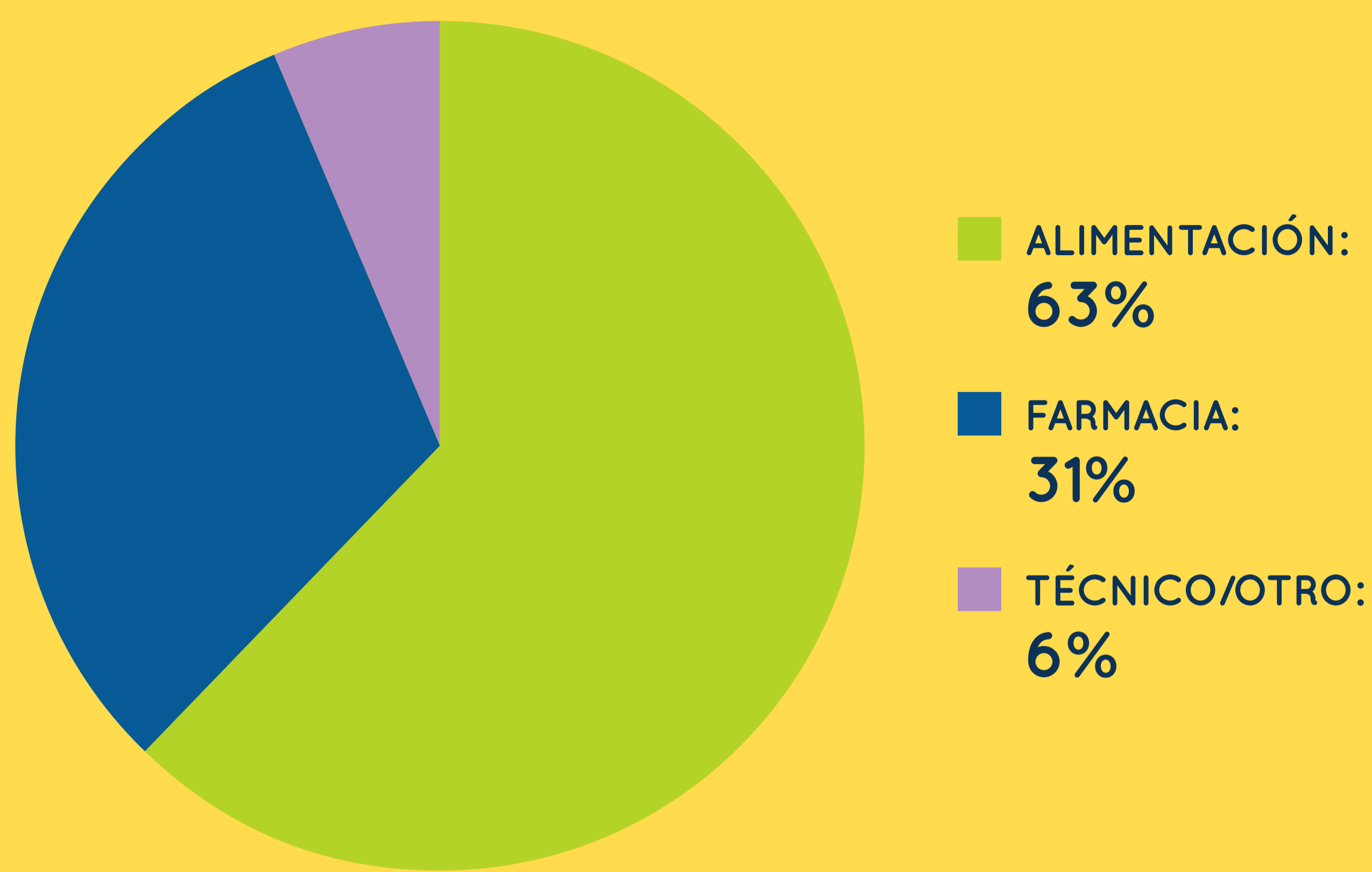


La singularidad de la gelatina en la industria alimentaria

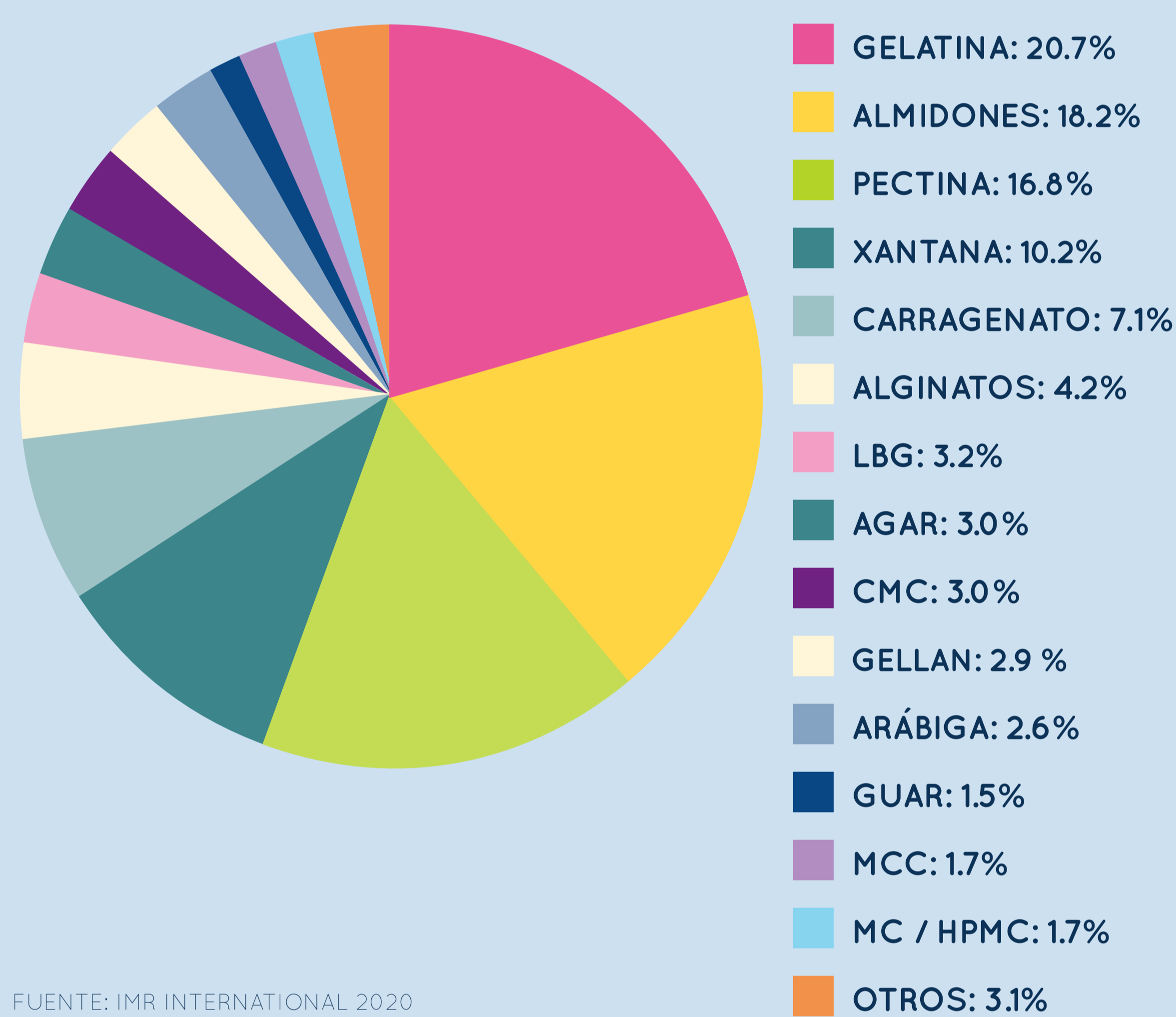
LA GELATINA ES UN PRODUCTO VERSÁTIL QUE SE UTILIZA DE FORMA HABITUAL EN DIFERENTES INDUSTRIAS. SU ÁMBITO PRINCIPAL DE APLICACIÓN ES LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, EN LA QUE LA GELATINA ES UN INGREDIENTE ÚNICO. PROPORCIONA MUCHAS FUNCIONALIDADES Y GARANTIZA PROPIEDADES VERSÁTILES, OFRECIENDO A LOS DESARROLLADORES DE PRODUCTOS UNA AMPLIA GAMA DE OPCIONES.

