

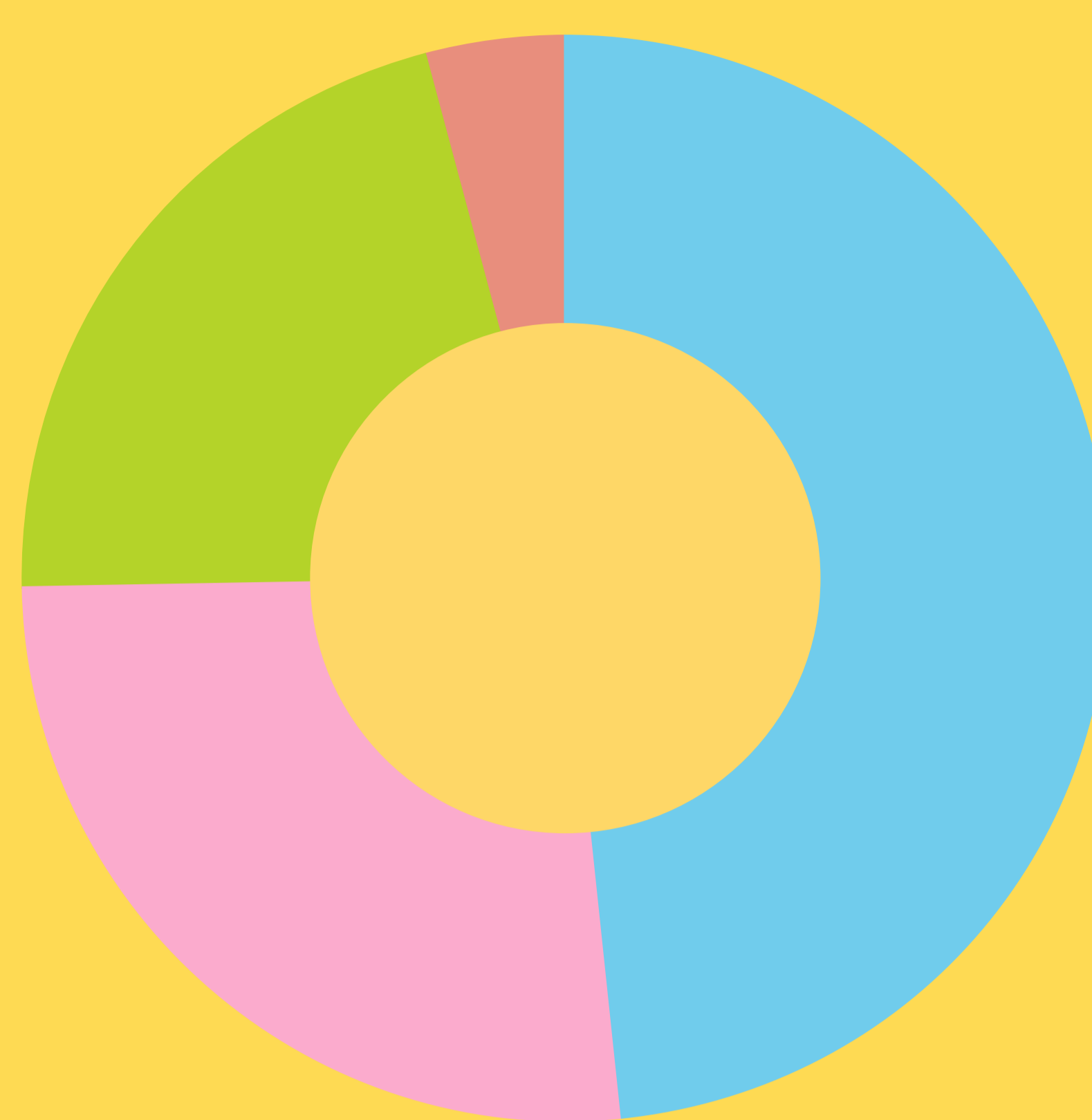
# Ingredienti versatili in svariati settori

LA GELATINA E I PEPTIDI DI COLLAGENE SONO PRODOTTI VERSATILI USATI IN SVARIATI SETTORI.

