais. "Como processadores de produtos de origem animal para a produção de proteínas de colágeno como colágeno, peptídeos de colágeno e gelatina, o tópico sobre o bem-estar de animais é importante para nós. Apesar do debate público ser amplamente relacionado à produção de carne, os derivados não devem ser ignorados. Uma pecuária justa e o respeito aos animais devem ser essenciais para a aceitação geral de produtos de origem animal. Nós estamos convencidos de que a Initiative Tierwohl está em busca do posicionamento correto, tratando essa questão de maneira focada, junto com a cadeia de criação de valor e incluindo o varejo em uma perspectiva ampla", diz Reinhard Zehetner, Vice-Presidente de Qualidade Global e Assuntos Regulatórios da GELITA.



Uma disparada final magnífica



As condições não poderiam ser melhores: No clima do último verão 1.413 participantes se alinharam para o começo da sexta maratona em trilha da GELITA, em Heidelberg, Alemanha, no meio de setembro. Os melhores corredores disputaram um final acirrado. Moritz auf der Heide, vencedor da rota de 42 quilômetros, estava em segundo quando a subida do Königsstuhl começou. Dois minutos completos separavam o corredor de trilhas de Steffen Justus. Já na subida, auf der Heide conseguiu reduzir a distância para um minuto e meio e então ultrapassou Justus na descida. Entre as mulheres, Dioni Gorla venceu, colocando um fim na série de vitórias de Quigly, que venceu as últimas três maratonas.

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

Produtos fortes, atletas fortes

O esporte é saudável, mas também coloca tensão em tendões, ligamentos e ossos durante um treinamento intenso e, no pior dos casos, leva a lesões. Uma nutrição esportiva apropriada pode ajudar a manter ou até a restaurar a saúde estrutural do tecido, como os estudos com os peptídeos de colágeno TENDOFORTE® e FORTIBONE® da GELITA demonstraram.

Aqueles que acompanharam o Ironman no Havaí, em outubro de 2018, já sabem: o favorito, Jan Frodeno teve que cancelar sua participação devido a uma fratura por estresse no quadril. Tais fraturas por fadiga são causadas pelo estresse excessivo por um longo período de tempo. "Os atletas treinam tão pesado, que todas as proteínas vão



direto para os músculos. Não sobra praticamente nada para os ossos", explica Dr Stephan Hausmanns, Vice-Presidente de Saúde e Nutrição na GELITA. O resultado: rachaduras e fissuras aparecem até o ponto em que o osso se torna tão instável que se quebra. Os mais afetados são esquiadores de cross-country, ginastas e jogadores de futebol; ou seja, atletas com um nível de estresse extremamente elevado nos membros inferiores. Tais atletas podem se beneficiar especialmente com o FORTIBONE®.

Dose pequena, grande efeito

"Estudos de osteoporose mostraram que o peptídeo de colágeno FORTIBONE® da

GELITA não só promove a estabilidade e densidade dos ossos e interrompe a degradação, como até mesmo promove a formação óssea. 180 mulheres com massa óssea reduzida participaram de um estudo randomizado, duplo-cego e controlado por placebo. A densidade mineral óssea das participantes, que tomaram cinco gramas de FORTIBONE® por dia por um período de doze meses, melhorou significativamente. "O FORTIBONE® influencia principalmente os chamados osteoblastos e os osteoclastos, responsáveis pelos processos metabólicos nos ossos. Os atletas também podem se beneficiar dos enormes efeitos", diz Hausmanns. Além disso, um recente estudo observacional, controlado por placebo em 28 pacientes com diferentes fraturas ósseas, mostrou que eles se curaram mais rápido quando o FORTIBONE® foi administrado. Esse estudo também dá suporte aos benefícios positivos do FORTIBONE® em atletas com fraturas por fadiga.

Porém, ter os tendões e ligamentos fortes e elásticos é também importante para todos que praticam e gostam de esportes. É aí que TENDOFORTE® entra na jogada. Os peptídeos de colágeno estimulam a produção própria de colágeno do corpo. Dessa forma, eles fortalecem os tendões e ligamentos e promovem a estabilidade das articulações. Um estudo da Austrália prova o efeito do peptídeo de colágeno. Vinte atletas que sofriam de inflamação crônica do tendão de Aquiles e que não podiam mais treinar, participaram de um estudo cruzado controlado por placebo do Instituto Australiano de Esportes (AIS). Nenhum dos indivíduos tinha respondido de maneira positiva às terapias



tradicionais. Dez atletas receberam cinco gramas de TENDOFORTE® ao dia, por um período de seis meses, e completaram um programa específico de treinamento. Os outros dez atletas receberam um placebo. O sucesso não demorou a chegar: Dentro de três meses, seis dos dez participantes do grupo do TENDOFORTE® foram capazes de retomar seu treinamento de corrida, e depois de seis meses, o número aumentou para 80 por cento.

