

GELITA

UPTO DATE

A Newsletter para os clientes GELITA

#45

Novidades!

O crescimento do
mercado de peptídeos
de colágeno!

Leia na página 12

Caro leitor,

Os peptídeos de colágeno continuam em alta e apresentam taxa de crescimento de dois dígitos. A GELITA está preparada para o aumento dessa demanda: expandiu sua capacidade de produção em Sioux City, EUA, em 30%. Além disso, a GELITA auxilia na desmistificação dos principais mitos em relação aos peptídeos de colágeno – e apoia os clientes no desenvolvimento dos produtos e com a comunicação dos benefícios. Embora os peptídeos de colágeno estejam entre os produtos mais procurados no setor de saúde e bem-estar, pouquíssimos consumidores entendem a diferença entre os diferentes tipos.

A GELITA prioriza o atendimento ao cliente, oferecendo todo o auxílio necessário para cada projeto, e, se o cliente desejar, acompanha todas as etapas. Esse suporte fica claro na entrevista da Dra. Margarethe Plotkowiak, líder da área de alimentos e especialidades alimentícias. A grande expertise nos ajuda a antecipar os desafios na produção e possibilita já trazer soluções para os clientes.

A vantagem para os nossos clientes: Eles alcançam os seus objetivos rapidamente. Porém, saber se os participantes do Simpósio GELITA desse ano alcançaram a meta, ou, mais precisamente o objetivo, foi irrelevante. O importante foi que todos se divertiram durante a sessão de treinamento particular com os profissionais de hockey no gelo – entre eles, alguns campeões do Campeonato Alemão Mannheim Adler. E eles também aprenderam muito sobre os peptídeos de colágeno, megatendências e confiança.

Independente dos objetivos que você definiu para você, em 2020, desejamos que você inicie com o pé direito, e com muito sucesso.



Michael Teppner
VP Global de Marketing e Comunicação
GELITA AG

Simpósio GELITA
Estilo de vida Ativo –
Nutrição Ativa

uptodate conversou com a Dra. Margarethe Plotkowiak, líder global da área de alimentos e especialidades

Aplicações
Filtro de membrana
de gelatina no espaço



[10]

Entrevista [3]
"A GELITA apoia desenvolvimentos por meio de contratos e acordos"

[6]



Fatos
Peptídeos de Colágeno –
mitos e verdades



NOVIDADES [12]
Expansão em
Sioux City, sucesso para
a NOVOTEC® CB800



[8]

Receita Favorita [15]
Coq au vin

Dra. Margarethe Plotkowiak

estudou biotecnologia em Mannheim, Alemanha e recebeu o seu Doutorado em química alimentar em Belfast, Irlanda do Norte. Ela trabalhou no setor de bebidas. A Dra. Plotkowiak trabalha para a GELITA desde 2013. Entrou como especialista alimentar e após como gerente de produto.

Entrevista

"Nós queremos que os nossos clientes alcancem os seus objetivos rapidamente"

Como os produtos do mercado alimentício podem ser melhorados? Qual o papel da gelatina e dos peptídeos de colágeno nessa melhoria? E até que ponto os clientes podem contar com o suporte da GELITA? A Dra. Margarethe Plotkowiak, líder da área de alimentos e especialidades fala sobre tendências, produtos, consumidores, e sua vasta experiência. >

"A GELITA apoia desenvolvimentos promissores por meio de contratos e acordos"

Dra. Plotkowiak, quais as novidades para a indústria alimentícia?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

Existe uma mudança de pensamento. Cada vez mais e mais pessoas se preocupam com a alimentação e os ingredientes de seus alimentos, escolhendo o que elas querem comer e quando irão comer. É por isso que encontramos mais produtos nesse nicho no mercado do que antes. Um exemplo são os produtos "free-from", quando o destaque é exatamente a falta de algum ingrediente, como por exemplo, que não possuem glúten, soja ou leite. A demanda está crescendo também para os produtos chamados de "Clean Label", como por exemplo, livre de alergênicos, sem aditivos, para o qual a nossa gelatina e os peptídeos de colágeno são ideais.

