

EVOLUCIÓN DE LA GELATINA

pasado · presente · futuro

Hace 8000–4000 años

Mezclas como la gelatina y el colágeno se utilizaban como **PEGAMENTO NATURAL**.



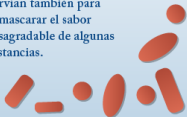
1682

La invención de una **OLLA A PRESIÓN** facilitó el poder obtener una mezcla gelatinosa a partir de huesos.



1833

Las **CÁPSULAS DE GELATINA** fáciles de tragar se convirtieron en algo común en el sector médico. Servían también para enmascarar el sabor desagradable de algunas sustancias.



1880

La gelatina simplificó el **PROCESO FOTOGRÁFICO**, que a su vez aumentó su popularidad entre el público general.



1914–1945

Durante la I y la II Guerra Mundial, la gelatina se aplicaba como **EXPANSOR PLASMÁTICO** o **ESPONJA CONTRA LA HEMORRAGIA QUIRÚRGICA**, expandiéndose su uso.



1970–1990

Como "proteína líquida", la gelatina revolucionó el **SECTOR DE BELLEZA Y CUIDADO DE LA SALUD**.



Hace 500 años

Una gelatina hecha de terneros se utilizaba como **INGREDIENTE ALIMENTARIO** en la **CORTE DEL REY DE INGLATERRA**.



1803–1815

La gelatina se utilizaba como **FUENTE DE PROTEÍNAS** durante las guerras napoleónicas cuando la carne se convirtió en un bien escaso.



1875

Importante avance industrial: la aparición de pequeñas fábricas hizo posible **PRODUCIR INDUSTRIALMENTE GRANDES CANTIDADES DE GELATINA** a partir de valiosos productos derivados de la industria alimentaria.

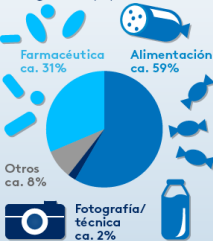


1890

Se introdujeron los **PAQUETES DE GELATINA GRANULADA PARA USO DOMÉSTICO**.



Volumen del mercado de la gelatina (%)



EN LA ACTUALIDAD

USOS MÚLTIPLES de la gelatina y de productos a base de gelatina en todos los sectores e industrias.

EN EL FUTURO

La gelatina, **MOTOR OCULTO DE LA INNOVACIÓN** en una amplia gama de campos.