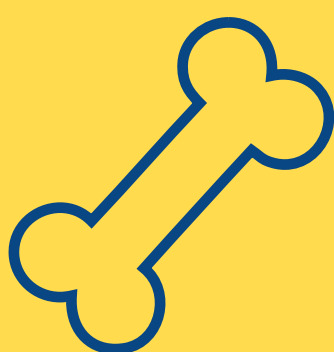


La evolución de la Gelatina

Pasado • Presente • Futuro

Hace 8000 – 4000 años

MEZCLAS COMO LA GELATINA Y EL COLÁGENO SE UTILIZABAN COMO PEGAMENTO NATURAL.



Hace 500 años

UNA GELATINA HECHA DE TERNEROS SE UTILIZABA COMO INGREDIENTE ALIMENTARIO EN LA CORTE DEL REY DE INGLATERRA.

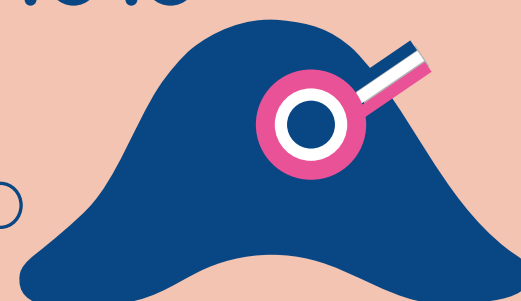


1682

LA INVENCIÓN DE UNA OLLA A PRESIÓN FACILITÓ EL PODER OBTENER UNA MEZCLA GELATINOSA A PARTIR DE HUESOS.

1803 – 1815

LA GELATINA SE UTILIZABA COMO FUENTE DE PROTEÍNAS DURANTE LAS GUERRAS NAPOLEÓNICAS CUANDO LA CARNE SE CONVIRTIÓ EN UN BIEN ESCASO.



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.



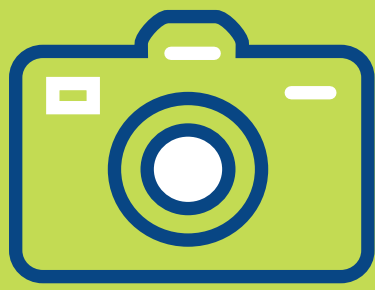
1875

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.



1880

LA GELATINA SIMPLIFICÓ EL PROCESO FOTOGRÁFICO, QUE A SU VEZ AUMENTÓ SU POPULARIDAD ENTRE EL PÚBLICO GENERAL.



1890

SE INTRODUCIERON LOS PAQUETES DE GELATINA GRANULADA PARA USO DOMÉSTICO.

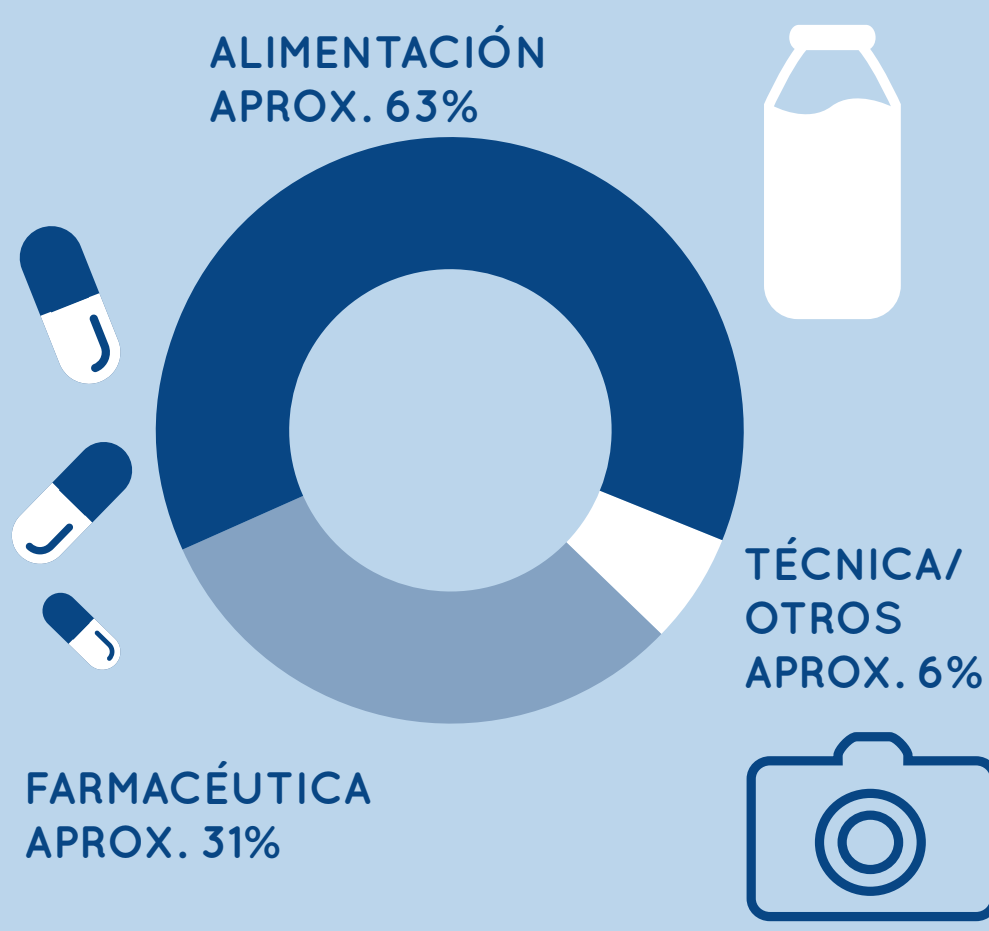


1914 – 1945

DURANTE LA I Y LA II GUERRA MUNDIAL, LA GELATINA SE APLICABA COMO EXPANSOR PLASMÁTICO O ESPONJA CONTRA LA HEMORRAGIA QUIRÚRGICA, EXPANDIÉNDOSE SU USO.



VOLUME GELATINE MARKET (%)



1970 – 1990

COMO „PROTEÍNA LÍQUIDA“, LA GELATINA REVOLUCIONÓ EL SECTOR DE BELLEZA Y CUIDADO DE LA SALUD.



USOS MÚLTIPLES DE LA GELATINA Y DE PRODUCTOS A BASE DE GELATINA EN TODOS LOS SECTORES E INDUSTRIAS.

EN LA ACTUALIDAD

EN EL FUTURO

LA GELATINA, MOTOR OCULTO DE LA INNOVACIÓN EN UNA AMPLIA GAMA DE CAMPOS.