Como funciona a diferença entre países?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

Nenhuma empresa pode lançar um produto no mercado mundial e garantir que o produto alcançará o mesmo sucesso em todo o mundo. Por exemplo, estamos observando há anos que as gomas fortificadas, ou seja, suplementos alimentares na forma de gomas, têm maior presença nos EUA do que na Europa. Em escala global, a textura de gelatina está entre as mais apreciadas, resultado que não é alcançado com outros hidrocolóides. No caso das gomas (confeitos), por exemplo, que são desenvolvidas para derreterem na boca, à temperatura corporal, somente a gelatina

tem essa característica. A gelatina também é muito presente pois tem um apelo de saudabilidade.

Onde você vê o maior potencial para a gelatina e as proteínas de colágeno?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

Para o mercado tradicional de gelatina, ainda devemos considerar a área de confeitos. Para os peptídeos bioativos, o maior potencial de mercado está nas áreas em que os clientes possuem tempo e dinheiro para acompanhar as tendências nutricionais, isto é, na Europa, EUA e América Latina. As nossas proteínas naturais não contêm alergênicos, conforme mencionei, e não possuem aditivos, o que pode ser especialmente importante e muito apreciado.

O quão importante são as proteínas de colágeno no desenvolvimento de alimentos saudáveis?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

As proteínas de colágeno são fáceis de utilizar em diversos produtos, pois pouco alteram a textura ou propriedades técnicas. Elas são

ideais para bebidas, pois elas dissolvem muito bem e, em alguns casos, muito mais do que outras proteínas, e porque há interação menor com outros ingredientes. As nossas proteínas de colágeno podem ser facilmente adicionadas, e muitas vezes em altas concentrações a muitos outros produtos. E isto, ainda, sem apresentar desvantagens de outras proteínas, tais como, gosto amargo ou textura arenosa.

Qual é o tamanho do mercado de alimentos saudáveis?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

De acordo com o Fraunhofer Institute, o volume do mercado global é de 180 bilhões de dólares (US \$), sendo que o Japão e os EUA são os mercados mais importantes. Na Europa, a Alemanha é o maior mercado de alimentos saudáveis, atingindo 6 bilhões de euros. Quando você conversa com os consumidores, você descobre que muitas pessoas querem ter uma alimentação saudável. Porém, muitas delas têm a vida profissional muito agitada e sofrem de "estresse laboral". Elas não têm tempo de ter uma dieta equilibrada que elas gostariam. Os alimentos funcionais são, nestes

A Dra. Margarethe Plotkowiak está saindo de licença maternidade no começo de dezembro. Ela planeja retornar à GELITA dentro de um ano.



casos, ideais para suplementarem a dieta. Ou, ainda, uma pessoa que só possua tempo para treinar uma ou duas vezes na semana, e maximiza a atividade física, consumindo as proteínas apropriadas.

Desenvolver um novo produto é a ponta do iceberg, mas fabricá-lo é o restante do desafio. Até que ponto a GELITA auxilia os seus clientes?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

A GELITA apoia desenvolvimentos promissores por meio de contratos e acordos. Os nossos clientes se beneficiam de décadas de experiência, nas mais diversas áreas. O que isso significa em detalhes depende, claro, dos produtos e dos respectivos objetivos. No caso dos peptídeos, por exemplo, fornecemos informações úteis e estudos sobre os efeitos para os consumidores, pois assim eles poderão promover os seus produtos. No geral, isto ajuda os nossos clientes a atingirem seus objetivos rapidamente. Muitos clientes estão satisfeitos com o nosso suporte.

Você também esteve envolvida no desenvolvimento da SMART TECHNOLOGY (ST). Sobre o que é esse processo inovador, e ele se aplica a quais produtos?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

Usando a SMART TECHNOLOGY, nós melhoramos as propriedades de processamento das nossas proteínas de colágeno. Este processo permite que o nosso cliente possa ter acesso a novos produtos, ao mesmo tempo que mantemos os nossos processos simplificados e robustos. Por exemplo, com o nosso novo produto VERISOL® HST, é relativamente fácil produzir gomas com alto teor de VERISOL®, sem nenhum investimento adicional. Tente processar 2,5g de VERISOL® em três gomas de frutas sem espuma – VERISOL® HST facilita demais esse processo. Isto é algo que os primeiros clientes nos EUA e na Alemanha já testaram, e agora estão lançando os seus primeiros produtos no mercado.

