

# Des produits polyvalents pour une grande variété de secteurs

LA GÉLATINE ET LES PEPTIDES DE COLLAGÈNE SONT DES PRODUITS POLYVALENTS UTILISÉS DANS DIFFÉRENTS SECTEURS.

LE PRINCIPAL DOMAINE D'APPLICATION DE LA GÉLATINE EST L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE, OÙ ELLE CONSTITUE UN INGRÉDIENT UNIQUE EN SON GENRE.

SES NOMBREUSES PROPRIÉTÉS ET FONCTIONNALITÉS OFFRENT UNE MULTITUDE DE POSSIBILITÉS AUX DÉVELOPPEURS DE PRODUITS.

## DOMAINES D'APPLICATION ESTIMATION POUR 2021



- ALIMENTATION  
**52 %** (267.800 t\*)
- PRODUITS PHARMACEUTIQUES  
**28 %** (145.030 t\*)
- PEPTIDES DE COLLAGÈNE  
**15 %** (80.500 t\*)
- AUTRES  
**5 %** (25.300 t\*)

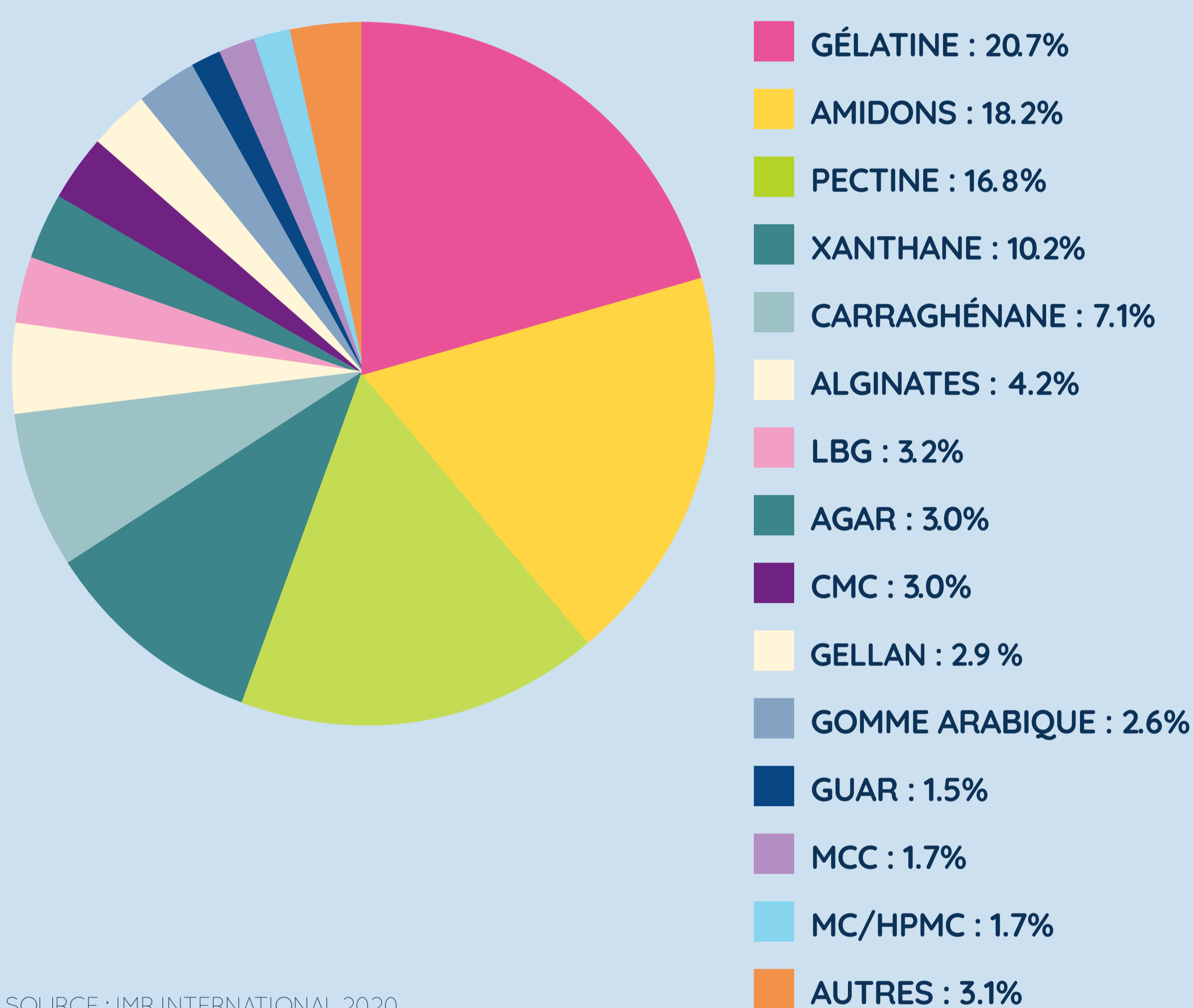
\*CES CHIFFRES SONT UNE ESTIMATION BASÉE SUR DES DONNÉES COLLECTÉES AUPRÈS DES MEMBRES DU GME.

