

GELITA

# UPTODATE

A Newsletter para os clientes GELITA

#44

Nossa dica:

Tortinhas de  
chocolate com  
framboesa!

Receita na página 15

# Caro leitor,

O Grupo Estratégia de Munique analisou 3.500 empresas alemãs de médio porte. Na 33ª posição, a GELITA foi nomeada como uma das 50 Campeãs de Inovação de 2018. Para nós, isso é mais uma prova de que estamos no caminho certo com nossa cultura de inovação. Nesta edição do *uptodate* também apresentamos duas novidades mundiais: folha de gelatina contendo colágeno e um agente gelificante vegano no formato folha. Usando um novo processo de fabricação, a GELITA conseguiu produzir ágar-ágar no formato folha no padrão da folha de gelatina.

Também reconhecido em uma premiação recente é o FORTIBONE®. O peptídeo bioativo de colágeno, com resultados comprovados contra a perda óssea, venceu o German Innovation Award [Prêmio de Inovação Alemã] de 2019, o quarto prêmio do ingrediente em dois anos. David Storl, o múltiplo campeão mundial e europeu de arremesso de peso, está particularmente entusiasmado com nossos produtos inovadores. O peptídeo de colágeno TENDOFORTE® ajudou o atleta a recuperar sua forma física após uma lesão no joelho. "TENDOFORTE® não apenas aliviou a dor, mas também reduziu o período de regeneração", diz Storl em uma entrevista.

Esperamos que você aproveite a leitura e desejamos muitas ideias inovadoras!

## Michael Teppner

VP Global de Marketing e Comunicação  
GELITA AG



GELITA conversou com o atleta profissional David Storl

Aplicações  
Uma questão de cabeça

Inovação  
Solução limpa –  
NOVOTEC® CL800



Entrevista [4]  
Livre da dor  
com TENDOFORTE®

[10]



Novidades Mundiais [7]  
Gelatina em  
folha vegana



NOTÍCIAS [12]  
Tuft-IT®, German  
Innovation Award, ...



Receita favorita [15]  
Tortinhas de  
chocolate com  
framboesa

Novidade:  
com colágeno!

Inovação – novidade mundial

## Folha de gelatina com valor agregado

Como um produto de sucesso, como a folha de gelatina, pode ser ainda melhor? A GELITA abordou essa questão – e lança uma novidade mundial: gelatina em folha com colágeno. Este produto inovador cairá certamente no gosto dos consumidores preocupados com a saúde.

A GELITA está atualmente no processo de lançamento da nova folha de gelatina no mercado, e as primeiras amostras já foram fornecidas para atacadistas e supermercados. “A produção da folha de gelatina com colágeno está pronta para ser comercializada. Inicialmente, nos concentraremos no mercado alemão, mas estamos prontos para entregar em todo o mundo”, diz Marwan Teubner, responsável global pela Unidade de Negócios Varejo da GELITA.

Simplesmente mergulhe em água fria, hidrate, retire o excesso de água, dissolva em um líquido e então incorpore ao prato. Pronto! A folha de gelatina enriquecida com 10% de colágeno pode ser usada da mesma forma que a clássica folha de gelatina. As especificações de quantidade em

receitas não sofrem qualquer alteração. Se, por exemplo, a receita especificar seis folhas de gelatina para uma panna cotta, isso pode simplesmente ser substituído por seis folhas da nova gelatina com colágeno.