Desenvolver novos produtos custa caro e leva tempo. Qual a importância que a GELITA agrega à melhoria e inovação?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

Posso dizer que é bem alto. A competição está sempre ativa, trabalhando para entrar no mercado com produtos genéricos, em todas as áreas. Nós só podemos manter a nossa fatia de participação como líder de mercado se apresentarmos soluções inovadoras com valor agregado que trarão benefícios aos nossos clientes. O fato de que isto pode resultar em inúmeras sinergias internas é um efeito colateral premeditado muito bem-vindo.

“Geralmente somos capazes de antecipar os desafios de produção, e recomendar uma solução”.

Dra. Margarethe Plotkowiak



O que torna o seu trabalho na GELITA tão interessante?

Dra. Margarethe Plotkowiak:

É extremamente diversificado. Sempre se altera. Sustentabilidade e clima estão se tornando cada vez mais importantes. Mas açúcar, gordura e calorias continuam sendo os maiores vilões. A gelatina e os peptídeos de colágeno oferecem uma gama inimaginável de possibilidades para novas soluções.

Das galáxias!

Os filtros de membrana de gelatina são utilizados no sistema de coleta de micro-organismos no espaço.

Os coletores de micro-organismos aéreo são normalmente utilizados por empresas farmacêuticas. Somente uma empresa no mundo produz filtros de membrana de gelatina para este processo de coleta: os filtros de membrana produzidos pela Sartorius são tão incríveis, que a NASA usa para suas análises microbiológicas na estação espacial.

Os filtros de membrana extraem os organismos do ar – geralmente são bactérias ou fungos (vivos ou inativos), cujo material genético consiste no DNA. Para análises genéticas moleculares, o próprio procedimento de amostragem deve evitar a introdução de outro DNA que possa falsificar o resultado. Isso é possível com o método de coleta de micro-organismos no ar, que utiliza filtros de membrana de gelatina. Como resultado, todas as células coletadas podem ser examinadas de forma confiável usando genética molecular. Da mesma forma, a pureza do ar na Estação Espacial Internacional (ISS) pode ser monitorada especificamente pela genética molecular através da reação em cadeia da polimerase (PCR) ou geralmente por sequenciamento.

"Como alternativa ao monitoramento molecular do ar, também estamos investigando a detecção com base no cultivo", explica Kai Neemann, Gerente de Produto para Microbiologia da Sartorius.



Os filtros de membrana feitos com gelatina retêm a propriedade necessária da membrana por horas.

Para detectar os micro-organismos transportados pelo ar, uma quantidade definida de ar ambiente é aspirada com o dispositivo de coleta. Os micróbios aderem à membrana e podem ser transferidos para um meio de cultura.



A linha de produtos da Sartorius MD8 Airscan para a coleta contínua de micro-organismos aéreos.

A grande vantagem é que isso possibilita a representação da coleta de ar a longo prazo e em andamento. Porque, para controlar um ambiente com pouco germe em relação a qualidade microbiológica, é necessário coletar muito ar. Todos os outros fabricantes usam placas de ágar para esse processo, ao qual os micróbios

aderem. No entanto, quando o ar flui para as placas de ágar, eles secam entre 12 e 15 minutos. Depois disso, os micróbios não aderem mais ao ágar e, portanto, não podem ser detectados. A necessidade de trocar frequentemente as placas em

uma sala completamente limpa, por sua vez, apresenta o risco de contaminação todas as vezes. O processo de coleta de germes com gelatina, por outro lado, tem uma enorme vantagem: você pode ligar o "aspirador de pó" e deixar o coletor de germes no ar com um filtro de membrana funcionando por horas. Somente após oito horas que o filtro começa a perder lentamente as propriedades necessárias da membrana. A gelatina pode então ser dissolvida em uma pequena quantidade de água para exame, tão facilmente quanto no cozimento com gelatina, ou colocada diretamente em um ágar nutriente.

Não é de surpreender que a cooperação entre Sartorius e a GELITA esteja em vigor há tanto tempo, como Neemann enfatiza: "Somos o único fornecedor desses filtros de membrana e estamos muito felizes por ter um fornecedor tão confiável conosco. Um fornecedor desses é impossível substituir".

