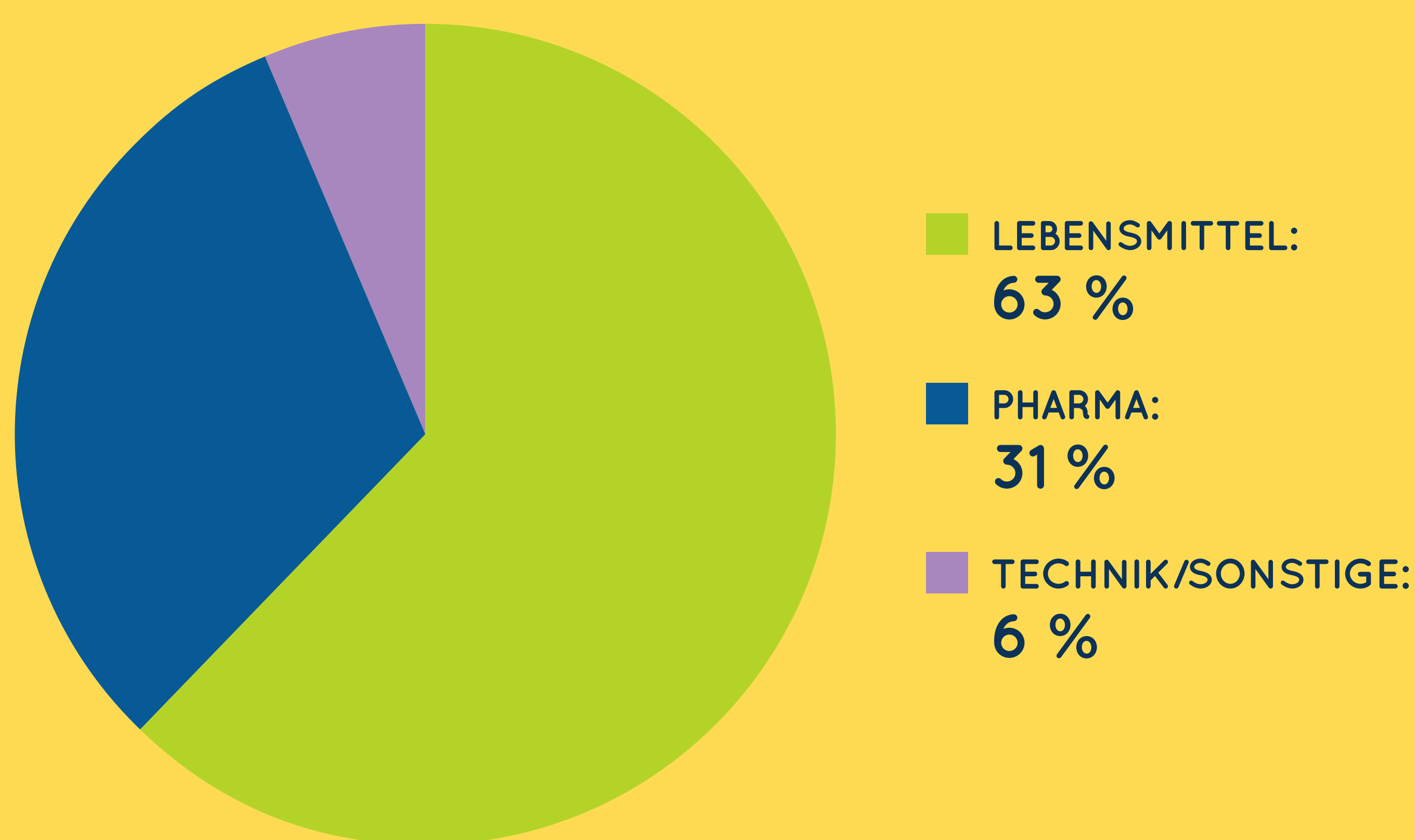


Gelatine: Einzigartig für die Lebensmittelherstellung

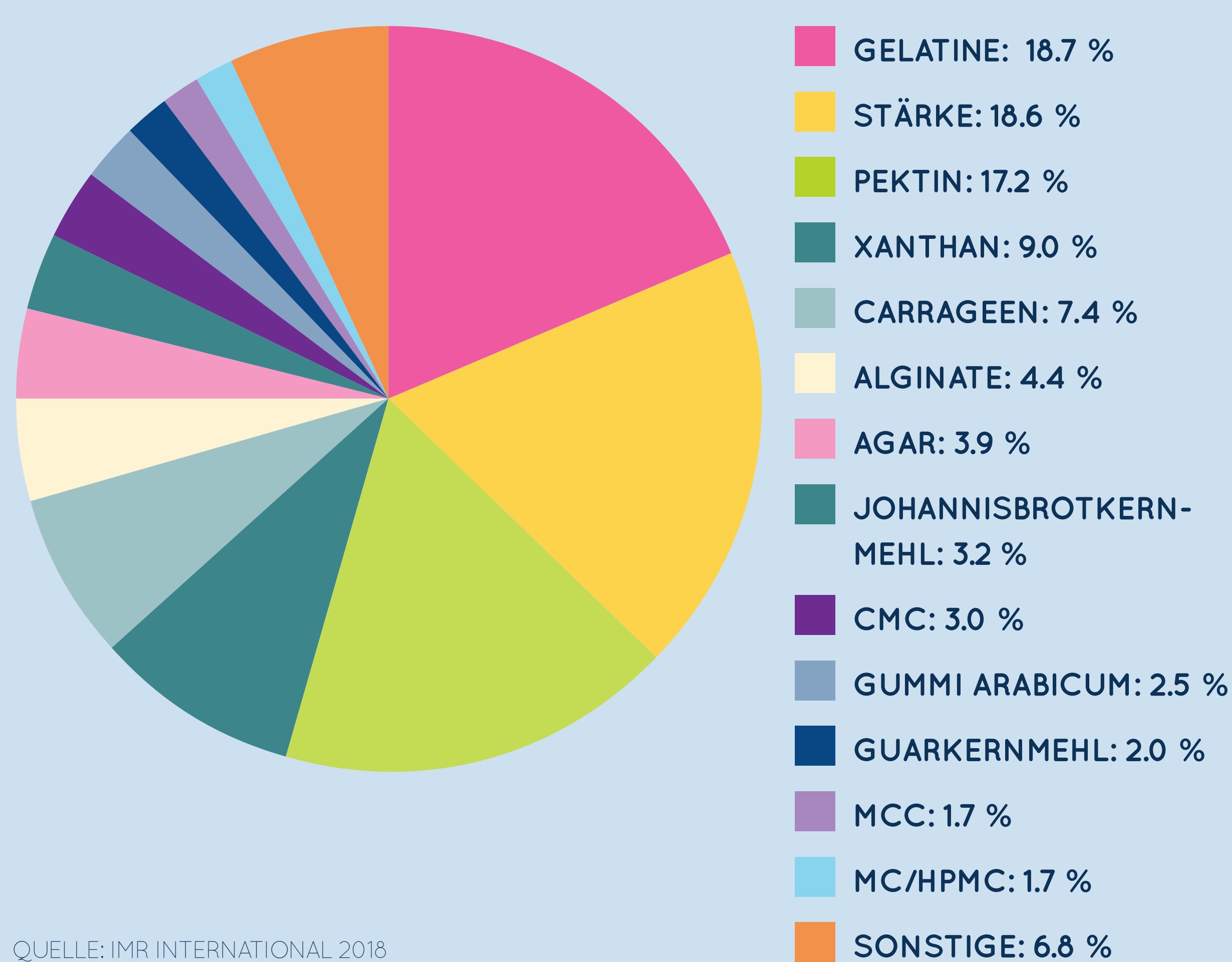
GELATINE IST EIN VIELSEITIGES PRODUKT, DAS IN VERSCHIEDENSTEN BRANCHEN EINGESETZT WIRD. IHR HAUPTANWENDUNGSGEBIET IST DIE LEBENSMITTELHERSTELLUNG, BEI DER GELATINE EINE EINZIGARTIGE INGREDIENZ IST. SIE BIETET VIELE FUNKTIONALITÄTEN, HAT VIELFÄLTIGE EIGENSCHAFTEN UND BIETET SOMIT PRODUKTENTWICKLERN EIN BREITES SPEKTRUM AN MÖGLICHKEITEN.

