

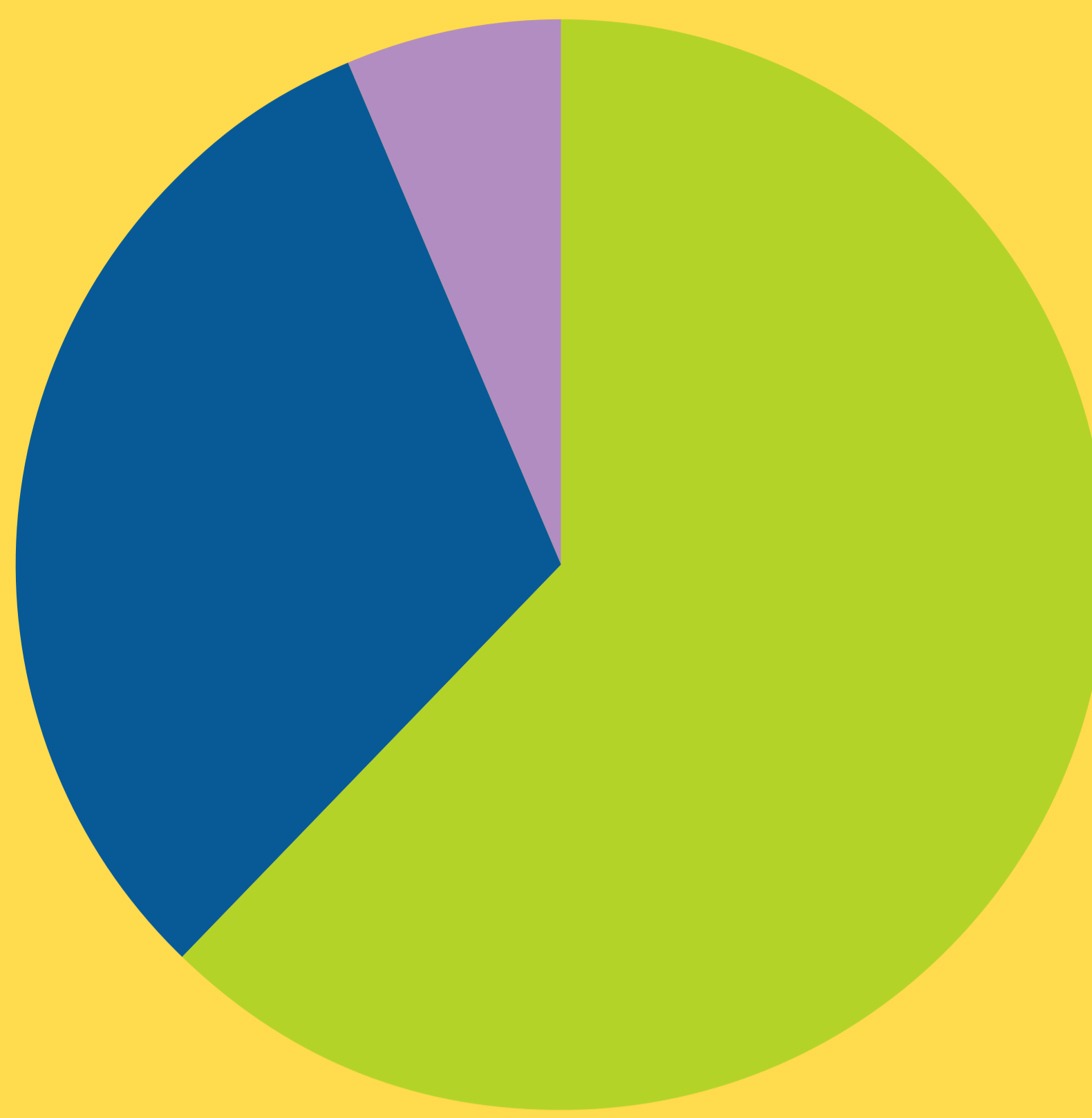
L'unicità della gelatina nell'industria alimentare

LA GELATINA È UN PRODOTTO VERSATILE COMUNEMENTE USATO IN DIVERSI SETTORI.

IL SUO PRINCIPALE CAMPO DI UTILIZZO È QUELLO ALIMENTARE IN CUI LA GELATINA RAPPRESENTA AL MEGLIO LA SUA UNICITÀ.