LA GELATINA È USATA PRINCIPALMENTE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE, DOVE RAPPRESENTA UN INGREDIENTE UNICO NEL SUO GENERE.

CON LE SUE NUMEROSE POSSIBILITÀ DI APPLICAZIONE E PROPRIETÀ, OFFRE AGLI SVILUPPATORI DI PRODOTTI UN'AMPIA GAMMA DI OPZIONI.

APPLICAZIONI  
STIMA 2025



INDUSTRIA ALIMENTARE  
**49%** (296.600 t\*)

INDUSTRIA FARMACEUTICA  
**26%** (161.158 t\*)

PEPTIDI DI COLLAGENE  
**21%** (130.392 t\*)

ALTRO  
**4%** (23.975 t\*)

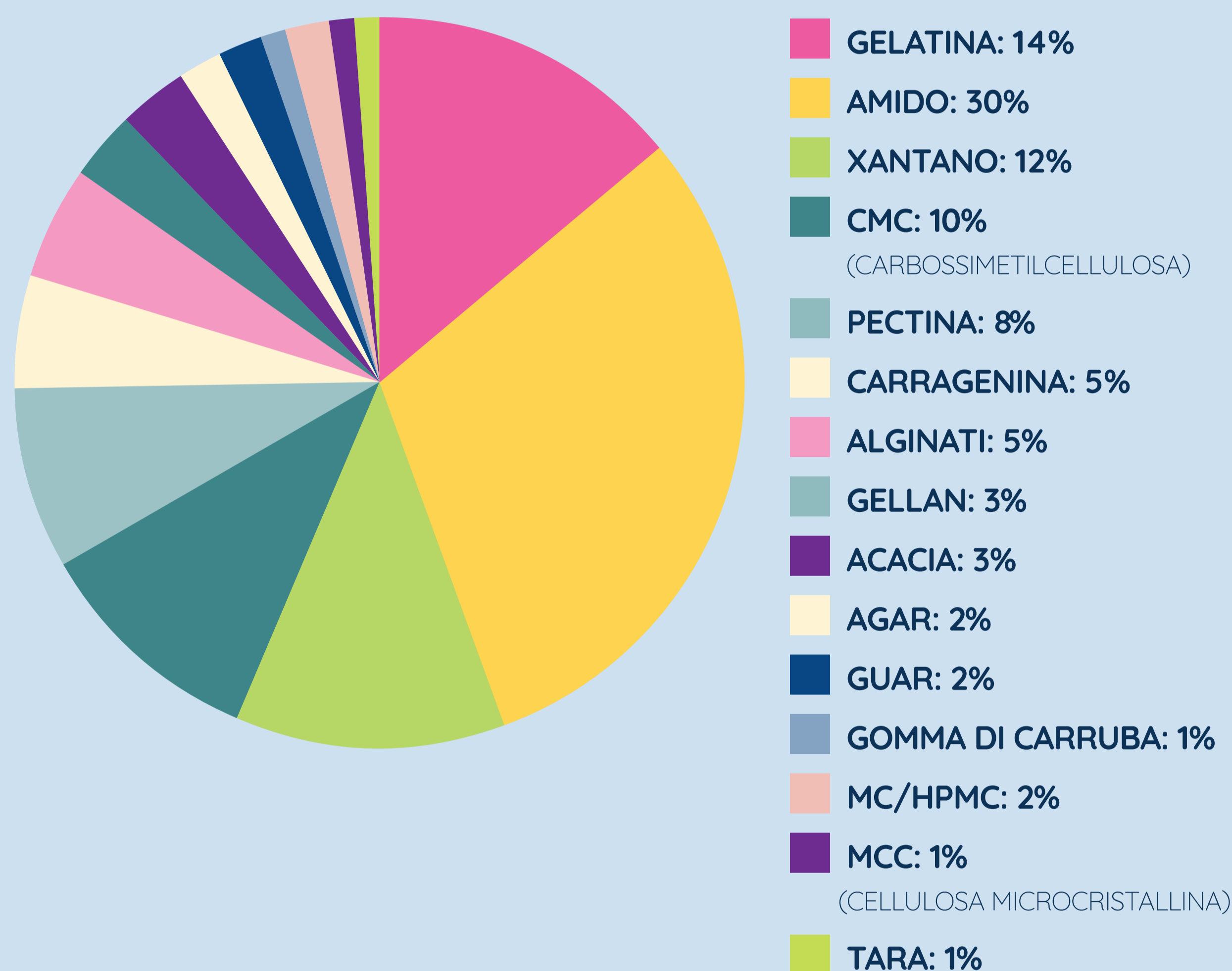
\*QUESTE CIFRE RAPPRESENTANO UNA STIMA BASATA SU DATI RILEVATI DAI MEMBRI DI GROW.

