

# L'EVOLUZIONE DELLA GELATINA

Passato · Presente · Futuro

## 8000-4000 anni fa

Impasti simili a gelatina e collagene venivano usati come **COLLA NATURALE**.



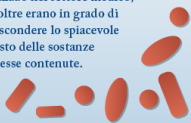
## 1682

L'invenzione della **PENTOLA A PRESSIONE** ha facilitato il processo di realizzazione di una sostanza simile alla gelatina ricavato dalle ossa.



## 1833

**LE CAPSULE**, facilmente ingeribili, divennero di comune utilizzo nel settore medico; inoltre erano in grado di nascondere lo spiacevole gusto delle sostanze in esse contenute.



## 1880

La gelatina ha semplificato il **PROCESSO FOTOGRAFICO**, che divenne sempre più popolare tra il grande pubblico.



## 1914-1945

Durante la prima e la seconda guerra mondiale, la gelatina fu utilizzata come **ASSORBENTE PER PLASMA SANGUIGNO** o **SPUGNA EMOSTATICA** DURANTE LE OPERAZIONI CHIRURGICHE, con crescente utilizzo.



## 1970-1990

La gelatina, in qualità di 'proteina liquida', ha rivoluzionato i **SETTORI DELLA BELLEZZA E DELLA SALUTE**.



## 500 anni fa

La gelatina prodotta dai vitelli veniva usata come **INGREDIENTE NELLA CUCINA** della **CORTE DEL RE DI INGHILTERRA**.



## 1803-1815

La gelatina veniva utilizzata come **RISORSA PROTEICA** durante le guerre napoleoniche a causa della scarsità di carne.



## 1875

Svolta industriale: la comparsa di piccole fabbriche ha reso possibile la **PRODUZIONE SU SCALA INDUSTRIALE** DI GRANDI QUANTITÀ DI GELATINA, ottenuta da preziose materie prime dell'industria alimentare.



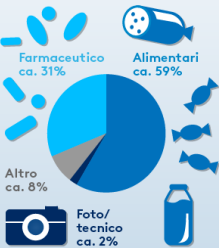
## 1890



Introduzione di **PACCHETTI DI GELATINA AD USO DOMESTICO**.



### Volume del mercato della gelatina (%)



## OGGI

**UTILIZZO DIFFERENZIATO** di gelatina e di prodotti a base di gelatina in ogni settore.

## FUTURO

La gelatina volano invisibile di **INNOVAZIONE** per una vasta gamma di settori.

