

Aplicaciones de la gelatina Gelco en la industria láctea

En los productos lácteos, la gelatina actúa como un estabilizador, forma emulsiones, proporciona y mantiene la cremosidad y evita la sinéresis.

La gelatina Gelco proporciona una suave textura a los helados, mientras los mantiene libres de cristales de hielo. Debido a que la gelatina es capaz de producir una espuma estable, la gelatina Gelco es un ingrediente ideal para disminuir la tensión superficial líquido-aire durante la fabricación de helados.

Las propiedades estabilizantes de la gelatina también previenen la separación del producto en la elaboración de yogures, lo que permite obtener un producto de suave textura. Además de su capacidad para facilitar la producción de yogures, la gelatina ayuda en la suspensión de frutas y nueces comúnmente usadas en los aderezos.



Aplicación	Bloom	Función de la gelatina
Yogur	250 - 275	Estabilizante para prevenir sinéresis
Helados	220 - 250	Evitar formación de cristales de hielo
Quesos	220 - 250	Dar textura al producto

Aplicaciones de la gelatina Gelco en repostería

En repostería, la gelatina se emplea para preparar cubiertas, salsa y rellenos, cuajar postres, estabilizar mousses y cremas, entre otros; principalmente por su capacidad de gelificar y dar consistencia, aireación, espesor, textura, brillo y elasticidad.

La gelatina Gelco se utiliza para dar consistencia y cuerpo a mousses y rellenos cremosos de diversos postres (tartas, budines, cheese cakes).

También se usa para dar brillo a los glaseados y estabilizar crema batida, así como para las más creativas preparaciones.



Aplicación	Bloom	Función de la gelatina
Pudines	220 - 250	Dar textura
Mousses	150 - 200	Formar espuma y atrapar aire
Panna Cotta	150 - 225	Dar textura
ASPICS	225 - 275	Moldear y aglutinar los componentes de la preparación cocida y enfriada (carnes, pescados, verduras, frutas)

Aplicaciones de la gelatina Gelco en confitería

En la industria de la confitería, la gelatina Gelco actúa como agente de recubrimiento, gelificante, emulsionante, espesante, aglutinante y para evitar la cristalización.

Principalmente por su poder de gelificación y termo reversibilidad, la gelatina se emplea en la elaboración de gomas de gelatina, dulces masticables, dulces rellenos y confites recubiertos.

La gelatina también es capaz de sostener la espuma y formar una película de gel alrededor del aire, necesaria para la fabricación de marmelos y otros productos aireados.



Aplicación	Bloom	Función de la gelatina
Gomas	200 - 225	Dar textura
Masmelos extruidos	250	Formar espuma y atrapar aire
Masmelos depositados	250 - 275	Formar espuma y atrapar aire
Merengues	150	Formar espuma y atrapar aire
Masticables	150 - 200	Evitar sinéresis y la inversión del azúcar
Toffes	150	Evitar sinéresis y la inversión del azúcar

Aplicaciones de la gelatina Gelco en la elaboración de productos light

Las propiedades de la gelatina también son muy útiles en la fabricación de productos con calorías reducidas y con bajo contenido de azúcares y grasas.

La gelatina permite reducir la cantidad de sal en los productos cárnicos y de charcutería.

También permite sustituir una parte del contenido de grasa de muchos productos light, gracias a su capacidad de ligación de agua.

Quesos, margarinas, mantequillas, helados y productos cárnicos para untar, son algunos de los productos que se benefician de las propiedades de la gelatina para ofrecer a los consumidores un alimento reducido en grasa, sin sacrificar su sabor, aroma y aspecto apetitoso.