Porém, o TENDOFORTE® pode fazer ainda mais, como mostra um estudo randomizado, controlado por placebo, duplo-cego do Instituto dos Esportes e da Ciência dos Esportes da Universidade de Freiburg, Alemanha. Aqui também os atletas tomaram cinco gramas de TENDOFORTE® diariamente por seis meses. Os 50 homens e mulheres, que sofriam de instabilidade crônica do tornozelo, mostraram uma melhoria visível. A estabilidade das articulações de todos os participantes aumentou em 76 por cento, as torções no pé diminuíram em 62 por cento e outros ferimentos em 35 por cento.



Novas perspectivas para os fabricantes

O que ambos os peptídeos de colágeno têm em comum: Como os estudos ilustram, somente uma pequena dose é suficiente para alcançar resultados significativos. São não-alérgicos e, mais importante, fáceis de processar em muitas formas de apresentação. Logo, tanto o TENDOFORTE® quanto o FORTIBONE® oferecem um enorme potencial para os fabricantes de alimentos para esportes. No futuro, eles serão capazes de oferecer aos atletas profissionais e a atletas amadores ambiciosos, produtos com os quais eles podem especificamente melhorar a saúde dos ossos, ligamentos, tendões e articulações do tornozelo.

www.gelita.com/pt-pt/products/collagen-peptides/tendoforte
www.gelita.com/pt-pt/produtos-e-marcas/peptideos-de-colageno/fortibone

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



Prêmio para o FORTIBONE®

O peptídeo bioativo de colágeno FORTIBONE® da GELITA venceu o prêmio "Fi South America Innovation Award 2018" na categoria de "Ingrediente funcional mais inovador". A cerimônia de premiação aconteceu na feira "Food Ingredients South America", em São Paulo, em agosto de 2018. "Nós estamos orgulhosos desse prêmio, que reconhece nossa cultura inovadora e nossos investimentos em ciência para comprovar a eficácia dos nossos produtos", diz Claudia Yamana, Vice-presidente de Vendas e Marketing para as Américas na GELITA. "FORTIBONE® é um produto inovador, desenvolvido para satisfazer as necessidades dos clientes em termos de envelhecimento saudável". O Fi Innovation Award é o maior prêmio para ingredientes, produtos e suplementos alimentares da América do Sul. Em junho de 2018, o FORTIBONE® já tinha sido nomeado "Ingrediente do ano" na categoria "Envelhecimento saudável"

no prêmio NutraIngredients Awards 2018. O sucesso mais recente veio no fim de novembro, com o prêmio de "Melhor ingrediente funcional do ano". A cerimônia de premiação foi realizada na feira "Food Matters Life", em Londres.

FORTIBONE®
 Collagen Matrix Stimulation

FEITO BRILHANTEMENTE com a gelatina em folha da GELITA®

1. hidrate, 2. retire o excesso de água, 3. dissolva – e a gelatina em folha estará pronta para uso, finalizando o bolo com um acabamento espelhado. Leve ao fogo 150 ml de água com 300 gramas de açúcar e 300 gramas de glucose até ferver. Espere esfriar. Hidrate 20 gramas (12 folhas) da gelatina em folha em água fria. Retire o excesso de água da gelatina e despeje-a em um recipiente, misturando com 200 gramas de leite condensado e 300 gramas de chocolate branco derretido. Cubra e coloque na geladeira por uma noite. Antes de usar, aqueça a cobertura a 40° Celsius e misture corante alimentício na quantidade desejada. Deixe esfriar até 30 – 35° Celsius para aplicar a glaçagem espelhada na massa fria.

