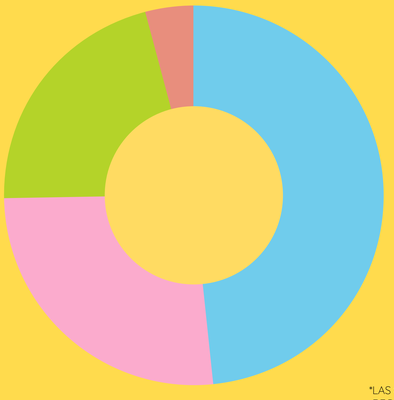
Polivalentes en los sectores más diversos

LA GELATINA Y LOS PÉPTIDOS
DE COLÁGENO SON PRODUCTOS MUY VERSÁTILES QUE SE USAN EN MÚLTIPLES INDUSTRIAS.

EL PRINCIPAL CAMPO DE APLICACIÓN DE LA GELATINA ES LA INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN,
DONDE CONSTITUYE UN INGREDIENTE ÚNICO.

APORTA MULTITUD DE PRESTACIONES Y PROPIEDADES, OFRECIENDO A
LOS DESARROLLADORES DE PRODUCTOS UNA AMPLIA GAMA DE OPCIONES.

APLICACIONES
ESTIMACIÓN MUNDIAL PARA 2025



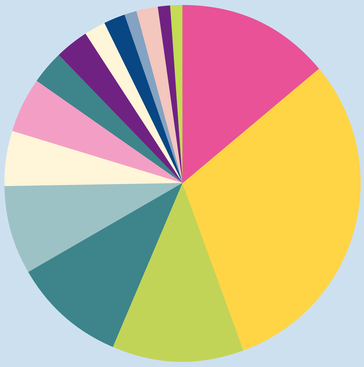
- **ALIMENTACIÓN: 49 %** (296.600 t*)
- **PHARMA 26 %** (161.158 t*)
- **PÉPTIDOS DE COLÁGENO 21 %** (130.392 t*)
- **OTROS 4 %** (23.975 t*)

*LAS CIFRAS SON UNA ESTIMACIÓN BASADA EN LOS DATOS RECOGIDOS POR LOS MIEMBROS DE LA ASOCIACIÓN GROW.

La singularidad de la gelatina en la industria alimentaria

La gelatina es uno de los dos hidrocoloides más utilizados en el mundo

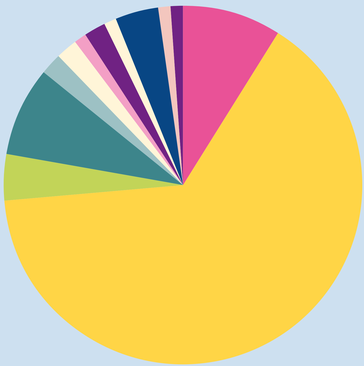
CUOTA DE MERCADO DE LOS HIDROCOLOIDES MÁS IMPORTANTES PARA LAS APLICACIONES ALIMENTARIAS
VALOR TOTAL EN DÓLARES = 12 BILLONES



- GELATINA: 14%
- ALMIDONES: 30%
- XANTANA: 12%
- CMC: 10%
- PECTINA: 8%
- CARRAGENATO: 5%
- ALGINATOS: 5%
- GELLAN: 3%
- ACACIA: 3%
- AGAR: 2%
- GUAR: 2%
- LBG: 1%
- MC/HPMC: 2%
- MCC: 1%
- TARA: 1%

FUENTE: IMR INTERNATIONAL 2024

VOLUMEN DE LOS HIDROCOLOIDES MÁS IMPORTANTES PARA APLICACIONES ALIMENTARIAS
TONELADAS TOTALES = 2,8 MILLONES



- GELATINA: 9%
- ALMIDONES: 64%
- XANTANA: 4%
- CMC: 8%
- PECTINA: 2%
- CARRAGENATO: 2%
- ALGINATOS: 1%
- ACACIA: 2%
- AGAR: 1%
- GUAR: 4%
- MC/HPMC: 1%
- MCC: 1%

FUENTE: IMR INTERNATIONAL 2024

Ventajas de la gelatina

PRODUCTO NATURAL

- FUENTE NATURAL DE **PROTEÍNAS** Y **AMINOÁCIDOS** ESENCIALES
- **INGREDIENTE ALIMENTARIO NATURAL** (ISO / TS 19657: 2017)
- **PRODUCTO SEGURO** (ESTADO GRAS)
- LIBRE DE OGM, **NO MODIFICADO QUÍMICAMENTE** Y POR LO TANTO, NO REQUIERE UN NÚMERO E
- **PRODUCTO "CLEAN LABEL"**
- **NO ALERGÉNICOS***

* ES OBLIGATORIO MENCIONAR LA PRESENCIA DE GELATINA Y PÉPTIDOS DE COLÁGENO DERIVADOS DEL PESCADO EN LAS ETIQUETAS
* NO DEBEN SER CONSUMIDOS POR PERSONAS CON SÍNDROME DE ALFA-GAL

PROPIEDADES Y FUNCIONALIDADES

- **TEXTURA** ÚNICA, **ELASTICIDAD** Y **PUREZA**
- ASEGURA **EXCELENTES SENSACIÓN EN BOCA** Y **EXPERIENCIA GUSTATIVA**
- **SE DERRITE A LA TEMPERATURA CORPORAL** Y **ES COMPLETAMENTE DIGERIBLE**
- OFRECE UNA **ALTA BIODISPONIBILIDAD**
- ALARGA LA **VIDA ÚTIL** DE LOS PRODUCTOS
- **LIBRE DE COLESTEROL, PURINA** Y **GRASAS**
- TIENE LA CAPACIDAD DE **GELIFICAR, ESPESAR, LIGAR, ESPUMAR** Y **FORMAR CAPAS**
- EL TAMAÑO DE SUS PARTÍCULAS SE PUEDE AJUSTAR PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN DE **LOGRAR UNA FÁCIL SOLUBILIDAD**

LA SINGULARIDAD DE LA GELATINA EN POCAS PALABRAS

LA GELATINA ES UN
INGREDIENTE ÚNICO Y UN POLÍMERO MULTIFUNCIONAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y FARMACÉUTICA.
SOLO ES POSIBLE LA SUSTITUCIÓN DE LA GELATINA POR UNA
COMBINACIÓN DE INGREDIENTES
(HIDROCOLOIDES Y AGENTES ESPUMANTES).

GME
GELATINE MANUFACTURERS OF EUROPE