## La singularité de la gélatine dans l'industrie agroalimentaire

La gélatine est l'un des deux hydrocolloïdes les plus utilisés au monde

### PART DE MARCHÉ DES HYDROCOLLOÏDES LES PLUS UTILISÉS DANS L'AGROALIMENTAIRE

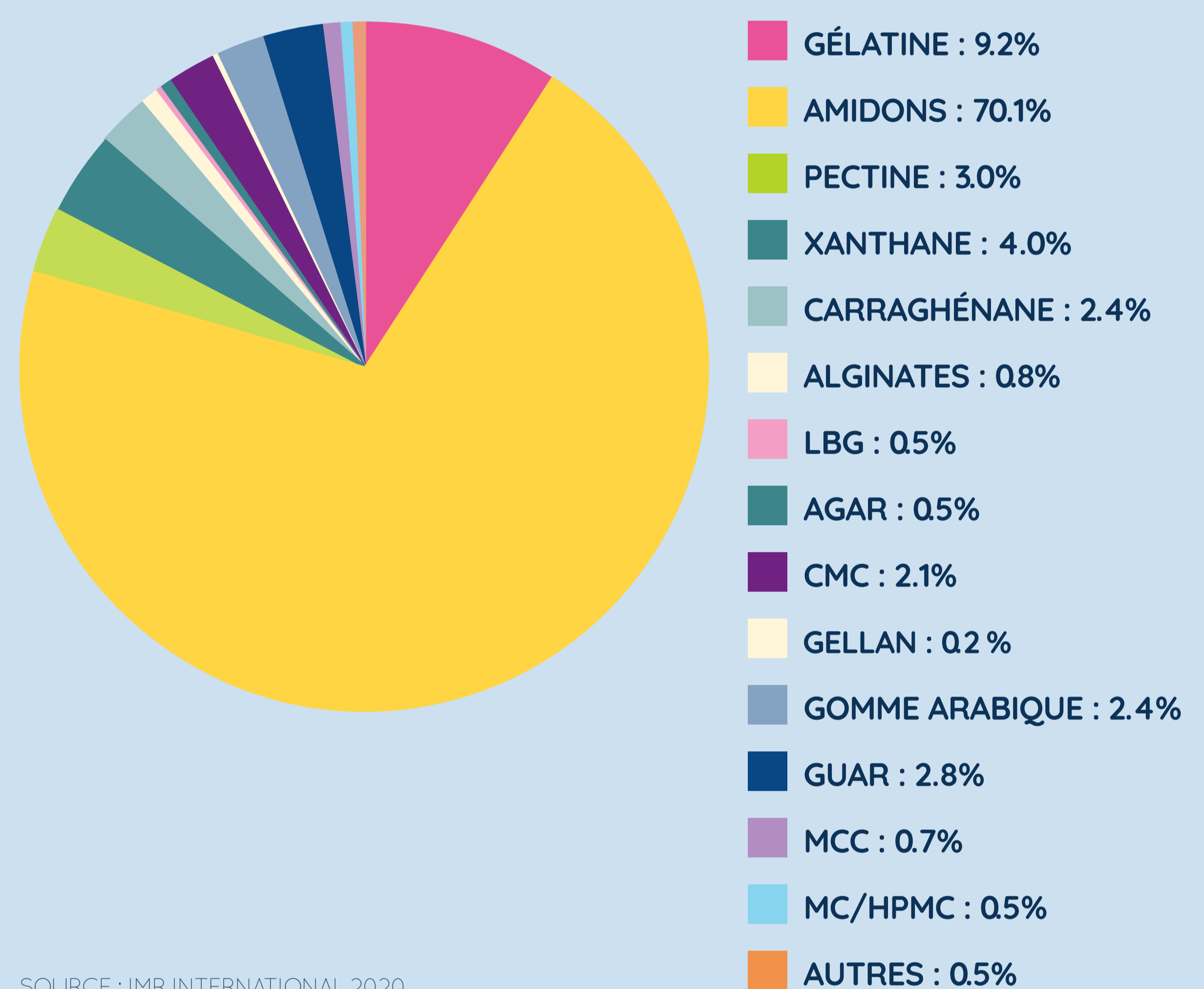
VALEUR TOTALE (EN \$) = 7,7 MILLIARDS



SOURCE : IMR INTERNATIONAL 2020

### VOLUME DES HYDROCOLLOÏDES LES PLUS UTILISÉS DANS L'AGROALIMENTAIRE

TOTAL (EN TONNES) = 2,4 MILLIONS



SOURCE : IMR INTERNATIONAL 2020

## Avantages de la gélatine

### PRODUIT NATUREL

- SOURCE NATURELLE DE **PROTÉINES ET D'ACIDES AMINÉS** ESSENTIELS
- INGRÉDIENT ALIMENTAIRE NATUREL** (ISO/TS 19657: 2017)
- SANS RISQUE POUR LA SANTE** (STATUT GRAS)
- SANS OGM, **NON MODIFIÉE CHIMIQUEMENT**, NE PORTE PAR CONSÉQUENT AUCUN NUMÉRO E
- PRODUIT "CLEAN LABEL"**
- ABSENCE D'ALLERGÈNES\***



\* L'ÉTIQUETAGE DE LA GÉLATINE ET DES PEPTIDES DE COLLAGÈNE ISSUS DE DÉRIVÉS DE POISSON EST OBLIGATOIRE  