APLICACIONES DE GELATINA ESTIMACIÓN 2019



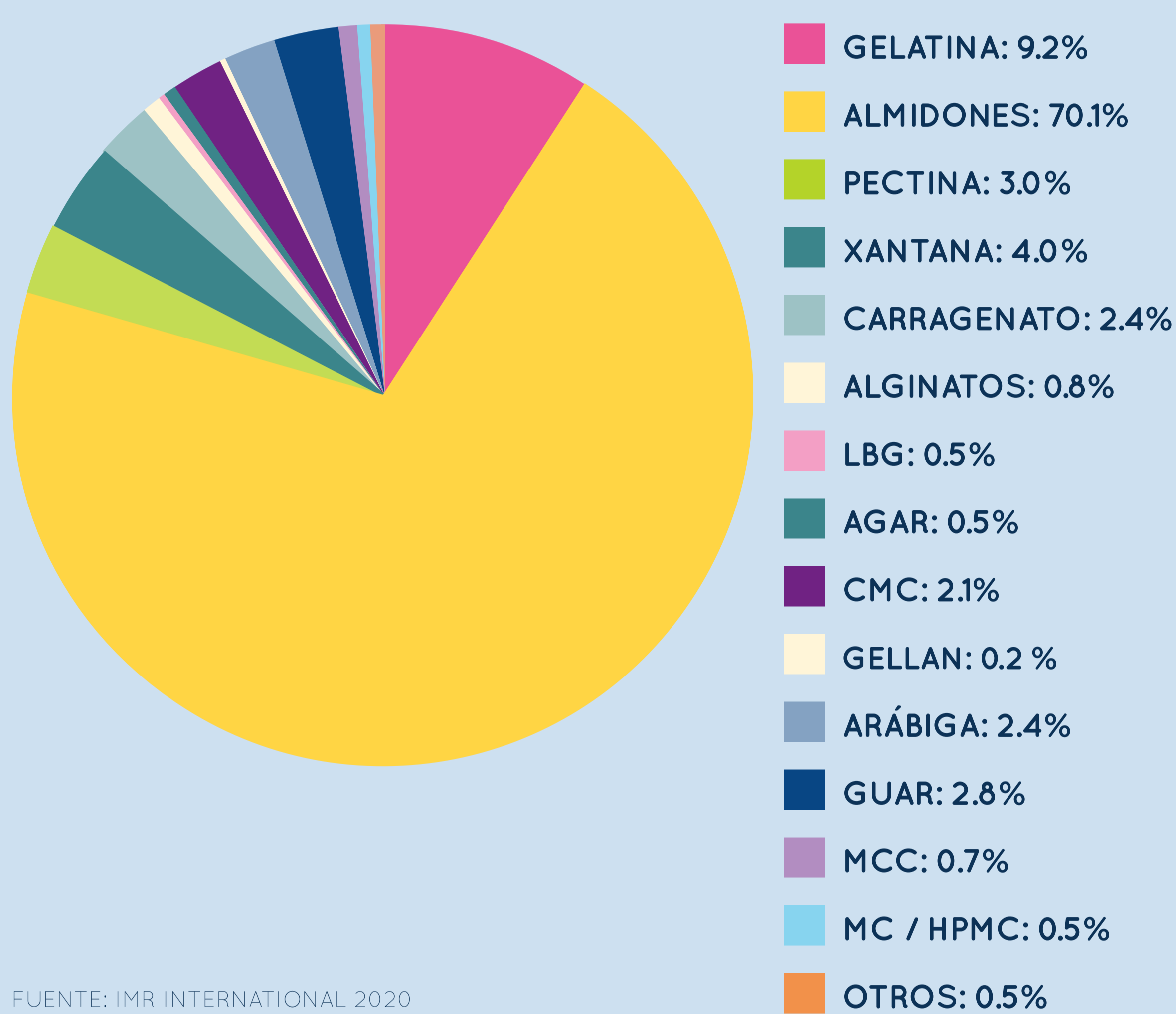
La gelatina es uno de los dos hidrocoloides más utilizados en el mundo

CUOTA DE MERCADO DE LOS HIDROCOLOIDES MÁS IMPORTANTES PARA LAS APLICACIONES ALIMENTARIAS VALOR TOTAL EN DÓLARES = 7.7 BILLONES



FUENTE: IMR INTERNATIONAL 2020

VOLUMEN DE LOS HIDROCOLOIDES MÁS IMPORTANTES PARA APLICACIONES ALIMENTARIAS TONELADAS TOTALES = 2.4 MILLONES



FUENTE: IMR INTERNATIONAL 2020

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 EXCELENTE 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).

