

# L'Evoluzione della Gelatina

Passato • Presente • Futuro

**8000 - 4000  
anni fa**

IMPASTI SIMILI A GELATINA E COLLAGENE VENIVANO USATI COME **COLLA NATURALE**.



**500 anni fa**

LA GELATINA PRODOTTA DAI VITELLI VENIVA USATA COME **INGREDIENTE NELLA CUCINA DELLA CORTE DEL RE DI INGHILTERRA**.

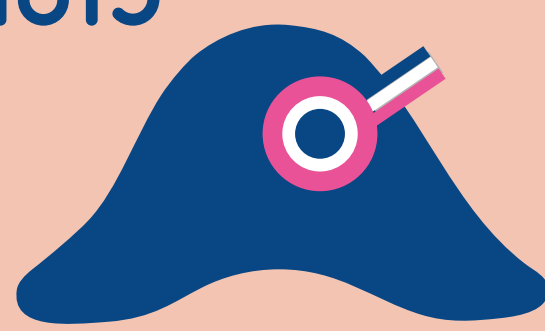


**1682**

L'INVENZIONE DELLA **PENTOLA A PRESSIONE** HA FACILITATO IL PROCESSO DI REALIZZAZIONE DI UNA SOSTANZA SIMILE ALLA GELATINA RICAVATO DALLE OSSA.

**1803 - 1815**

LA GELATINA VENIVA UTILIZZATA COME **RISORSA PROTEICA** DURANTE LE GUERRE NAPOLEONICHE A CAUSA DELLA SCARSITÀ DI CARNE.



**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.



**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.



**1880**

LA GELATINA HA SEMPLIFICATO IL **PROCESSO FOTOGRAFICO**, CHE DIVENNE SEMPRE PIÙ POPOLARE TRA IL GRANDE PUBBLICO.



**1890**

INTRODUZIONE DI **PACCHETTI DI GELATINA AD USO DOMESTICO**.



**1914 - 1945**

DURANTE LA PRIMA E LA SECONDA GUERRA MONDIALE, LA GELATINA FU UTILIZZATA COME **ASSORBENTE PER PLASMA SANGUIGNO SPUGNA EMOSTATICA DURANTE LE OPERAZIONI CHIRURGICHE**, CON CRESCENTE UTILIZZO.

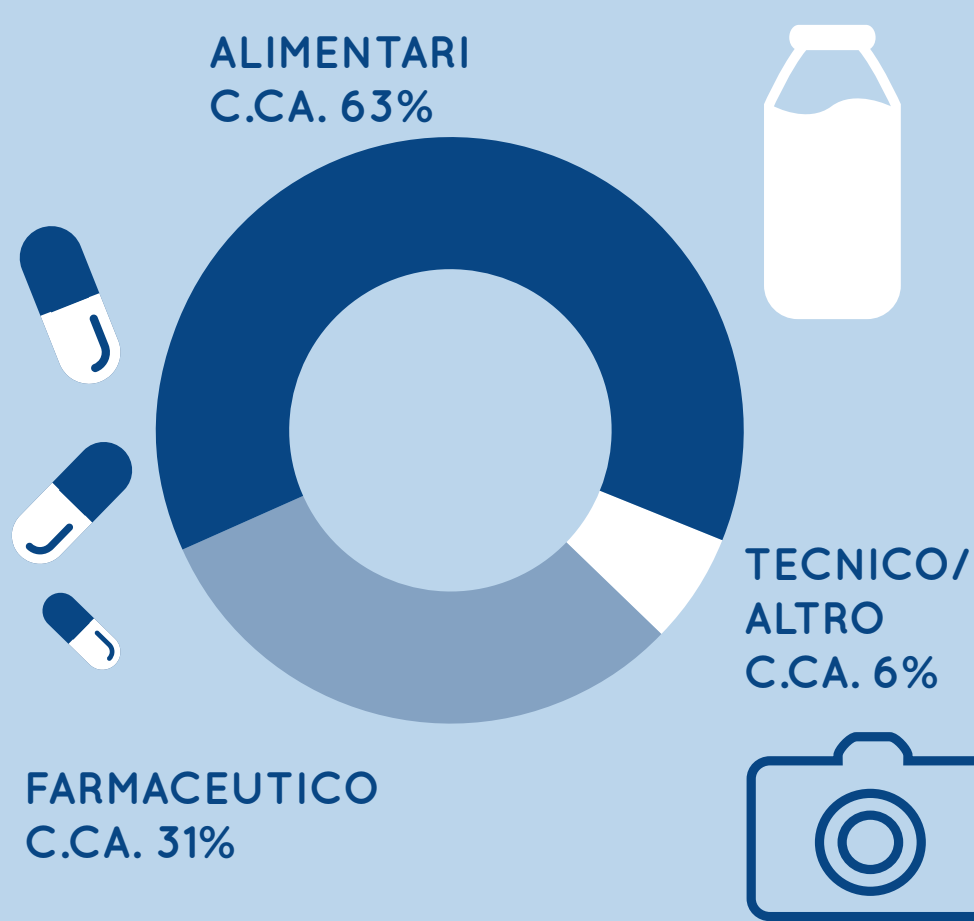


**1970 - 1990**

LA GELATINA, IN QUALITÀ DI **PROTEINA LIQUIDA**, HA RIVOLUZIONATO I **SETTORI DELLA BELLEZZA E DELLA SALUTE**.



VOLUME DEL MERCATO DELLA GELATINA (%)



**UTILIZZO DIFFERENZIATO** DI GELATINA E DI PRODOTTI A BASE DI GELATINA IN OGNI SETTORE.

**OGGI**

**FUTURO**

LA GELATINA VOLANO INVISIBILE DI **INNOVAZIONE** PER UNA VASTA GAMMA DI SETTORI.