## L'unicità della gelatina nell'industria alimentare

La gelatina è uno dei due idrocolloidi più usati al mondo

QUOTA DI MERCATO DEI PIÙ IMPORTANTI IDROCOLLOIDI PER USO ALIMENTARE

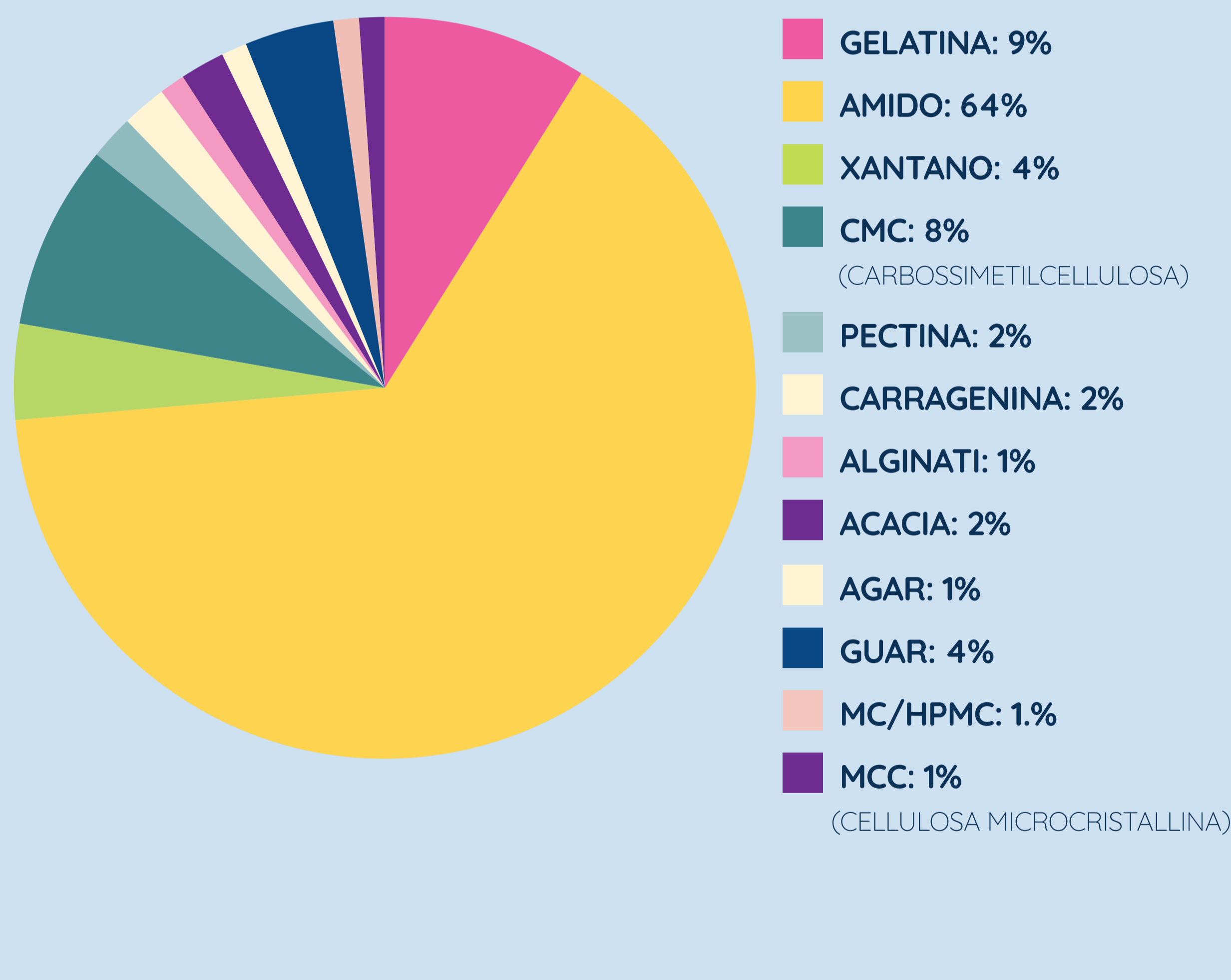
VALORE TOTALE = 12 MILIARDI



FONTE: IMR INTERNATIONAL 2024

VOLUME DEI PIÙ IMPORTANTI IDROCOLLOIDI PER USO ALIMENTARI

TONNELLATE TOTALI = 2,8 MILIONI



FONTE: IMR INTERNATIONAL 2024

## Vantaggi della gelatina

### PRODOTTO NATURALE

- FONTE NATURALE DI **PROTEINE E AMINOACIDI** ESSENZIALI
- **INGREDIENTE ALIMENTARE NATURALE** (ISO/TS 19657: 2017)
- **PRODOTTO SICURO** (GRAS STATUS)
- PRIVO DI OGM, **NON MODIFICATO CHIMICAMENTE** E QUINDI NON NECESSITA DI NUMERO E
- **PRODOTTO "CLEAN LABEL"**
- **NON ALLERGENICA\***



\* L'ETICHETTATURA DELLA GELATINA E DEL COLLAGENE A BASE DI PESCE È OBBLIGATORIA  
\* LE PERSONE CON SINDROME ALFA-GAL DOVREBBERO EVITARNE IL CONSUMO