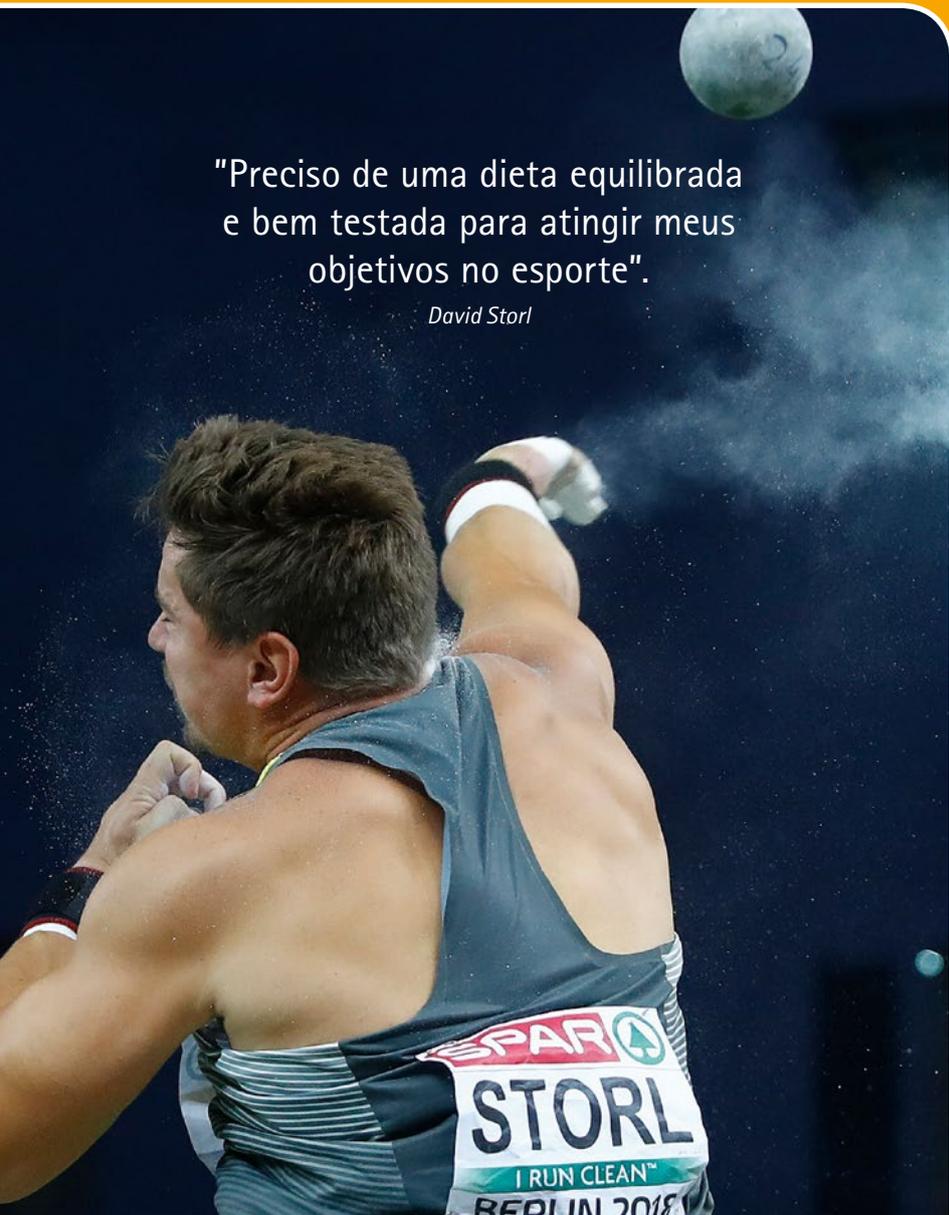
### MAIS INFORMAÇÕES:

Marwan Teubner  
Tel. +49 (0) 6271 84-2112  
[marwan.teubner@gelita.com](mailto:marwan.teubner@gelita.com)



# "Eu entrei em forma novamente com TENDOFORTE®."

Em 2011, aos 21 anos, David Storl foi o primeiro alemão a conquistar o título de Campeão Mundial de arremesso de peso. Isso fez dele o mais jovem campeão mundial e europeu de arremesso de peso, e o primeiro a conquistar os dois títulos ao mesmo tempo. Ao todo, Storl foi Campeão Mundial duas vezes e Campeão Europeu três vezes em sua modalidade. Em uma entrevista, o atleta fala sobre como o TENDOFORTE® o ajudou a se recuperar de uma lesão no joelho.



"Preciso de uma dieta equilibrada e bem testada para atingir meus objetivos no esporte".

*David Storl*

**Sr. Storl, você voltou recentemente do Campeonato Europeu Indoor em Glasgow, onde ganhou a medalha de prata. Em primeiro lugar, parabéns pela medalha. Como foi a competição?**

**David Storl:**

"Estou muito satisfeito com meu resultado de 21,54 metros. O segundo lugar foi um tremendo sucesso para mim. Foi minha terceira melhor competição indoor até agora.

**Você lutou por um longo tempo com uma lesão no tendão patelar.**

**David Storl:**

Isso foi em 2016 e 2017, os anos mais difíceis da minha carreira. Terminei em sexto no Campeonato Mundial e em décimo primeiro nos Jogos Olímpicos, o que foi realmente insatisfatório para mim. Decidi mudar de treinador, porque treinar com ele causou meus problemas no joelho. Esta foi uma decisão difícil, porque trabalhei com ele por muito tempo.

**Como foi quando você machucou o joelho?**

**David Storl:**

A lesão no joelho não aconteceu de repente; foi um processo gradual. Foi ficando um pouco pior a cada dia. No início, tomei analgésicos, recebi injeções no joelho, fiz e tomei qualquer coisa que oferecesse alívio. Isso me permitiu competir a um nível decente por mais três ou quatro anos. Mas então cheguei em um momento em que tive que mudar meu treinamento e minha técnica.

**O que você fez?**

**David Storl:**

Nós mudamos muitas coisas. Eu trabalhei com um especialista em alimentação e nutrição,

que adaptou minha dieta exatamente ao meu treinamento. Raimond Igel, nosso fisioterapeuta na Associação Alemã de Atletismo, colocou o TENDOFORTE® em jogo. Ele estava fortemente convencido dos benefícios do produto e disse que poderia ser uma solução para meus problemas no joelho e me ajudar a competir com sucesso nos Campeonatos Mundiais novamente.

#### Desde quando você está tomando TENDOFORTE® e quais efeitos você notou?

**David Storl:**

Estou tomando o TENDOFORTE® desde outubro de 2017 e isso me ajudou muito. Eu não tenho mais nenhuma dor no joelho, mesmo após um treinamento intensivo, que é a coisa mais importante. A fase de recuperação também é significativamente mais curta, o que significa que posso treinar mais intensivamente. TENDOFORTE® não apenas aliviou a dor, mas também reduziu o período de regeneração.

