

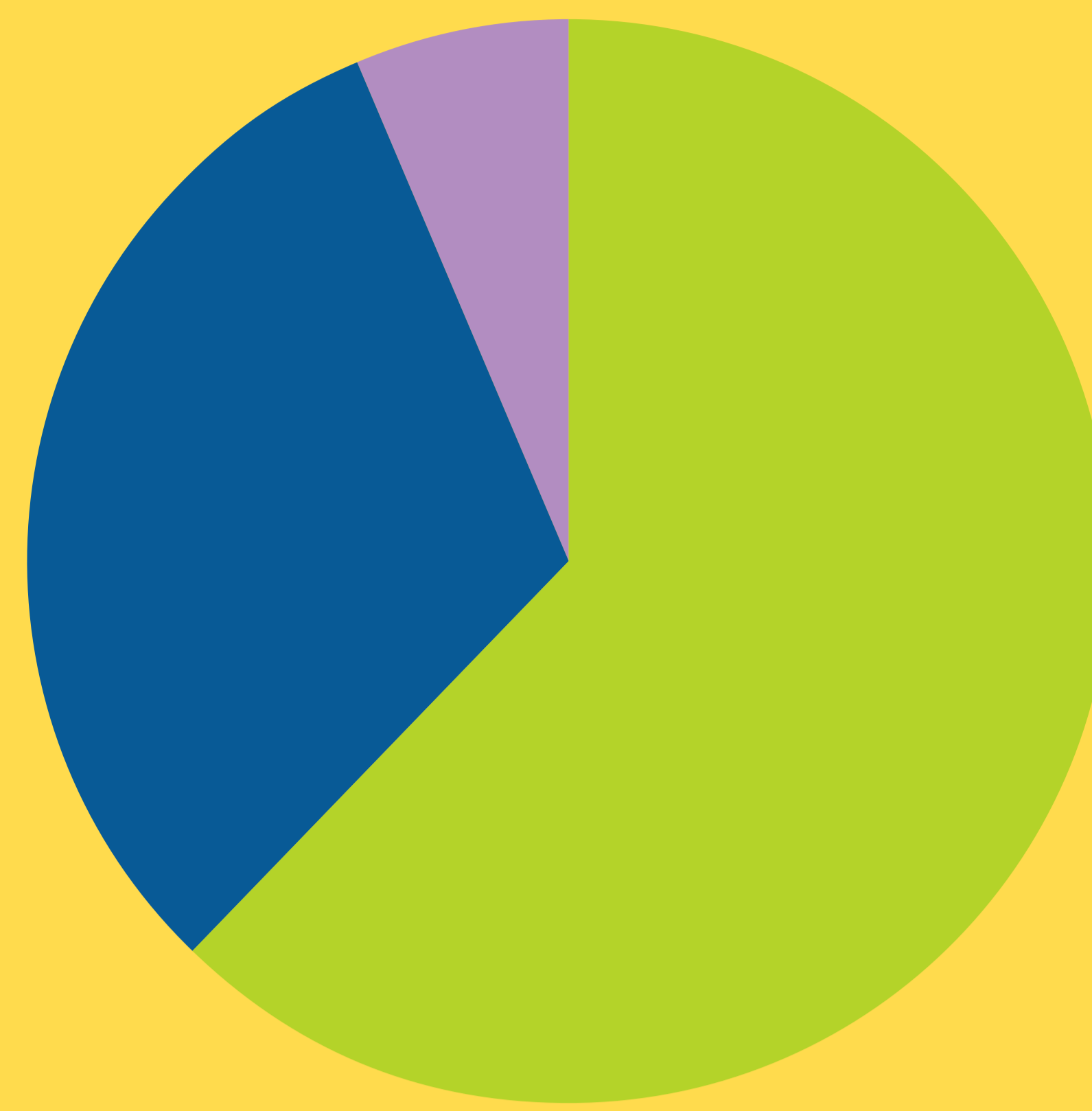
La singularité de la gélatine dans l'industrie agroalimentaire

LA GÉLATINE EST UN PRODUIT POLYVALENT, UTILISÉE PAR DIFFÉRENTES INDUSTRIES.

ON LA RETROUVE PRINCIPALEMENT DANS L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE, OÙ ELLE CONSTITUE UN INGRÉDIENT UNIQUE EN SON GENRE.