MAIS INFORMAÇÕES:

Nina Rittreiser
Tel. +49 (0) 6271 84-2107
nina.rittreiser@gelita.com
www.sartorius.com

MITO E VE

Peptídeos de colágeno e nutrição ativa

Os peptídeos de colágenos rapidamente se tornaram os produtos mais procurados no setor de saúde e bem-estar – essa tendência continuou em alta em 2019. No entanto, às vezes, os consumidores ficam confusos sobre o que faz um produto com colágeno ser melhor do que o outro. A GELITA tira essa dúvida, e ainda vamos desmitificar os 3 maiores mitos que rondam o colágeno – ajudando os clientes a planejarem o lançamento de produtos.

É fato: os peptídeos de colágeno se estabeleceram como alimento funcional. Eles possuem efeitos positivos na elasticidade da pele, tecido cartilaginoso, densidade óssea e tecido conjuntivo, e ainda podem proteger contra acidentes causados pelos esportes. Porém, os termos utilizados para descrever os peptídeos de colágeno dificultam a compreensão dos consumidores. Por conta da grande variedade de peptídeos de colágeno no mercado, a GELITA faz um apanhado dos 3 mitos mais comuns sobre o colágeno.

Mito 1:

Comenta-se, por exemplo, que o colágeno não é a melhor fonte de proteína para nutrição esportiva.

"Está errado," esclarece Suzane Leser, Diretora de Nutrição e Assuntos Científicos da GELITA. Como fonte alimentar básica, o colágeno, por possuir baixo perfil de aminoácidos essenciais, é, muitas vezes, classificado como uma fonte de proteína incompleta. Entretanto, o mecanismo de efeito bioativo do colágeno vai além do papel de nutrição básica da proteína. Por conta de sua estrutura peptídica única, os peptídeos bioativos de colágeno se ligam aos receptores de superfície e estimulam a produção da matriz de proteínas na parte externa das células.

Mito 2:

Segundo, existe uma incerteza sobre qual o melhor tipo de colágeno para as articulações.

"A distribuição dos tipos de colágeno no corpo é muito complexa. Independentemente da fonte alimentar que elas ocorrem, a distribuição dos peptídeos de colágeno por tipo não é tão importante assim", esclarece Suzane Leser. Os colágenos de tipo I e II são 85% idênticos, em termos de sequenciação proteica nativa, ou seja, colágeno natural, degradado de forma não enzimática. Mas, se essa matéria-prima for quebrada por enzima, essa diferença "desaparece". Em outras palavras, o tipo do colágeno somente se aplica ao colágeno nativo, e não às suas formas hidrolisadas. Aqui não existe mais diferenciação entre os tipos. Além disso, a atividade biológica não muda de acordo com os tipos de matérias-primas utilizadas, porém, depende do espectro

RDADA

do peptídeo que alcançamos por meio de condições específicas da hidrólise, as quais são diferentes e específicas para cada peptídeo de colágeno.

Mito 3:

Outro mito é que os peptídeos de colágeno não sobrevivem à digestão enzimática no intestino. Pelo contrário: comparado à outras proteínas, o colágeno possui uma cadeia de aminoácidos única que facilita o transporte dos peptídeos bioativos pela parede intestinal. A estrutura da cadeia a deixa mais resistentes à hidrólise intestinal. "Nós estimamos que, cerca de 10% dos peptídeos de colágeno bioativos permanecem intactos durante a digestão, e permanecem disponíveis para estimular o metabolismo das células do tecido conjuntivo. Os outros 90% são digeridos em aminoácidos que se transformam em "building blocks", para novas proteínas do tecido conjuntivo", conforme conclui Suzane Leser.

O colágeno demorou até que ele fosse reconhecido pelos consumidores como uma das principais fontes de peptídeos funcionais. Enquanto muitos produtos com colágeno são oferecidos sem benefício nutricional específico, a GELITA oferece uma linha de produtos bem definida, com peptídeos de colágeno que possuem benefícios comprovados por estudos científicos. A vantagem para o cliente: Eles podem lançar produtos finais bem posicionados, com benefícios estudados e comprovados tais como saúde da pele ou saúde das articulações.