O grande sucesso foi ganhar o segundo lugar no campeonato mundial de atletismo em março de 2018, em Birmingham. Não senti dor nenhuma, nem durante nem depois da competição. Mesmo após o evento, também consegui treinar intensamente de novo sem queixas.

“É importante  
que um produto tenha  
sido testado”.

*David Storl*

#### Como você tomou TENDOFORTE®?

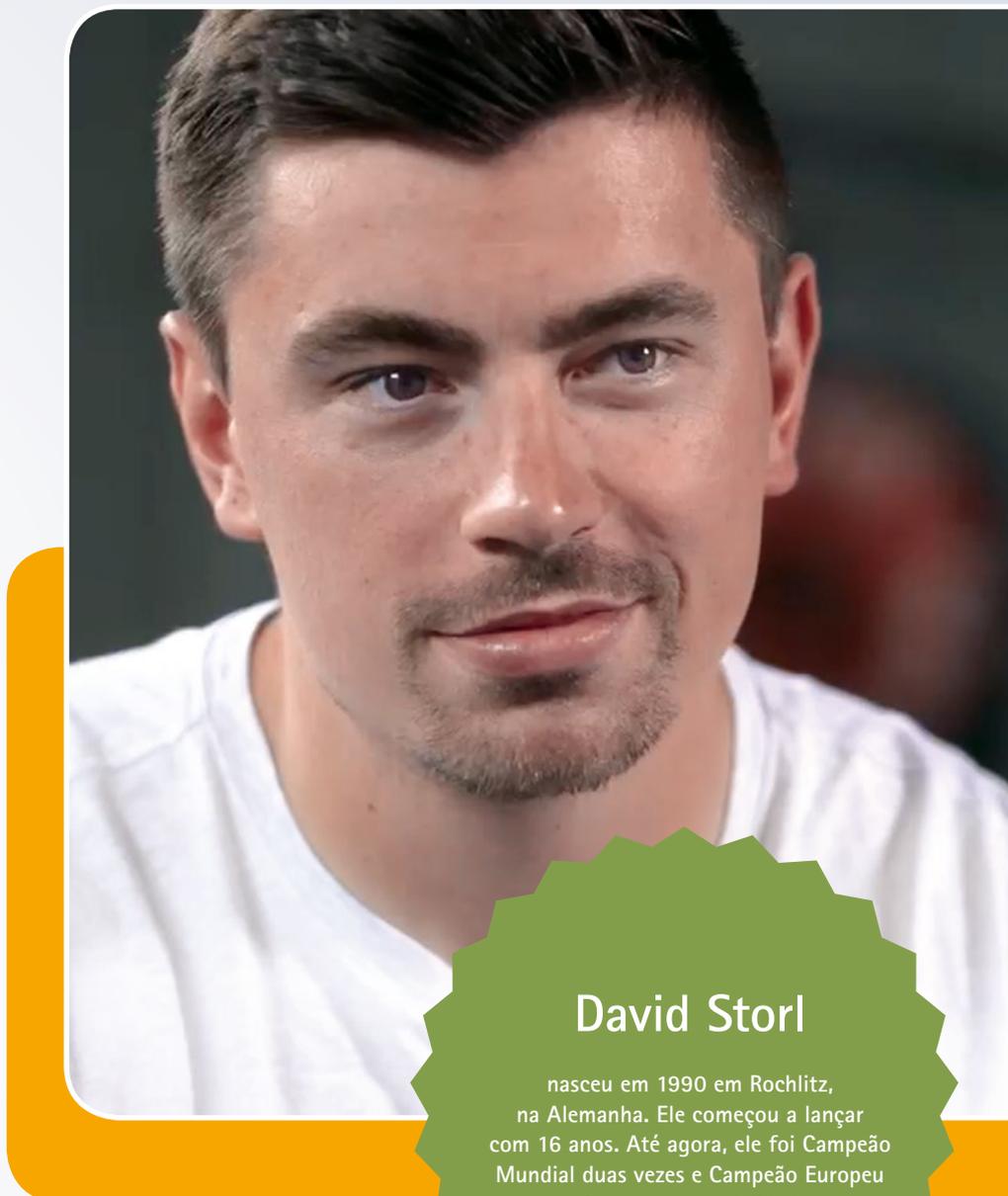
**David Storl:**

Na maior parte do tempo misturava com água e bebia no carro a caminho do treinamento. Eu tinha uma grande quantidade de sachês contendo TENDOFORTE®. Esses sachês foram distribuídos no meu carro, no local que eu treino e em casa para que eu pudesse tomar o TENDOFORTE® em qualquer lugar. Não tive chance de esquecer de tomá-lo (risos).

#### Como a ingestão de TENDOFORTE® pode ser melhorada?

**David Storl:**

Seria fantástico e muito mais simples se o TENDOFORTE® estivesse contido em barras ou bebidas, por exemplo. Da maneira como eu consumi, você tem que misturar todas as vezes. Alguns atletas são muito preguiçosos para fazer isso ou esquecem de fazê-lo.



