

Die Entwicklungsgeschichte der Gelatine

Vergangenheit • Gegenwart • Zukunft

6000 – 2000 v. Chr.

GELATINEÄHNLICHE SUBSTANZEN UND KOLLAGEN WERDEN ALS **NATÜRLICHER KLEBSTOFF** VERWENDET.



um 1500

GELEE AUS KALBSFÜSSEN IST INHALTSSTOFF DER **SPEISEN AM ENGLISCHEN KÖNIGSHOF.**

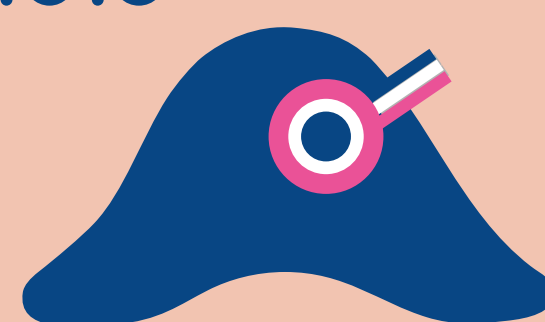


1682

DIE **ERFINDUNG EINES DAMPFDRUCK-KOCHTOPFS** ERLEICHTERT DIE **GEWINNUNG EINER GELATINEÄHNLICHEN MASSE** AUS KNOCHEN.

1803 – 1815

ALS FLEISCH WÄHREND DER **NAPOLEONISCHEN KRIEGE KNAPP** WIRD, DIENT **GELATINE ALS PROTEINQUELLE.**



1833

LEICHT ZU SCHLUCKENDE **GELATINEKAPSELN**, DIE ZUDEM DEN UNANGENEHMEN GESCHMACK DER INHALTSSTOFFE ÜBERDECKEN, WERDEN ZUR **NORMALITÄT.**



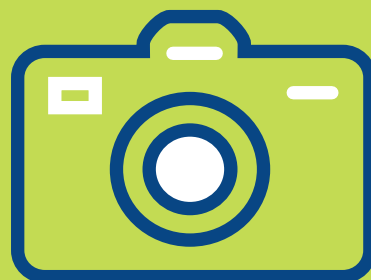
1875

INDUSTRIELLER DURCHBRUCH: DAS ENTSTEHEN KLEINER FABRIKEN ERMÖGLICHT DIE **INDUSTRIELLE PRODUKTION GROSSER GELATINEMENGEN** AUS WERTVOLLEN NEBENPRODUKTEN DER **LEBENSMITTELINDUSTRIE.**



1880

MITHILFE VON GELATINE WIRD **FOTOGRAFIEREN** WENIGER KOMPLIZIERT UND ERFREUT SICH **ZUNEHMENDER BELIEBTHEIT.**



1890

HAUSHALTSPACKUNGEN MIT GRANULIERTER GELATINE KOMMEN **ERSTMALS**



1914 – 1945

WÄHREND DES 1. UND 2. WELTKRIEGES WIRD GELATINE VERMEHRT VERWENDET, UNTER ANDEREM ALS **PLASMAEXPANDER** ODER ALS **SCHWAMM ZUR BLUTSTILLUNG** IN DER CHIRURGIE.

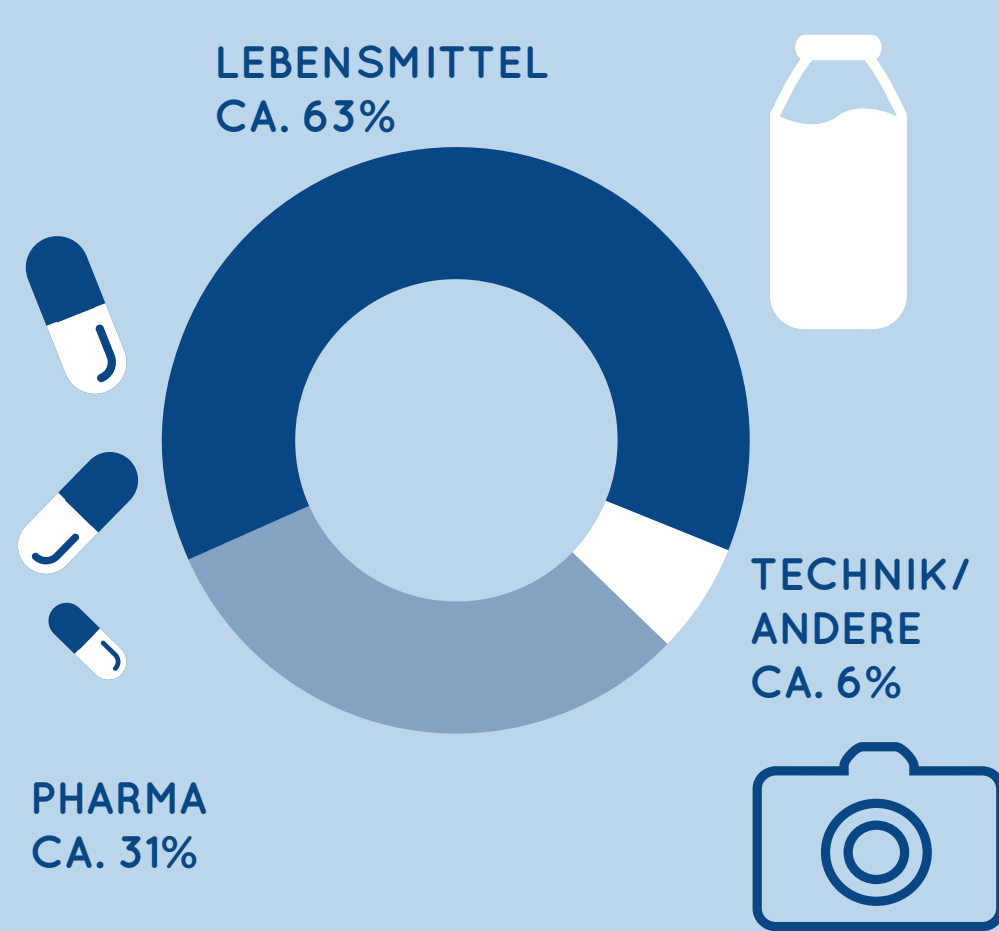


1970 – 1990

GELATINE REVOLUTIONIERT ALS „FLÜSSIGES PROTEIN“ DEN **SCHÖNHEITS- UND GESUNDHEITSEKTOR.**



ANTEIL AM GELATINEMARKT (%)



VIelfältige VERWENDUNG VON GELATINE UND **PRODUKTEN** AUF GELATINEBASIS IN ALLEN BRANCHEN.

HEUTE

ZUKUNFT

GELATINE DIENT ALS **AUSGANGSSTOFF FÜR INNOVATIONEN** IN ZAHLREICHEN BEREICHEN.