ELLE POSSEDE DE NOMBREUSES FONCTIONNALITES, ET SA POLYVALENCE OFFRE DE NOMBREUX AVANTAGES AUX FORMULATEURS

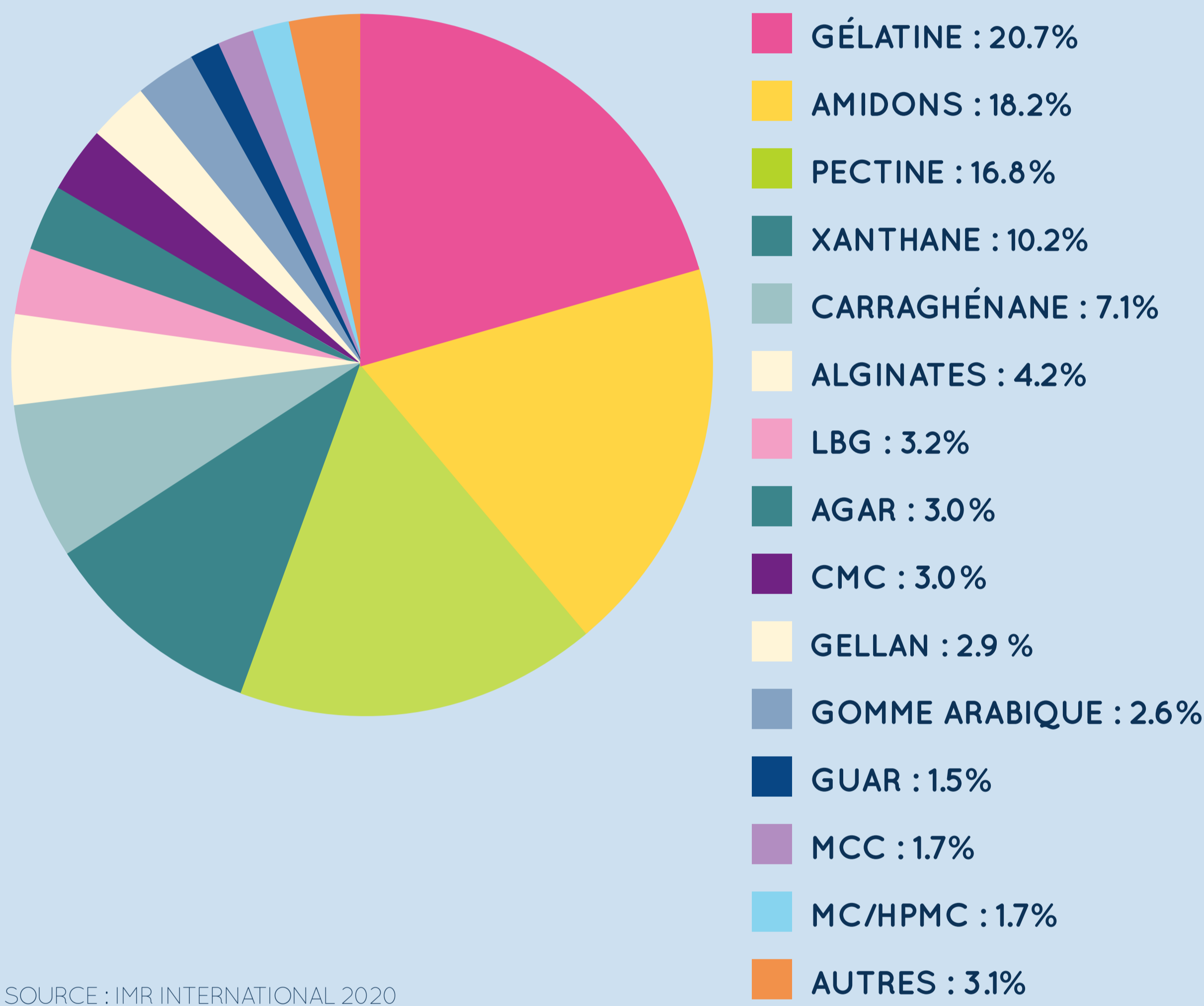
APPLICATIONS DE LA GÉLATINE ESTIMATION POUR 2019