Suzane Leser

Como Diretora de Nutrição e Assuntos Científicos, Suzane Leser promove o rápido avanço da ciência, utilizando peptídeos de colágeno bioativos específicos e seu potencial para melhorar, significativamente, a qualidade de vida das pessoas em termos de: rotina, saúde, e desempenho físico. Ela é nutricionista com 20 anos de experiência no setor alimentício e está contribuindo com o seu conhecimento em nutrição esportiva e proteínas na GELITA desde janeiro de 2018.

MAIS INFORMAÇÕES:
suzane.leser@gelita.com

Quais são as megatendências que influenciam os nossos hábitos diários?



Cerca de 100 participantes de 20 países aceitaram o convite da GELITA para o Simpósio GELITA de 2019 no final de outubro em Heidelberg. Sob o lema "Estilo de Vida Ativo – Nutrição Ativa", foram dois dias em que os visitantes tiveram a oportunidade de discutir o desenvolvimento de produtos sob novas perspectivas, olhar para o futuro – e participar de uma sessão de treinamento particular com os jogadores profissionais de hóquei no gelo de Mannheim Adler.

Daniel Anthes, do Zukunftsinstitut ("Instituto do Futuro"), Frankfurt, Alemanha, abriu o evento com a fascinante questão de quais megatendências influenciam nossos hábitos alimentares. Ele explicou que o desejo de saúde e bem-estar, mas também que a individualização e a digitalização estão mudando cada vez mais a indústria de alimentos. O aumento da mobilidade e o desejo de conveniência estão abrindo um enorme potencial para os fornecedores de "snacks" saudáveis.

O Dr. Sebastian Schwark, Sócio-Diretor da agência internacional de comunicação Edelman, explicou por que as empresas precisam considerar o fato de que a confiança em instituições como mídia, governo e nas empresas está diminuindo cada vez mais. E sobre a confiança na indústria alimentícia? Segundo Schwark, a maioria dos consumidores pensa

que o setor ainda não está preparado para alimentar a população mundial no futuro. Os efeitos no meio-ambiente e na saúde também são vistos de maneira crítica em alguns casos. A comunicação confiável e transparente é, portanto, um instrumento importante para recuperar a confiança.

Uma espiada no futuro

Marius Robles, cofundador da Food By Robots/CEO e cofundador da Reimagine Food, levou os participantes a uma jornada no futuro: Como nos alimentaremos em dez, vinte ou trinta anos? Que papel as tecnologias digitais ou mesmo os robôs desempenharão nisso? Com exemplos impressionantes, Robles demonstrou que algumas visões do futuro já são realidade hoje. Alimentos feitos por impressoras 3D, agricultura vertical ou bifes produ-

zidos no espaço a partir de células-tronco – tudo isso já existe. E os robôs também terão um papel cada vez mais importante: Robles mostrou exemplos de cafeterias e pizzarias que são operadas de forma totalmente automatizada por robôs. Qual deles realmente mudará nossa vida cotidiana a longo prazo está escrito nas estrelas. Mas o futuro será, de qualquer forma, emocionante.

Uma "experiência única na vida" aguardava os participantes no evento noturno na SAP Arena, onde estão os ases de hóquei no gelo da Bundesliga no Mannheim Adler. Aqui, os convidados puderam dar uma olhada nos bastidores do moderno ginásio polivalente, que abriga eventos esportivos e grandes shows. Como destaque especial, eles foram autorizados a se aventurar no gelo e a participar de uma breve sessão de treinamento particular,



juntamente com os profissionais. No final, todos concordaram: essa foi uma experiência da qual eles se lembrarão por muito tempo.

Os participantes ficaram muito satisfeitos com o evento e a organização profissional. Em especial, eles elogiaram o ambiente agradável, que incentivou a criação de redes e discussões, bem como a ampla variedade de tópicos no simpósio.

MAIS INFORMAÇÕES:

Oliver Wolf
 Tel. +49 (0) 6271 84-2194
 oliver.wolf@gelita.com



Informações adicionais sobre o simpósio podem ser acessadas aqui: www.gelita-symposium.com

A GELITA está expandindo a capacidade

Os peptídeos de colágeno da GELITA estão passando por um crescimento de dois dígitos no mercado em todo o mundo – e não há nada que sugira que isso mude no futuro próximo. A empresa está se preparando para a demanda futura com uma nova instalação de produção de peptídeos de colágeno perto de Sioux City, Iowa, EUA.