È IN GRADO DI SODDISFARE DIVERSE FUNZIONI GRAZIE ALLE SUE PROPRIETÀ VERSATILI, FORNENDO A CHI SVILUPPA PRODOTTI UN'AMPIA GAMMA DI POSSIBILITÀ.

APPLICAZIONI DELLA GELATINA STIME 2019



ALIMENTARE: 63%

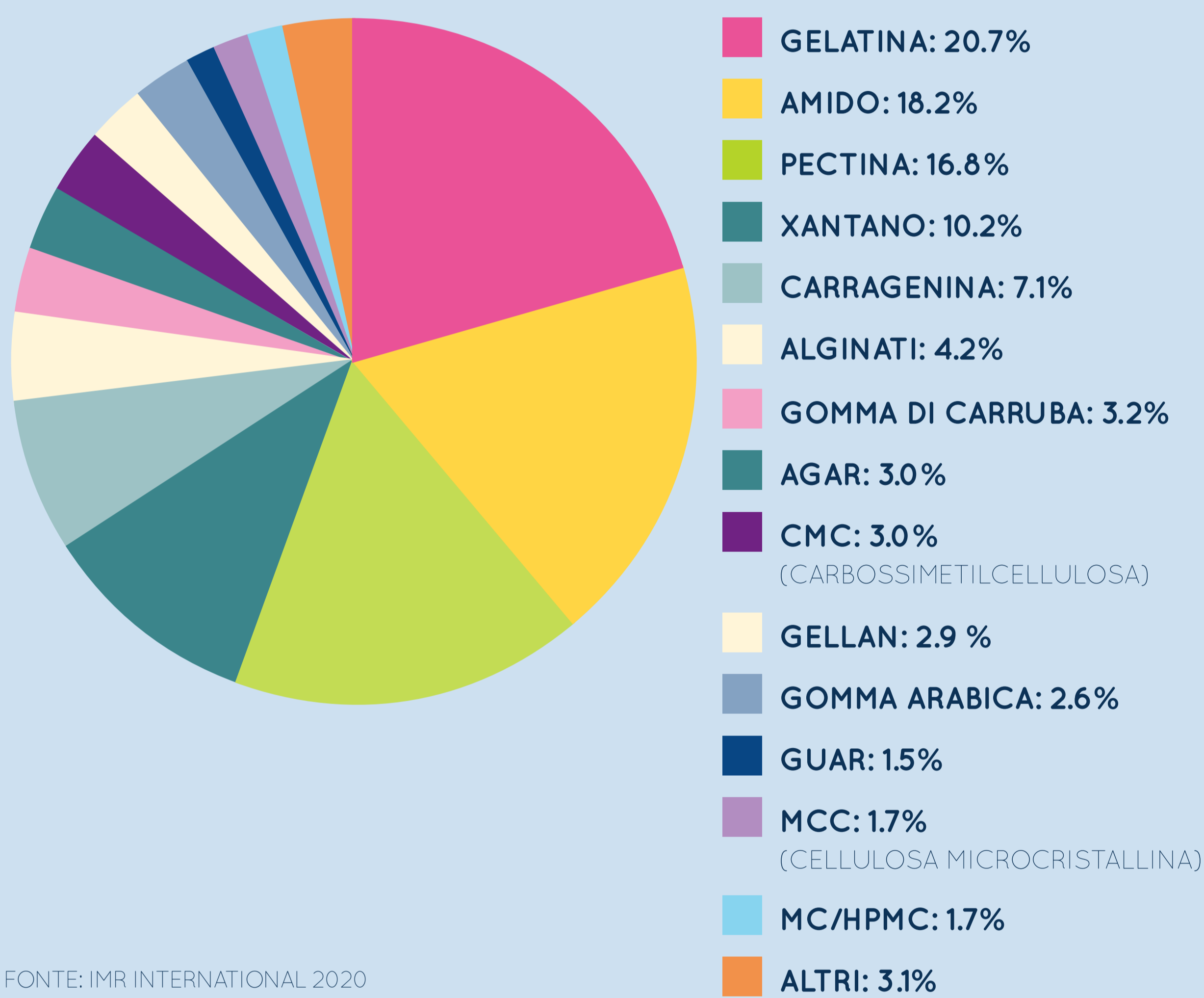
INDUSTRIA FARMACEUTICA: 31%

TECNICO/ALTRO: 6%

La gelatina è uno dei due idrocolloidi più usati al mondo

