

# Gelatine: Ein Allrounder in den unterschiedlichsten Branchen

GELATINE UND COLLAGEN PEPTIDE SIND VIELSEITIGE PRODUKTE, DIE IN VERSCHIEDENSTEN BRANCHEN EINGESETZT WERDEN.

DAS HAUPTANWENDUNGSGBIET VON GELATINE IST DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE, IN DER SIE ALS EINZIGARTIGE ZUTAT GILT.

SIE BIETET VIELE ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN UND EIGENSCHAFTEN UND GIBT DADURCH PRODUKTENTWICKLERN EINE GROSSE AUSWAHL AN OPTIONEN.

## ANWENDUNGSBEREICHE SCHÄTZUNG 2023



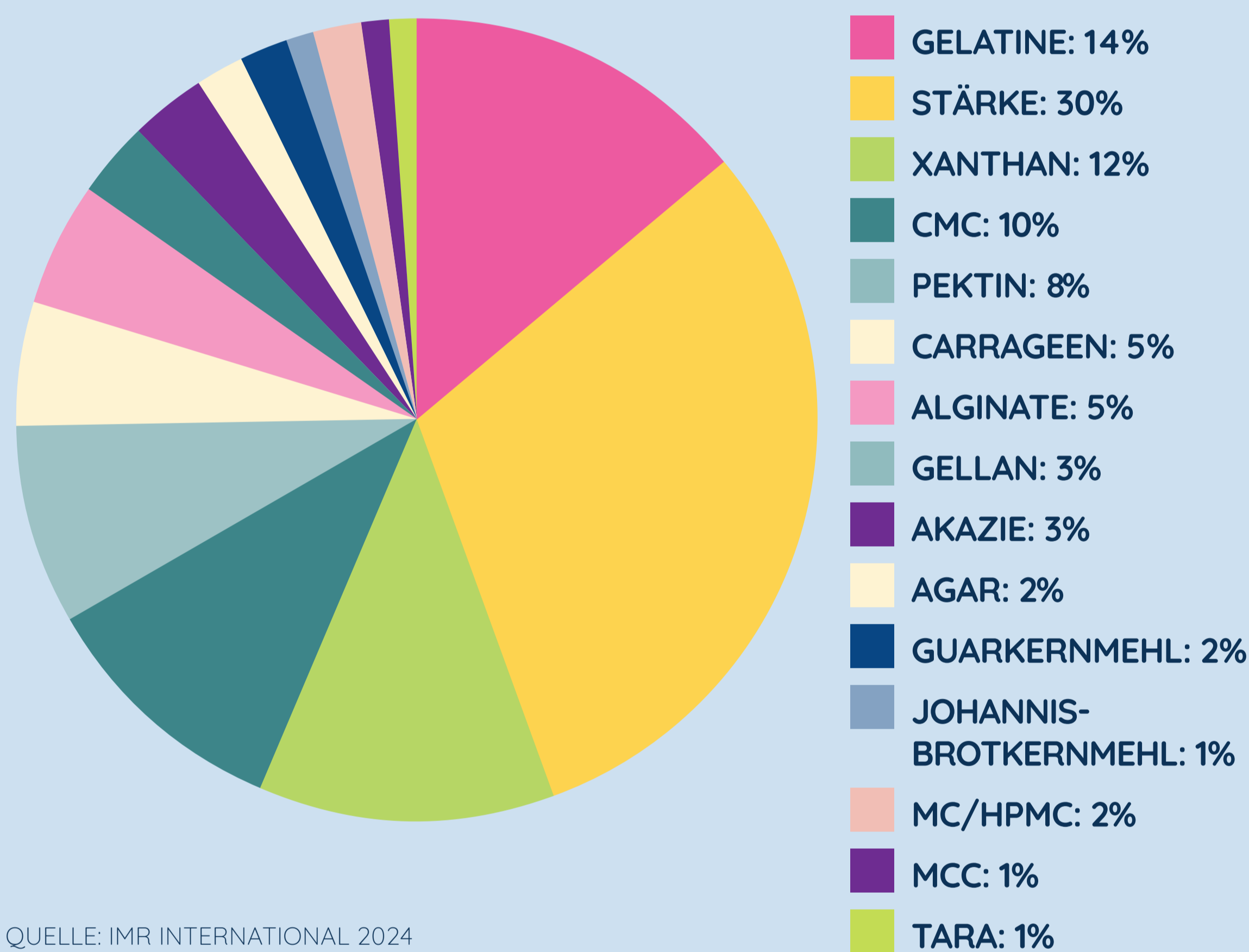
- LEBENSMITTEL: 51% (280.871 t\*)
- PHARMA: 30% (164.183 t\*)
- COLLAGEN PEPTIDE 16% (90.917 t\*)
- SONSTIGE 3% (19.333 t\*)