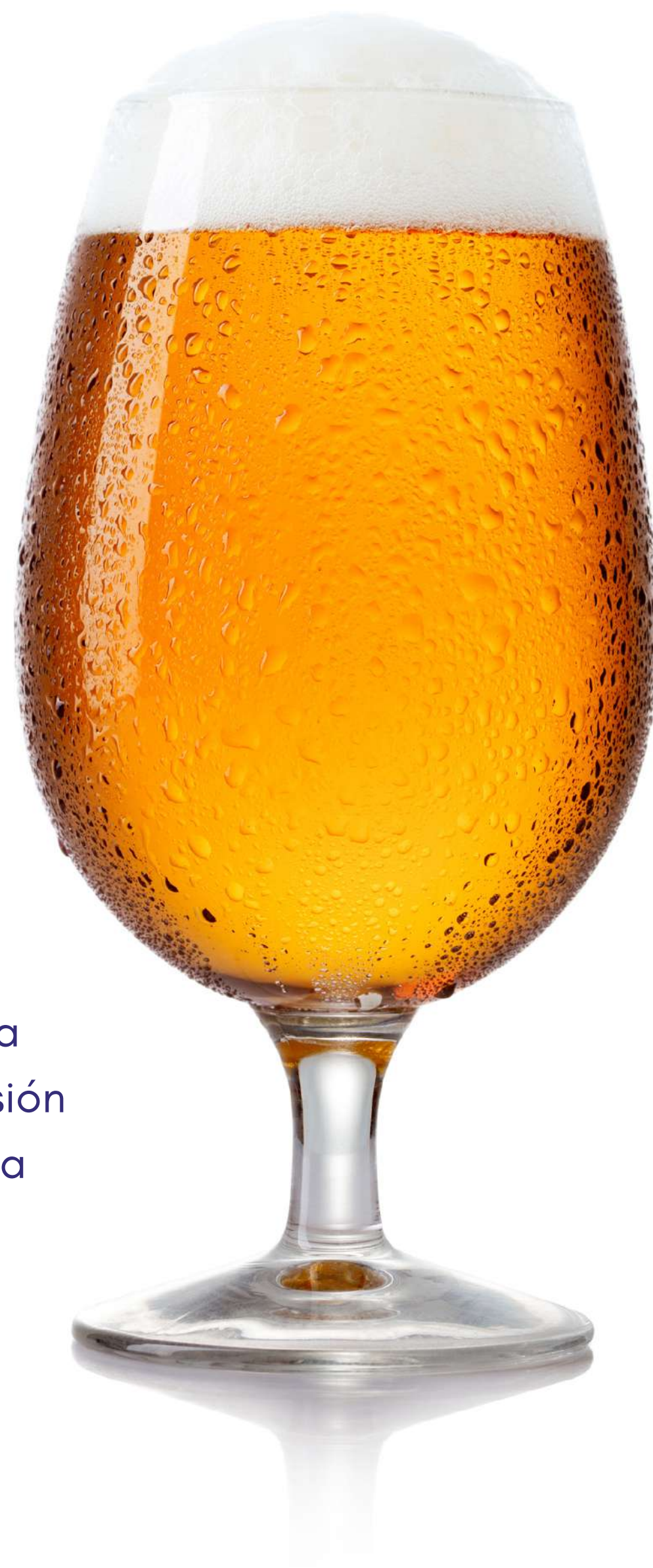


Aplicaciones de la gelatina Gelco en procesos de clarificación

La gelatina posee la capacidad de aglomerar partículas, por lo cual es usada en procesos de clarificación de vinos y cervezas, para eliminar impurezas y dejar el producto translúcido y brillante.

Los fabricantes de vino encuentran que, gracias a que la gelatina es capaz de reaccionar de alguna manera con la absorción de ácido tánico, permite la precipitación y remoción de residuos indeseables suspendidos, lo cual incrementa la claridad y el brillo del producto.

Por otro lado, la gelatina es uno de los métodos más utilizados por los cerveceros artesanales para clarificar la cerveza, ya que atrapa los restos de levadura en suspensión y los precipita al fondo, lo da como resultado una cerveza mucho más transparente.



Aplicación	Bloom	Función de la gelatina
Clarificación	150 - 200	Agglomerar residuos suspendidos para su posterior sedimentación.

Aplicaciones de la gelatina Gelco en postres

La gelatina es el componente clave para la elaboración de postres de gelatina.

Gracias a su bajo punto de fusión, la gelatina se disuelve en la boca y genera una sensación organoléptica perfecta para el consumidor.

Las propiedades de la gelatina Gelco no afectarán el olor ni sabor de los postres de gelatina y permitirá obtener colores más brillantes y traslúcidos.



Aplicación	Bloom	Función de la gelatina
Postres de gelatina	250 - 300	Gelificación

Aplicaciones de la gelatina Gelco en productos cárnicos enlatados y embutidos

La gelatina actúa como un emulsionante, proporciona una textura agradable y mejora la apariencia del producto final.

En los productos embutidos, la gelatina contribuye a la mejoría en el corte de productos embutidos, al penetrar y llenar las cavidades en el tejido de la carne, debido a su capacidad de gelificación.

En los productos enlatados, forma una película de gel en las paredes del envase para evitar daños en el producto por golpes contra las paredes del envase.

