

L'ÉVOLUTION DE LA GÉLATINE

au fil du temps

Il y a 8000 à 4000 ans

Des mélanges ressemblant à de la gélatine et à du collagène sont utilisés comme COLLE NATURELLE.



1682

L'invention de la MARMITE À PRESSION facilite l'obtention à partir d'os d'un mélange ressemblant à de la gelée.



1833

LES CAPSULES EN GÉLATINE, faciles à avaler, deviennent courantes en médecine. Elles permettent également d'éviter le goût désagréable de certaines substances.



1880

La gélatine simplifie le PROCESSUS DE PHOTOGRAPHIE, augmentant ainsi sa popularité auprès du grand public.



1914-1945

Au cours des 1re et 2de Guerres mondiales, la gélatine est utilisée comme SUCCÉDANÉ DU PLASMA SANGUIN ou comme ÉPONGE POUR CONTRER LES HÉMORRAGIES CHIRURGICALES. Son utilisation s'accroît ainsi.



1970-1990

En tant que "protéine liquide", la gélatine révolutionne les SECTEURS DE LA SANTÉ ET DE LA BEAUTÉ.



Il y a 500 ans

La gelée faite à partir de veau est utilisée comme INGRÉDIENT ALIMENTAIRE à la COUR DU ROI D'ANGLETERRE.



1803-1815

La gélatine est utilisée comme SOURCE DE PROTÉINES au cours des guerres napoléoniennes lorsque la viande se raréfie.



1875

Industrialisation : l'émergence de petites usines permet de PRODUIRE, DE FAÇON INDUSTRIELLE, DE GRANDES QUANTITÉS DE GÉLATINE à partir de précieux sous-produits venus de l'industrie agro-alimentaire.

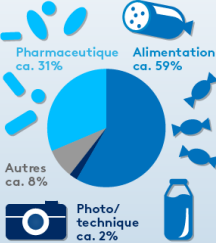


1890

De la gélatine en granulés à USAGE DOMESTIQUE est mise sur le marché.



Volume du marché de la gélatine (%)



ACTUELLEMENT

NOMBREUSES UTILISATIONS de la gélatine et des produits à base de gélatine dans tous les secteurs

À L'AVENIR

La gélatine : un LEVIER D'INNOVATION insoupçonné dans de nombreux domaines