- ALIMENTATION : 63%
- PRODUITS PHARMACEUTIQUES : 31%
- PRODUITS TECHNIQUES/AUTRES : 6%

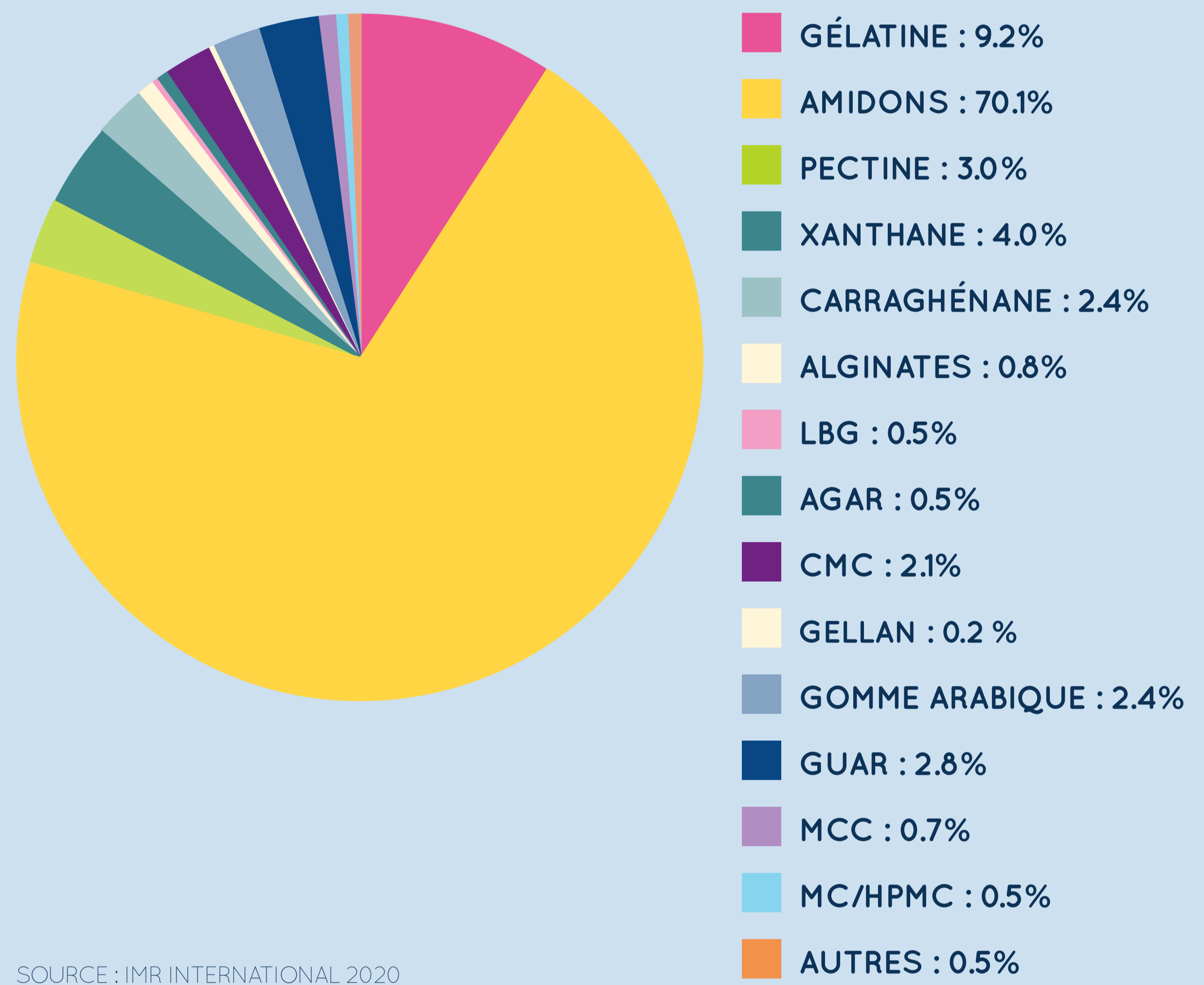
La gélatine est l'un des deux hydrocolloïdes les plus utilisés au monde

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 NUMERO 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 FONCTIONNALITES LA RENDENT ENCORE **AUJOURD'HUI IRREMPLACABLE.**