GELATINE ANWENDUNGSBEREICHE SCHÄTZUNG 2018

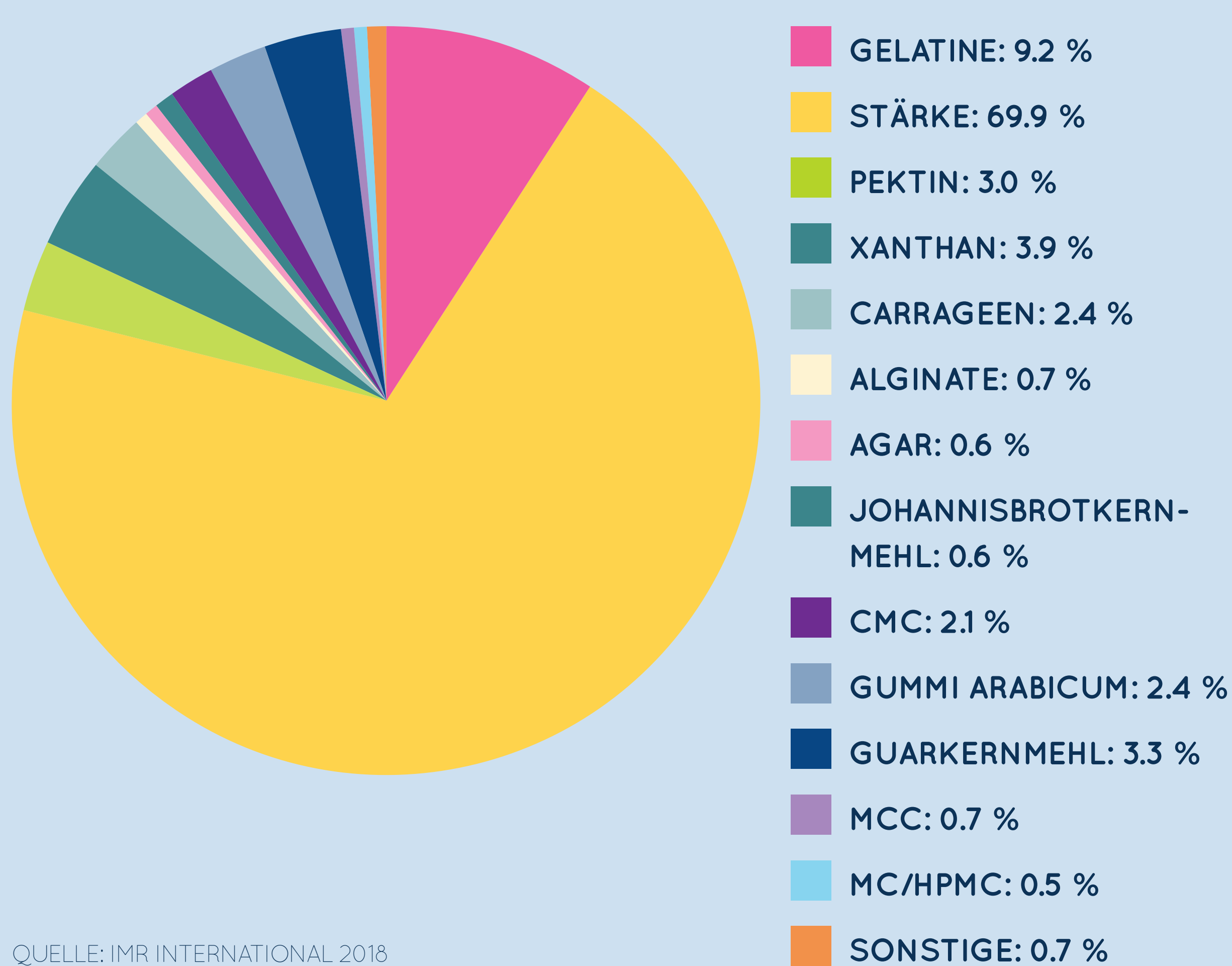


Gelatine ist eines der beiden meist verwendeten Hydrokolloide der Welt

MARKTANTEIL DER WICHTIGSTEN HYDROKOLLOIDE IM LEBENSMITTELBEREICH (UMSATZ) GESAMTWERT = 7,4 MILLIARDEN US-DOLLAR



MARKTANTEIL DER WICHTIGSTEN HYDROKOLLOIDE IM LEBENSMITTELBEREICH (MENGE) GESAMTGEWICHT = 2,3 MILLIONEN TONNEN



Vorteile von Gelatine

NATÜRLICHES PRODUKT

- NATÜRLICHE QUELLE VON **PROTEIN** UND ESSENTIELLEN **AMINOSÄUREN**
- **NATÜRLICHE LEBENSMITTELZUTAT** (ISO/TS 19657: 2017)
- **SICHERES PRODUKT** (GRAS-STATUS)
- FREI VON GENTECHNIK, **NICHT CHEMISCH MODIFIZIERT** UND BRAUCHT DAHER KEINE E-NUMMER
- **CLEAN-LABEL-PRODUKT**
- **ALLERGIE-NEUTRAL**



EIGENSCHAFTEN & FUNKTIONALITÄTEN

- **EINZIGARTIGE KONSISTENZ, ELASTIZITÄT UND REINHEIT**
- SORGT FÜR EIN **ANGENEHMES MUNDGEFÜHL** UND EIN **EXZELLENTES GESCHMACKSERLEBNIS**
- **SCHMILZT BEI KÖRPERTEMPERATUR** UND IST **VOLLSTÄNDIG VERDAULICH**
- BIETET EINE **HOHE BIOVERFÜGBARKEIT**
- **VERLÄNGERT DIE HALTBARKEIT** VON PRODUKTEN
- **IST FREI VON CHOLESTERIN, PURIN UND FETT**
- GELATINE KANN **GELIEREN, BINDEN, VERDICKEN, SCHÄUMEN** UND **SCHICHTEN BILDEN**
- DIE **PARTIKELGRÖSSE** KANN AN PRODUKTIONSANFORDERUNGEN ANGEPAST WERDEN, UM EINE **LEICHTE LÖSLICHKEIT** ZU ERZIELEN



DIE EINZIGARTIGKEIT VON GELATINE IN KÜRZE

GELATINE IST EIN EINZIGARTIGES NATURPRODUKT UND EIN MULTIFUNKTIONALES POLYMER IN DER LEBENSMITTEL- UND PHARMAINDUSTRIE. GELATINE LÄSST SICH NUR DURCH DIE KOMBINATION VON VERSCHIEDENEN INHALTSSTOFFEN ERSETZEN (HYDROKOLLOIDE UND SCHAUMMITTEL).