## David Storl

nasceu em 1990 em Rochlitz, na Alemanha. Ele começou a lançar com 16 anos. Até agora, ele foi Campeão Mundial duas vezes e Campeão Europeu três vezes na modalidade.

**O TENDOFORTE® foi testado em numerosos estudos. Quão importante é a comprovação científica para você?**

**David Storl:**

Pelos estudos, sei que o TENDOFORTE® funciona. É fundamental para um atleta que um produto tenha sido testado e seja seguro de tomar, ou seja, que não contenha substâncias proibidas. No final do dia, levo o produto para me recuperar de lesões, não causar um problema adicional para minha carreira.





Um entrevistado satisfeito

**Comida primeiro é o mantra de muitos atletas e seus nutricionistas. Como você se sente sobre isso?**

**David Storl:**

Às vezes você tem que tomar suplementos, como shakes de proteína, para alcançar melhores resultados. Com arremesso de peso, arremesso de disco ou esportes similares, todos falam sobre músculos e força, mas esquecem tendões e ligamentos. Para mim, é importante fortalecê-los, porque é o trabalho deles transferir o movimento e a força dos músculos para o movimento de arremesso de peso ou arremesso de disco. Eu preciso de tendões e ligamentos fortes e saudáveis para obter bons resultados.

**"Graças ao TENDOFORTE®, eu não sentia mais dor"**

*David Storl*

**Quais são seus objetivos para o futuro?**

**David Storl:**

Em 2019, quero ganhar uma medalha no Campeonato Mundial no Qatar. Eu gostaria de alcançar 22 metros, que é um objetivo ambicioso em arremesso de peso. O principal objetivo é uma medalha nos Jogos Olímpicos de 2020, em Tóquio.

**Sr. Storl, agradecemos muito pela entrevista e desejamos boa sorte e todo sucesso nos campeonatos.**

## História de sucesso com a GELITA

A GELITA fornece a atletas profissionais e atletas competitivos nacionais e internacionais, como David Storl, os peptídeos bioativos de colágeno TENDOFORTE®, para que eles possam treinar sem dor após uma longa lesão no tendão patelar, e recuperar seu lugar entre os melhores do mundo. A empresa mantém contato direto com atletas, médicos assistentes e fisioterapeutas.

Relatórios positivos de atletas profissionais em uma ampla variedade de categorias, como arremesso de peso, lançamento de dardo, natação, tênis e basquete confirmam os resultados bem-sucedidos dos testes clínicos. O bem-sucedido corredor australiano de meia-distância Rorey Hunter, que sofreu uma fratura por estresse no pé e tomou FORTIBONE® por recomendação do seu médico assistente, também pode confirmar isso: "O processo de cicatrização da fratura por estresse foi altamente satisfatório e

eu retomei meu treinamento a um nível de 100% em termos de escopo e intensidade. Desde que tomei FORTIBONE®, não tenho mais nenhuma queixa relacionada aos ossos. Também melhorei meu melhor tempo pessoal para dez quilômetros para abaixo dos 30 minutos. Eu credito isso ao fato de que posso treinar de forma mais consistente, porque uma estrutura óssea forte possibilita um treinamento estável. A ingestão e tolerabilidade do FORTIBONE® são muito boas. Posso recomendar o uso de FORTIBONE® a todos os atletas para evitar deficiências na saúde e estabilidade dos ossos e, portanto, conseguir um ótimo desempenho".

### MAIS INFORMAÇÕES:

Dr. Jutta Hugenberg  
Tel. +49 (0) 162 2633498  
[jutta.hugenberg@gelita.com](mailto:jutta.hugenberg@gelita.com)



Rorey Hunter, corredor de meia-distância

# GELITA desenvolve primeiro agente gelificante vegano no formato folha



Novidade Mundial!

A GELITA AG, líder global de mercado na produção de gelatina e peptídeos de colágeno, expandiu seu portfólio de agentes gelificantes apresentando uma novidade mundial: folhas de ágar-ágar.

Historicamente, o ágar-ágar à base de plantas só tinha sido disponibilizado na forma de pó, muitas vezes como uma mistura com outros agentes gelificantes. Agora, usando um novo processo de fabricação, a GELITA conseguiu produzir ágar-ágar puro como uma folha padronizada. Este formato oferece inúmeras vantagens em aplicações culinárias. Folhas de ágar-ágar eliminam a ambiguidade de colheres medidas e complicadas conversões de diferentes soluções em pó. Cada folha tem exatamente uma força de gelificação definida e idêntica, simplificando muito seu uso em receitas, garantindo um prato bem-sucedido sempre!

## Use em regiões de clima quente e pratos veganos/vegetarianos

O Ágar-ágar tem um ponto de fusão mais alto do que muitos agentes gelificantes. Pratos preparados com ágar-

ágar são capazes de manter a estabilidade (não derreter) por períodos mais longos de tempo – mesmo sob as mais extremas condições. Como o ágar-ágar é baseado em plantas, é ideal para criar os mais tentadores pratos veganos ou vegetarianos onde a gelificação é necessária.