### PROPRIETÀ E FUNZIONALITÀ

- **CONSISTENZA, ELASTICITÀ E PUREZZA** UNICHE
- ASSICURA UN'ECCELLENTE **SENSAZIONE ED ESPERIENZA GUSTATIVA**
- **SI SCIOLGIE A TEMPERATURA CORPOREA** ED È **COMPLETAMENTE DIGERIBILE**
- OFFRE UN'ALTA **BIODISPONIBILITÀ**
- ESTENDE IL **PERIODO DI CONSERVAZIONE** DEI PRODOTTI
- **SENZA COLESTEROLO, PURINA E GRASSI**
- È IN GRADO DI **GELIFICARSI, INDURIRSI, LEGARSI, SCHIUMARE E FORMARE STRATI**
- LE DIMENSIONI DEL GRANULO POSSONO ESSERE REGOLATE PER **SODDISFARE LE DIVERSE ESIGENZE PRODUTTIVE** ED OTTENERE UNA **MIGLIORE SOLUBILITÀ**



## UNICITÀ DELLA GELATINA IN BREVE

LA GELATINA È UN'INGREDIENTE UNICO E UN POLIMERO MULTIFUNZIONALE UTILIZZATO NEGLI ALIMENTI E NELL'INDUSTRIA FARMACEUTICA. LA SOSTITUZIONE DELLA GELATINA È POSSIBILE SOLTANTO CON UNA COMBINAZIONE DI INGREDIENTI (IDROCOLLOIDI E AGENTI SCHIUMOGENI)