■ Mais e mais pessoas querem manter a aparência jovem o maior tempo possível e ter mobilidade até a velhice. E um número crescente de pessoas que praticam esportes deseja melhorar seu desempenho. Não é de admirar, então, que o mercado de peptídeos de colágeno esteja crescendo enormemente – e um número crescente de fabricantes esteja investindo em produtos com esses ingredientes ativos. Nos EUA, as vendas de produtos considerados nutricosméticos aumentaram de US \$ 89 milhões em 2018 para US \$ 144 milhões em 2019, um aumento de 61%. O mercado global de peptídeos de colágeno chegou a US \$ 1 bilhão em 2019. Espera-se crescer a uma taxa média anual de 7,7% até 2028.

A GELITA está perfeitamente preparada para esse crescimento: Em julho de 2019, a empresa inaugurou sua nova planta de peptídeo de colágeno em Sioux City com um evento. Representantes do governo, fornecedores e empresas parceiras aceitaram o convite da GELITA. A fábrica de 2.800 metros quadrados, equipada com a mais recente tecnologia, aumentou a capacidade de produção em cerca de 30%. Com essa expansão, a GELITA está assegurando sua posição como líder de mercado. A nova planta de produção não apenas promete mais crescimento, como também oferece à GELITA uma flexibilidade ainda maior.



A nova unidade de produção da GELITA em Sioux City, EUA.

MAIS INFORMAÇÕES:

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



NOVOTEC® CB800

NO CAMINHO PARA O SUCESSO

O NOVOTEC® CB800 permite uma limpeza econômica e ecológica. A GELITA apresentou seu aditivo de detergente funcional em várias feiras e congressos este ano – e atraiu considerável interesse dos visitantes.



Equipe NOVOTEC no Brasil:
Sergio Oliveira e Daniella Serrano
atendem clientes em uma exposição



A equipe alemã do NOVOTEC em uma
conversa no congresso da SEPAWA:
Dr. Matthias Reihmann, Dr. Berthold
Köhler e Nina Rittreiser



A equipe NOVOTEC dos EUA está
pronta para começar: Alycia Tarsi
e Dr. Eric Yezdimer

O evento de lançamento foi a bienal International Detergency Conference em Düsseldorf em abril. Aqui, a GELITA foi representada com seu próprio estande, e o Dr. Matthias Reihmann, Líder da área de Foto/Técnico Global de Gerenciamento de Produto da GELITA, fez uma apresentação científica sobre a eficácia do NOVOTEC® CB800 em produtos de limpeza. Em agosto, a GELITA esteve presente no Simpósio HouseHold em São Paulo, Brasil, para introduzir este produto inovador no mercado sul-americano. Como na feira de Düsseldorf, o efeito NOVOTEC® – a película protetora hidrofílica microscopicamente fina simplifica a limpeza de várias superfícies – atraiu muita atenção. Daniella Serrano, Gerente de Pesquisa e Desenvolvimento de Negócios do Brasil, apresentou o produto em uma palestra e foi convidada para um painel de discussão com outros especialistas para discutir as tendências atuais do setor, como matérias-primas naturais, produtos biodegradáveis e novos conceitos de embalagem.

O destaque foi em outubro com dois eventos consecutivos: O NOVOTEC® CB800 foi apresentado nos EUA na Cleaning Products US em Bethesda, Maryland, realizada este ano com o lema "Da fabricação a prateleira: explorando os elementos que resultam na criação de produtos de limpeza bem-sucedidos". A sustentabilidade também foi um tópico importante nesta reunião do setor, e a apresentação do Dr. Eric Yezdimer sobre o aditivo natural de desempenho da GELITA foi muito bem recebida.