\* LES PERSONNES ATTEINTES DU SYNDROME ALPHA-GAL NE DOIVENT PAS EN CONSOMMER

### PROPRIÉTÉS ET CARACTÉRISTIQUES

- TEXTURE UNIQUE**
- PROTEINE PURE**
- PROCURE UNE **EXCELLENTE SENSATION EN BOUCHE**
- FOND À LA TEMPÉRATURE DU CORPS, ET ENTIÈREMENT DIGESTIBLE**
- PRÉSENTE UNE **HAUTE BIODISPONIBILITÉ**
- AIDE À **CONSERVER LES PRODUITS PLUS LONGTEMPS**
- EST **EXEMPTÉ DE CHOLESTÉROL, DE PURINE ET DE MATIÈRE GRASSE**
- PERMET DE **GELIFIER, D'ÉPAISSIR, DE LIER, D'ÉMULSIONNER, DE FOISONNER ET DE FORMER DES FILMS**
- SA GRANULOMÉTRIE PEUT ÊTRE AJUSTÉE SELON LES BESOINS DE LA PRODUCTION, **POUR UNE MEILLEURE SOLUBILITÉ**



## EN RESUME...

LA GÉLATINE EST UN **INGRÉDIENT TRADITIONNEL ET UN POLYMÈRE MULTIFONCTIONNEL UNIQUE** DANS L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ET PHARMACEUTIQUE.

SES MULTIPLES FONCTIONNALITÉS LA RENDENT ENCORE **AUJOURD'HUI IRREMPLACABLE.**