E agora com a facilidade de ágar-ágar no formato folha, os usuários podem preparar estes deliciosos alimentos veganos sem a bagunça e adivinhação de usar ágar-ágar em pó. "Temos trabalhado intensamente neste assunto ao longo dos últimos anos e lançamos programas de desenvolvimento de tecnologia interna. Sabemos que os consumidores desejam produtos extremamente fáceis de usar. É por isso que nós aplicamos as vantagens estabelecidas há muito tempo do formato de folha padronizado para "ágar-ágar", diz o Dr. Franz-Josef Konert, CEO da GELITA AG. "Nosso principal negócio permanece sendo a gelatina, mas estamos interessados em atender aos requisitos regionais e preferências dos consumidores, e oferecer soluções."

## Alta procura pelo produto

A apresentação do novo produto está atraindo grande interesse dos potenciais clientes, porque a insatisfação do consumidor com produtos em pó à base de ágar-ágar atualmente no mercado é muito alta.

Além de seus clientes existentes, a GELITA apresentará as folhas de ágar-ágar em feiras internacionais nos próximos meses.

**PARA MAIS INFORMAÇÕES:**  
Marwan Teubner  
Tel. +49 (0) 6271 84-2112  
[marwan.teubner@gelita.com](mailto:marwan.teubner@gelita.com)



# Uma questão de cabeça

Projeto de arte  
com gelatina  
GELITA

Atriz, fotógrafa, artista conceitual – Magdalena Korpas é um talento versátil. Em Estigma, seu mais recente projeto, ela aborda um tema tabu – e conta com a gelatina balística da GELITA para sua implementação.

“Criatividade é uma parte essencial da minha vida. Tudo o que faço é baseado em um conceito”, diz Korpas, que nasceu em Gdansk, na Polônia, e hoje mora em Londres depois de trabalhar em Paris e Los Angeles. Com Estigma, ela se dedica ao tema da Atração Sexual Genética. Este lema, abreviado como ASG, refere-se à atração sexual entre parentes de sangue que se encontram pela primeira vez como adultos. “Em Los Angeles, conheci uma mulher que vivia em um relacionamento ASG. Korpas falou com psicólogos e pesquisou intensivamente sobre o tema. A agência londrina House of Greenland deu a ela a oportunidade de realizar seu projeto como artista. “Como as pessoas que vivem em um relacionamento ASG não querem aparecer como tal na sociedade e preferem ser transparentes, eu queria trabalhar com um material transparente



As peças de arte Estigma é dedicada ao assunto da Atração Sexual Genética (ASG). Destina-se a incentivar os observadores a refletir sobre a sociedade.

gráficos. Korpas entrou em contato com a GELITA, e a empresa não apenas lhe forneceu materiais, mas também lhe deu conselhos úteis. “Eu queria criar um cubo feito de gelatina no qual eu incorporaria duas cabeças, também feitas de

## Uma questão de paciência

Para começar, Korpas fez moldes de gesso, que depois enchia de gelatina balística dissolvida em água. Depois que a massa endureceu, ela removeu o molde de gesso e reformulou o rosto. “Eu queria mostrar como a tragédia e o estigma deformam as características de uma pessoa.” A artista então preparou a gelatina para os cubos. “Foi complicado achar o momento certo para inserir as cabeças nos cubos de gelatina. A massa de gelatina dos cubos ainda tinha que ser macia o suficiente para permitir que as cabeças afundassem, mas já não podia ser suficientemente quente para se dissolverem”, diz Korpas, descrevendo o desafio e rindo: Demandou muita paciência”. Korpas passou três meses trabalhando nos objetos, que foram exibidos posteriormente em Londres. Você pode ver as peças artísticas de Magdalena Korpas no site dela. Há também um vídeo mostrando como ela foi criada.



Korpas deixou duas cabeças de gelatina afundar em um cubo cheio de gelatina.

e ligeiramente colorido. Foi assim que tive a ideia de usar gelatina balística”, explica Korpas.

A utilização da gelatina no trabalho foi planejada para fazer parte de uma trilogia que também incluiu seu longa-metragem Constelações e trabalhos foto-

gelatina. Eu não tinha tido nenhuma experiência com gelatina antes e, portanto, fiquei muito grata pelas muitas sugestões úteis de Christoph Simon, meu contato na GELITA. Aprendi com ele, por exemplo, a temperatura e a qualidade da água mais adequada para uma ótima dissolução e resultado.”

### MAIS INFORMAÇÕES:

Dr. Christoph Simon  
Tel. +49 (0) 6271 84-2535  
[christoph.simon@gelita.com](mailto:christoph.simon@gelita.com)

<https://korpasmagdalena.wixsite.com/korpas>

# Solução limpa



Em 2015, a cwTec passou a utilizar lubrificantes de resfriamento com NOVOTEC® CL800 em toda sua produção. O que mudou desde então? A produção tornou-se mais eficaz, mais limpa e mais ecológica. E os funcionários se sentem muito melhores.