QUOTA DI MERCATO DEI PIÙ IMPORTANTI IDROCOLLOIDI PER USO ALIMENTARE

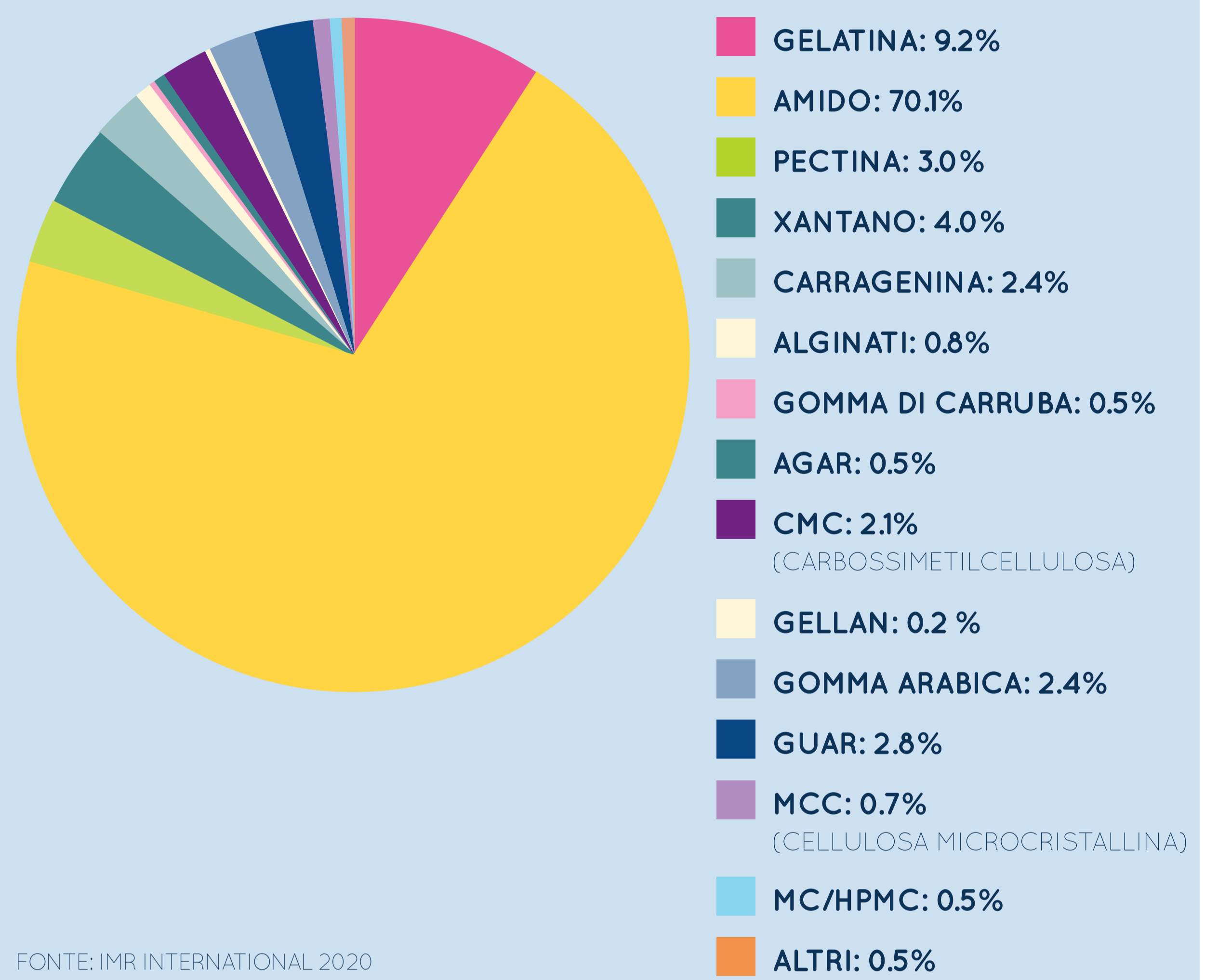
VALORE TOTALE = 7.7 MILIARDI



FONTE: IMR INTERNATIONAL 2020

VOLUME DEI PIÙ IMPORTANTI IDROCOLLOIDI PER USO ALIMENTARI

TONNELLATE TOTALI = 2.4 MILIONI



FONTE: IMR INTERNATIONAL 2020

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'ECCELLENTI 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)