Essas iniciativas NOVOTEC® foram concluídas no congresso da SEPAWA em Berlim, um importante ponto de encontro para a indústria de detergentes e agentes de limpeza na Europa. Pela terceira vez consecutiva, a GELITA apresentou novas descobertas sobre o NOVOTEC® CB800 na conferência científica Homecare. A equipe alemã recebeu apoio dos colegas norte-americanos e, juntos, conseguiram iniciar vários projetos de desenvolvimento global com clientes,

revendedores e fornecedores. Nos últimos três anos, a GELITA evoluiu de um estranho desconhecido no setor de limpeza para um atraente fabricante global de aditivos com sólida formação científica, cuja experiência também é apreciada pelos líderes do setor. Graças a esse maior nível de conscientização, o NOVOTEC® CB800 está chegando aos centros de desenvolvimento global da indústria de limpeza, e os primeiros produtos acabados já podem ser encontrados nas prateleiras dos supermercados.

MAIS INFORMAÇÕES:

Nina Rittreiser
Tel. +49 (0) 6271 84-2107
nina.rittereiser@gelita.com

Vencedor de prêmios: NOVOTEC® CB800

Em 2018, a GELITA ganhou o German Innovation Award com o NOVOTEC® CB800. Agora, a empresa compartilha o prêmio com seus clientes Reinwerk Solutions e Rhein-Neckar-Verkehr (RNV). Sua implementação prática e aplicação do NOVOTEC® CB800 na limpeza de seus trens foi um fator decisivo para a entrega do prêmio.



FEIRAS COMERCIAIS

DATAS PARA 2020

Visite a GELITA e experimente produtos inovadores para as megatendências futuras. Em 2020, nós seremos expositores nas seguintes feiras (e em muitas outras):

ENGREDEA, Anaheim	3 - 7 de março de 2020
FIC, Shanghai	17 - 19 de março de 2020
SSE, Secaucus, NJ	21 - 22 de abril de 2020
Vitafoods, Genebra	12 - 14 de maio de 2020
FCE PHARMA, São Paulo	2 - 4 de junho de 2020
China Customer Seminar, Shanghai	25 - 26 de junho de 2020
IFT, Chicago	13 - 15 de julho 2020

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



Coq au vin

Receita favorita da França!

Preparação

Coq au vin

Coloque o frango com cenoura, aipo, cebola, alho, louro, tomilho, alecrim e vinho em uma tigela e deixe marinar por pelo menos 24 horas. Retire a carne da marinada, escorra e refogue na manteiga. Adicione os legumes e ervas da marinada. Polvilhe com farinha, encha com marinada, tempere com sal e pimenta e cozinhe por cerca de duas horas. Frite o bacon, adicione os cogumelos, frite por quatro minutos, adicione o alho-poró e cozinhe por mais dois minutos. Sirva em pratos fundos para coq au vin e polvilhe com salsa.

Mousse de vinho tinto

Tempere o vinho tinto com pimenta caiena, açúcar, sal e pimenta. Hidrate e retire o excesso de água da gelatina em folha, dissolva-a em quatro colheres de sopa de vinho tinto quente e adicione à mistura, misture bem. Mexa a mistura em água gelada até engrossar um pouco, misture cuidadosamente o creme e leve à geladeira por duas horas.

Você pode retirar a mousse com uma colher e organizá-la no coq au vin ou servi-la em pequenas taças (individualmente).

O prato é tradicionalmente preparado com um frango.

Variação: Use uma galinha d'angola ou poularde.

Ingredientes

Para o coq au vin:

- 1 frango, aprox. 2 kg, cortado em pedaços
- 1 cenoura, 1 palito de aipo
- 3 dentes de alho, descascados e picados
- 1 cebola, descascada e picada
- 1 folha de louro, 1 raminho de tomilho,
- 1 raminho de alecrim
- 1 garrafa de Borgonha vermelha
- 50 g de manteiga
- 1–2 colheres de sopa de farinha
- Sal e pimenta

- 4 cebolinhas, descasque e corte na diagonal
- 4 alho-poró, cortados
- 200 g de cogumelos, limpos e cortados
- 100 g de bacon, cortado em tiras
- 2–4 colheres de sopa de salsa picada

Para o mousse:

- 1/4 l de vinho tinto
- 1/4 l de creme, bata até ficar firme
- 1 pitada de pimenta caiena
- 1 colher de sopa de açúcar
- 5 folhas de gelatina



Novos folhetos estão disponíveis para download em 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

GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemanha

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life