A empresa de Hage, no norte da Alemanha, desenvolve, projeta e fabrica máquinas, sistemas e ferramentas. Seus produtos de alta qualidade e soluções exclusivas são utilizados em todo o mundo na indústria de chá e café, na indústria alimentícia e na limpeza e reforma de esgotos. Até 2015, a cwTec usava lubrificantes de resfriamento à base de óleo na produção. "Ficamos realmente insatisfeitos com essas substâncias, especialmente porque a inalação da névoa contendo óleo mineral pode prejudicar a saúde a longo prazo. Como resultado, alguns funcionários não puderam mais fazer seu trabalho", diz Christoph Wenk, com pesar. Wenk fundou a empresa em 1991 com duas pessoas e hoje emprega 70 profissionais. Outras desvantagens dos lubrificantes de resfriamento à base de óleo incluem alto consumo, maiores interrupções devido à contaminação, substituição frequente dos lubrificantes de resfriamento

e sua baixa durabilidade, que desempenha um papel particularmente importante em máquinas raramente utilizadas.

**"Nossa experiência com o lubrificante de refrigeração NOVOTEC® CL800 é extremamente positiva".**

*Christoph Wenk, diretor administrativo da cwTec*

"Tentamos todos os tipos de alternativas, mas nenhuma delas funcionou. Então eu li sobre o NOVOTEC® CL800 da GELITA em uma revista de engenharia mecânica." Após um teste, a Wenk foi convencida pelo produto inovador e mudou completamente para lubrificantes de refrigeração contendo NOVOTEC® CL800. "Usamos o novo produto em cerca de 30 máquinas de retificação, fresamento, retificação superficial e cilíndrica, onde processamos

materiais como latão, alumínio, titânio, todos os tipos de plásticos e aço rígido, macio e resistente à corrosão", diz Wenk, e adiciona enfaticamente: "Nossa experiência com o lubrificante de refrigeração NOVOTEC® CL800 é extremamente positiva. Foi uma excelente decisão para todos." Os resultados do trabalho são excelentes e as peças estão limpas e secas. "Os chips também saem muito secos, o que significa um baixo uso de lubrificantes de resfriamento, tornando o descarte muito mais simples e ecologicamente correto." Esta é uma grande vantagem, particularmente com a retificação superficial e cilíndrica, porque produz chips extremamente finos, dos quais a contaminação do óleo mineral não pode ser extraída. Wenk também foi muito positivo quando abordou o tema das máquinas raramente usadas: "No passado, tínhamos que substituir o lubrificante de refrigeração a cada seis meses porque ele se degradava.



Em uso no cwTec: lubrificante de arrefecimento contendo NOVOTEC® CL800.

Agora estamos trabalhando em uma dessas máquinas há dois anos com o mesmo produto."

O fato de lubrificantes de resfriamento com NOVOTEC® CL800 fornecerem uma solução limpa também é evidente no ambiente de produção. "A névoa de óleo que costumava estar em todo lugar se foi. As ferramentas de máquinas, seus entornos e o chão agora ficam mais limpos". E o que os funcionários dizem? "Eles ficaram felizes porque o trabalho deles se tornou muito mais agradável. Suas mãos não estão mais cobertas de óleo e o ar permanece limpo". Wenk queria ter certeza do último ponto e encarregou a associação de seguros de responsabilidade civil dos empregadores para fazer uma análise do ar. O resultado positivo: não foram detectadas substâncias prejudiciais. Depois de quatro anos, Wenk conclui: "Para todas as empresas que processam e moem, em particular, posso recomendar a mudança para lubrificantes de refrigeração contendo NOVOTEC® CL800."



Resultado limpo: um componente de aço feito com um lubrificante de arrefecimento contendo NOVOTEC® CL800, 1.2379 HRC 60–62.

## NOVOTEC® CL800 – o aditivo de desempenho da GELITA para lubrificantes de resfriamento

<b>Área de aplicação:</b>	aditivo para lubrificantes de resfriamento em processamento de metal e plástico.
<b>Composição:</b>	aditivo à base de proteína
<b>Modo de ação:</b>	filme de proteção protéica hidrofílica

### VANTAGENS

- Melhor qualidade da superfície da peça de trabalho
- Superfícies limpas graças ao efeito de limpeza fácil
- Menos agressivo para a pele e biodegradável

#### MAIS INFORMAÇÕES:

Dr. Matthias Reihmann  
Tel. +49 (0) 6271 84-2538  
matthias.reihmann@gelita.com

## Resultado: Os produtos da GELITA marcam pontos extras com atletas

Em março de 2019, o segundo Encontro de Nutrição de Atletas foi realizada em Düsseldorf, na Alemanha. O evento com muitos participantes tem o foco em atletas profissionais, treinadores, representantes de clubes esportivos e associações, bem como fornecedores de ingredientes para nutrição esportiva e suplementos alimentares de todo o mundo. Especialistas reconhecidos internacionalmente discutiram sobre as últimas descobertas na área de nutrição para atletas.

A GELITA aproveitou a oportunidade para se reunir com especialistas em nutrição e representantes dos melhores clubes e associações esportivas, incluindo FC Porto, FC Red Bull Salzburg, Arsenal Football Club, a Associação Portuguesa de Futebol, a Federação Alemã de Hóquei no Gelo e a Agência Nacional Anti-doping da Alemanha. "Conseguimos conduzir inúmeras discussões. Os representantes dos clubes de futebol estavam particularmente interessados em nossos peptídeos bioativos de colágeno", diz Oliver Wolf, responsável pelo Marketing B2B da GELITA.