\*DIESE ZAHEN SIND EINE SCHÄTZUNG AUF GRUNDLAGE VON DATEN, DIE VON GME MITGLIEDERN ERHOSEN WURDEN

# Gelatine: Einzigartig für die Lebensmittelherstellung

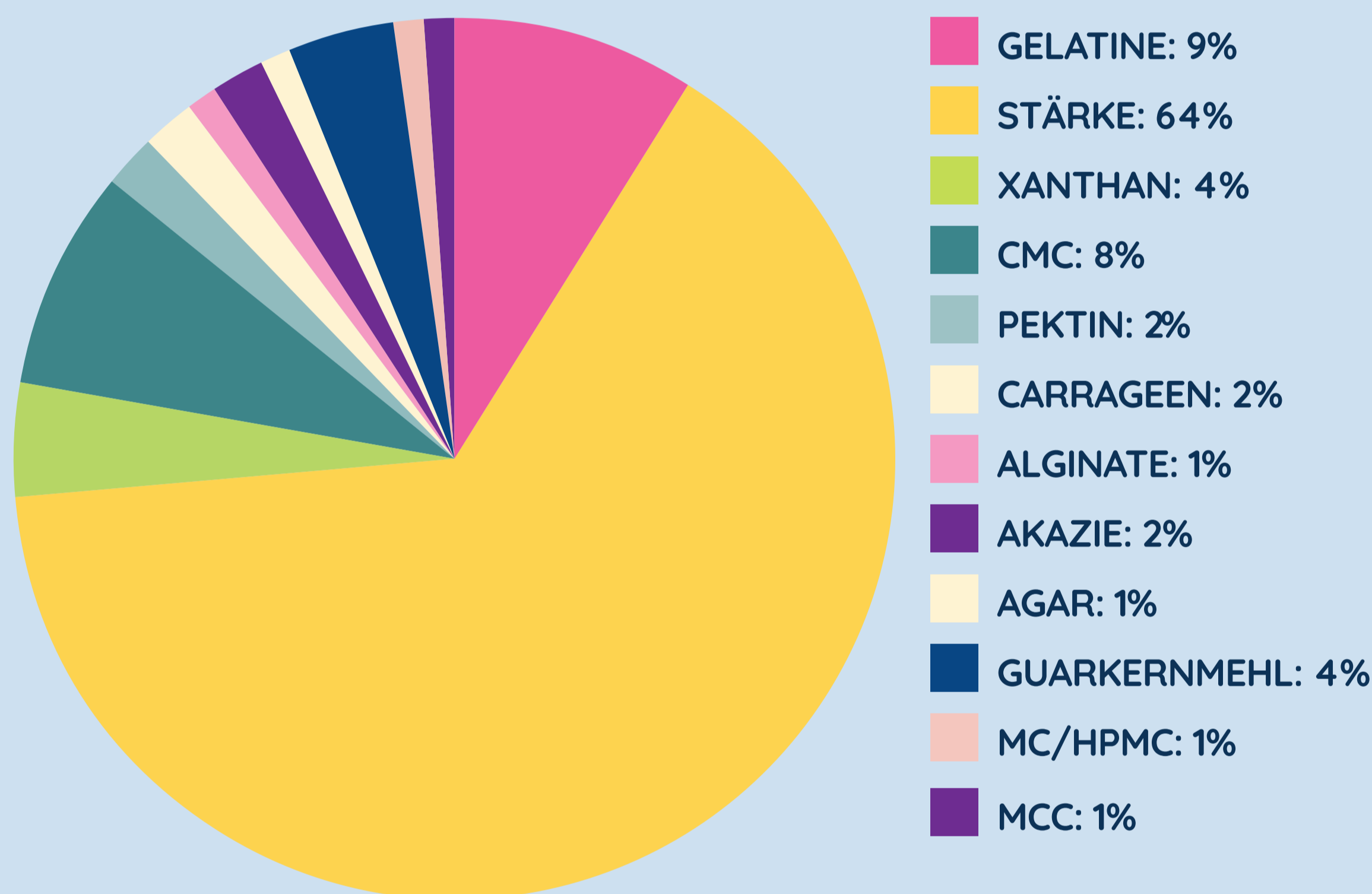
## Gelatine ist eines der beiden meist verwendeten Hydrokolloide der Welt

### MARKTANTEIL DER WICHTIGSTEN HYDROKOLLOIDE IM LEBENSMITTELBEREICH (UMSATZ) GESAMTWERTE = 12 MILLIARDEN US-DOLLAR



QUELLE: IMR INTERNATIONAL 2024

### MARKTANTEIL DER WICHTIGSTEN HYDROKOLLOIDE IM LEBENSMITTELBEREICH (MENGE) GESAMTGEWICHT = 2,8 MILLIONEN TONNEN



QUELLE: IMR INTERNATIONAL 2024

## 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\*



\*KENNZEICHNUNG VON GELATINE UND KOLLAGENPEPTIDEN AUF FISCHBASIS IST VORGESCHRIEBEN  
\*SOLLTE NICHT VON PERSONEN MIT ALPHA-GAL-SYNDROM KONSUMIERT WERDEN

### EIGENSCHAFTEN & FUNKTIONALITÄTEN

- EINZIGARTIGE **KONSISTENZ, ELASTIZITÄT** UND **REINHEIT**
- SORGT FÜR EIN **ANGENEHMES MUNDGEFÜHL** UND IN **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).