Mais informações sobre a gelatina em folha: www.blattgelatine.de/pt-br ou blog #AmazingGelatine



EVENTOS

DATAS:

Visite a GELITA e experimente produtos inovadores para as megatendências futuras. Em 2019, nós seremos expositores nas seguintes feiras (e em muitas outras):

Natural Product Expo West, Anaheim	5 a 9 de março de 2019
FIC, Xangai	18 a 20 de março de 2019
Wellfood Ingredients, São Paulo	3 a 4 de abril de 2019
SSE, Secaucus, New Jersey	9 a 10 de abril de 2019
Vitafoods, Genebra	7 a 9 de maio de 2019
FCE PHARMA, São Paulo	21 a 23 de maio de 2019
IFT, New Orleans	02 a 05 de junho de 2019
HNC, Xangai	19 a 20 de junho de 2019

Expediente

uptodate é uma newsletter do Grupo GELITA

Editor:
GELITA AG
Uferstraße 7
69412 Eberbach
Alemanha
www.gelita.com

Equipe editorial:
V.i.S.d.P: Stephan Ruhm,
Marketing e Comunicação
stephan.ruhm@gelita.com
Michael Teppner,
Lider 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 por:
srg werbeagentur ag,
Mannheim, Alemanha

Perspectiva global

Os bolos em todo o mundo

Doce, ou fresco e frutado, plano ou em uma obra de arte de vários níveis, decorado com marzipã ou creme: variações incontáveis do bolo adornam mesas de café, adoçam coffee-breaks ou coroam banquetes. Os egípcios antigos já apreciavam um bolo adoçado com mel e até atribuíam poderes mágicos a ele. Em 200 A.C., os cremes de confeitiro, o bolo de gergelim e as tortas recheadas com uvas eram comidas na Grécia. 600 anos depois, a primeira associação de confeitores foi fundada em Roma. Quando o açúcar de beterraba, o cacau e o chocolate foram disponibilizados por volta de 1800 e o fermento em pó inventado um pouco depois, já não havia mais muitos limites para a imaginação.

Hoje, a gelatina faz coberturas perfeitas e recheios macios deliciosos; com textura e firmeza perfeitas, de um creme delicado até mais firme e pronto para ser fatiado. Assim, a obra-prima não se torna só um banquete para o paladar, mas também para os olhos. A gelatina também fornece um paladar cremoso e maravilhoso, mesmo com recheios de baixo teor de gordura. Ela também melhora a vida útil e a estabilidade no congelamento e descongelamento dos produtos. Porém, isso não é tudo: A gelatina até torna waffles e biscoitos mais crocantes.



Ásia

Farinha, ovos, mel e açúcar: os japoneses não precisam de nenhum outro ingrediente para o Kasutera. Os portugueses levaram o bolo com sua crosta marrom para Nagasaki no século XVI. Com morangos, chantili e glacê, ele se transforma em um bolo de morango perfeito. Tão popular quanto o cheesecake. Os japoneses também o consomem em outro formato, ou como um suflê. Nessa versão, o cream cheese, o chantili e a gelatina são misturados e colocados em uma base de pão de ló. O cheesecake de suflê é original do Japão (e um desafio para os confeitores). Esse sonho macio é preparado com clara de ovo e assado em um banho maria quente.



América

No estado brasileiro de Pernambuco, o bolo de rolo encanta os loucos por açúcar com uma massa de pão de ló, tradicionalmente coberta com goiabada e enrolada. Tipicamente, os habitantes dos EUA gostam da torta de maçã, onde pedaços de maçã são cobertos com uma cobertura de massa podre ou com a cobertura de massa podre entrelaçada. Também populares: os brownies. Os americanos dedicam até três feriados a eles. Eles celebram o Dia Nacional do Brownie em 8 de dezembro, o Dia Nacional do Blonde Brownie em 22 de janeiro e o Dia Nacional Coma um Brownie em 10 de fevereiro.



Europa

Os italianos são fãs do cheesecake siciliano, cassata, ou do bolo de café milanês. O famoso panettone, um bolo de massa fermentada delicioso que era originalmente assado no Natal, já está disponível o ano todo. Os doces que devem aparecer em toda celebração familiar na França são os Clafoutis. O clássico com cerejas é metade bolo, metade panqueca. Também muito francês: um flan pâtissier, um bolo de pudim. No topo da lista de bolos alemães: o bolo Floresta Negra, com massa de chocolate amargo, cerejas e creme. O mestre padeiro e confeitiro Siegfried Brenneis deu dicas sobre como o creme vai particularmente bem com gelatina na última edição da uptodate.



Sempre atualizado: Você perdeu alguma edição? Você pode fazer o download de edições antigas no nosso arquivo no site: www.gelita.com!

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



Você também pode ler a *uptodate* na internet. Os artigos da revista da GELITA são publicados em inglês, alemão, português e em espanhol. Veja você mesmo: Você encontrará a versão atual e anterior em www.gelita-uptodate.com.

GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemanha

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life