Pesquise "edible coke bottle" (garrafa de refrigerante comestível) no [www.youtube.de](http://www.youtube.de)

## Garrafa comestível

Muito divertido para qualquer festa de aniversário ou celebração – e destaque em muitos canais do YouTube: a garrafa de coca comestível. A receita com refrigerante e gelatina é muito simples.

**INGREDIENTES:** 1 garrafa plástica de refrigerante (0,5 l)  
50 g de gelatina em pó (corresponde a aproximadamente 33 folhas de gelatina)  
fita adesiva

### MODO DE FAZER:

Despeje o refrigerante em uma tigela. Coloque a gelatina em um pouco de água, deixe hidratar, depois aqueça até a gelatina se dissolver. Aqueça o refrigerante, adicione a gelatina dissolvida e misture bem. Remova cuidadosamente a etiqueta da garrafa, corte a garrafa de plástico no comprimento de um lado com um cortador e sele o corte com a fita adesiva, coloque o refrigerante na garrafa e deixe na geladeira por algumas horas. Uma vez que o líquido esteja firme, remova a fita adesiva e corte cuidadosamente a garrafa de plástico. Coloque o rótulo em volta da garrafa, sele com fita adesiva e a garrafa de refrigerante comestível está pronta!

# GELITA ganha prêmio de inovação

Michael Teppner, Vice-Presidente Global de Marketing e Comunicação, e Martin Walter, Diretor de Desenvolvimento de Negócios, Saúde e Nutrição no German Innovation Award 2019.



FORTIBONE® da GELITA foi premiado com o German Innovation Award de 2019 na categoria "Excelência em Business to Business" na área "Farmacêutica". O peptídeo bioativo de colágeno FORTIBONE® comprovadamente neutraliza a perda óssea. O German Innovation Award reconhece inovações orientadas para o futuro que têm um efeito duradouro e oferecem valor agregado às pessoas.

"Estamos muito orgulhosos desse prêmio, que confirma a força inovadora de nossa empresa e reconhece nossos esforços para verificar cientificamente a eficácia de nossos produtos", afirma Michael Teppner, VP Global de Marketing e Comunicação. A GELITA recebeu o German Innovation Award pela segunda vez consecutiva. Em 2018, o aditivo detergente NOVOTEC® CB800 recebeu o prêmio. Agora com FORTIBONE®, conseguimos ganhar o prêmio para o setor de saúde também.

## Múltiplos prêmios

Para o FORTIBONE®, o German Innovation Award já é o quarto prêmio no período de dois anos. Em 2018, o produto recebeu o "Innovation Award na Fi América do Sul", o maior prêmio de ingredientes, produtos e suplementos alimentares da América do Sul, além dos prêmios globais "Prêmio NutraIngredients" e "Melhor Ingrediente Funcional do Ano".

## TUFT-IT® na trilha do sucesso

Em 2016, a GELITA MEDICAL lançou o primeiro fibrilar de gelatina do mundo para hemostasia controlada: A GELITA TUFT-IT® combina as propriedades positivas de um hemostato à base de gelatina com o fácil manuseio de uma estrutura não tecida. Os exemplos a seguir mostram como o produto é bem recebido pelos médicos e o que a GELITA MEDICAL está fazendo para aumentar a conscientização sobre o TUFT-IT®: No 136º Congresso de Munique da Sociedade Alemã de Cirurgia, em março de 2019, nada menos que quatro cirurgiões apresentaram suas experiências com esse hemostático inovador. Os especialistas relataram sua aplicação em cirurgias de fígado abertas e laparoscópicas, cirurgias torácicas e pulmonares e cirurgias de base visceral. Eles também forneceram informações sobre as diferenças entre a celulose e os materiais à base de gelatina na hemostasia e cicatrização de feridas. A equipe da GELITA MEDICAL já trabalha com vários hospitais sobre as vantagens do produto TUFT-IT®. Na Índia, ele foi listado em uma importante licitação e é regularmente usado em vários procedimentos.

Para fortalecer o produto no mercado, a GELITA MEDICAL participa de vários eventos diferentes. Treinamentos regionais e workshops para parceiros de vendas ocorrem em intervalos regulares. Até o final do ano, a GELITA MEDICAL terá participado de vários congressos internacionais e nacionais, como a SMIT (Sociedade de Inovação e Tecnologia Médica) em Heilbronn, o 92º Congresso Chileno e Internacional de Cirurgiões, e muitos outros.

### MAIS INFORMAÇÕES:

Steffen Ritzal  
Tel. +49 (0) 6271 84-2022  
steffen.ritzal@  
gelitamedical.com



# ESPECIAL PARA CORREDORES



**GELITA**  
TRAIL MARATHON HEIDELBERG  
urban & nature | 1.500 vertical meters

O sinal de largada para a sétima rodada da Maratona GELITA 2019 será dado em 6 de outubro. Ao longo da rota de 42 quilômetros, que começa na pitoresca cidade de Heidelberg e, em seguida, segue principalmente através de caminhos intocados da floresta, os participantes têm que superar 1.500 metros verticais e subir três picos. Para aqueles corredores entusiastas que preferem uma corrida menos extenuante, há eventos de equipe e distâncias mais curtas. **Inscrições em:** [www.trailmarathon-heidelberg.de](http://www.trailmarathon-heidelberg.de)

EVENTOS

**DATAS 2019:**

Visite a GELITA e experimente produtos inovadores para as megatendências futuras. Na segunda metade do ano, participaremos, entre outras, das seguintes feiras:

Food Ingredients South America, São Paulo	20 - 22 de agosto de 2019
HouseHold, São Paulo	20 - 21 de agosto de 2019
Food Technology Summit, México	25 - 26 de setembro de 2019
Vitafoods Asia, Cingapura	25 - 26 de setembro de 2019
Simpósio de Clientes Alimentação e Saúde, Heidelberg	23 - 24 de outubro de 2019
CPhI, Frankfurt	5 a 7 de novembro de 2019
Food Matters, Londres	18 a 20 de novembro de 2019
FIE, Paris	3 - 5 de dezembro de 2019

## Expediente

uptodate é uma newsletter do Grupo GELITA

**Editor:**  
GELITA AG  
Uferstraße 7  
69412 Eberbach  
Alemanha  
[www.gelita.com](http://www.gelita.com)

**Equipe editorial:**  
V.i.S.d.P: Stephan Ruhm,  
Marketing e Comunicação  
[stephan.ruhm@gelita.com](mailto:stephan.ruhm@gelita.com)  
Michael Teppner,  
Lider Marketing e Comunicação  
[michael.teppner@gelita.com](mailto: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



# Mini Tortas de Chocolate com Framboesa

Receita favorita do Brasil!

## Preparação

### Bolo de chocolate

Preaqueça o forno a 180°. Separe as gemas das claras e bata as gemas com o açúcar até formar um creme mais claro com o dobro do volume. Adicione amido de milho peneirado com o cacau em pó e pitada de sal e misture com uma espátula ou fouet. Enquanto isso, derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas, adicione à tigela e misture. Bata as claras em neve, adicione metade à massa, misturando delicadamente com um fouet ou espátula, em seguida misture a outra metade. Unte apenas o fundo de uma forma quadrada de 20 cm x 20 cm, forrada com papel manteiga e leve ao forno por 15 minutos. Retire do forno e reserve até esfriar. Desenforme a massa e com um cortador de 7 cm de diâmetro corte 4 discos. Você pode fazer discos menores também, vai render mais. Organize os discos de bolo sobre uma tábua ou prato reto e distribua as framboesas com a parte mais fina para cima, preenchendo toda a base. Coloque uma tira de acetato em volta de cada disco e prenda com um pedaço de fita adesiva, para não abrir. Reserve enquanto prepara o mousse.

### Mousse de chocolate

Hidrate as folhas de gelatina em água gelada por 10 minutos. Retire as folhas da água e aperte delicadamente para tirar o excesso de água. Em uma panela, coloque o leite, o açúcar e a gelatina. Aqueça em fogo baixo, apenas até derreter a gelatina e desligue o fogo. Evite ferver a gelatina para não perder a capacidade de gelificação. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, adicione metade à gelatina e misture bem, depois acrescente a outra metade e misture até que esteja bem incorporado. Reserve. Coloque a nata gelada em uma tigela e bata até formar um chantilly leve. Adicione a mistura de gelatina e chocolate aos poucos, enquanto bate. Bata até que forme um creme com textura bem cremosa e leve. Lembrando que não pode ficar mole do tipo que escorre, pois pode descer muito e esconder as framboesas. Uma dica caso fique mole é colocar no freezer por uns 5 minutos e bater mais um pouco. Para facilitar a montagem, coloque o mousse em um saco de confeitar grande e faça um corte médio.

### Tortinhas

Com as bases preparadas, cubra com o mousse de chocolate, posicionando o bico no centro da tortinha e preencha até o topo do acetado. Finalize nivelando a superfície com uma espátula e leve as tortinhas à geladeira por no mínimo 4 horas antes de servir. Após a pausa na geladeira, retire o acetado das tortinhas com cuidado, decore com raspas de chocolate e framboesas.

*Variação: Use morangos ou amoras em vez de framboesas.*

## Ingredientes

### Base da torta

4 ovos, 60g de açúcar, 30g de amido de milho, 1 colher de sopa (7g) de cacau, 1 pitada de sal e 100g de chocolate amargo (50% de cacau)

### Mousse de chocolate

3 folhas de gelatina, 100 ml de leite, 60g de açúcar, 200g de chocolate meio amargo (50% de cacau) e 40g de nata para bater chantilly

### Decoração

250g de framboesas e raspas de chocolate

*Receita por Franciele (canal Flamboesa)*



Novos folhetos estão disponíveis para download em [www.gelita.com](http://www.gelita.com)!

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



Você também pode ler a *uptodate* na internet. Todos os artigos da revista do cliente da GELITA são publicados em inglês, alemão, português e espanhol. Dê uma olhada: Você encontrará as edições atuais e anteriores em [www.gelita-uptodate.com](http://www.gelita-uptodate.com)

GELITA AG  
Uferstr. 7  
69412 Eberbach  
Alemanha

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

**GELITA**  
Improving Quality of Life