La gelatina se emplea también en la elaboración de recubrimientos protectores no comestibles para jamones, tocino, salchichas, etc., los cuales pueden contener conservantes y antioxidantes. Igualmente, se emplea en la preparación de áspics y para unir y absorber los jugos de rollos de pollo o pavo, pastel de carne, etc.



Aplicación	Bloom	Función de la gelatina
Carnes enlatadas	250 - 275	Formar película
Jamones y embutidos	220 - 250	Evitar pérdida de humedad y dar frescura al producto

Aplicaciones de la gelatina Gelco en la elaboración de cápsulas blandas

Las propiedades de la gelatina son muy útiles en la fabricación de productos con calorías reducidas y con bajo contenido de azúcares y grasas.

Los fabricantes de cápsula blanda de gelatina han encontrado que la rigidez y elasticidad de la gelatina farmacéutica Gelco permite la fabricación de cápsulas que son flexibles y lo suficientemente resistentes para prevenir la rotura y pérdida durante la etapa de llenado.

El bajo contenido de metales y las propiedades no reactivas de la gelatina Gelco ofrecen posibilidades ilimitadas para productos de cápsula blanda.



Aplicación	Bloom	Función de la gelatina
Cápsulas blandas	180 - 220	Preparación de películas flexibles. Protección del activo. Liberación controlada del activo.

Aplicaciones de la gelatina Gelco en la elaboración de cápsulas duras

La gelatina para cápsula dura (RHCG) ofrecida por Gelco es un producto único que ha sido aceptado por el mercado de cápsula dura.

Para los fabricantes de cápsulas duras, la gelatina Gelco les permite con una gelatina que elimina la necesidad de fórmulas, las mezclas y control de calidad de materias primas (gelatinas).

La capacidad de producir cápsulas duras con una sola gelatina permite una alta producción por máquina, mientras facilita y acelera el secado.



Aplicación	Bloom	Función de la gelatina
Cápsulas duras	270 - 300	Preparación de películas flexibles. Protección del activo. Liberación controlada del activo.

Aplicaciones de la gelatina Gelco en la elaboración de tabletas recubiertas

La gelatina Gelco también encuentra un amplio uso en la fabricación de tabletas recubiertas.

Las capas de gelatina ocultan sabores y olores desagradables y proporcionan una mayor vida útil al proteger al medicamento contra el aire, la luz y la humedad.

Estas capas también pueden ser químicamente tratadas para resistir la desintegración por ácidos, permitiendo una muy lenta absorción enzimática.

La gelatina también ayuda a mejorar la estabilidad del producto final, al actuar como aglutinante y adhesivo natural.



Aplicación	Bloom	Función de la gelatina
Tabletas	220 - 240	Formar película, ocultar sabor. Proteger activo y mejorar su estabilidad. Servir de aglutinante y adhesivo.

Aplicaciones de la gelatina Gelco en la elaboración de emulsiones

la gelatina Gelco también es usado en la industria farmacéutica para la estabilización de emulsiones.

Debido a su propiedad de servir de estabilizador, la gelatina es usada en la fabricación de emulsiones para evitar la separación de las fases, mediante el ajuste de la tensión superficial de la interfaz, y así prevenir su descomposición.



Aplicación	Bloom	Función de la gelatina
Emulsiones	220 - 240	Estabilizar Prevenir la separación de fases.

GelcoPEP[®]



PEPTÍDEOS DE COLÁGENO GELCOPEP®

GelcoPEP® es un péptido de colágeno seguro, bioactivo, fácilmente digestible con beneficios comprobados para la belleza de la piel, nutrición, movilidad, uñas y cabello, entre otros, y puede aplicarse en diversos productos.



GelcoPEP[®]



GelcoPEP[®]PLUS

- ✓ *Baja densidad*
- ✓ Instantáneo



GelcoPEP[®]HDE

- ✓ *Alta densidad*
- ✓ Buena Solubilidad



GelcoPEP[®]CHD

- ✓ *Alta densidad*

GelcoPEP[®]

GelcoPEP[®]PLUS

- Suplementos
- Jugos
- Tés
- Colágeno líquido
- Bebidas en geral

www.gelcopep.com.br





GelcoPEP[®]

GelcoPEP[®]CHD

- Barras proteicas
- Champú, crema de enjuague
- Píldoras y *tabletas*
- *Chocolate*

www.gelcopep.com.br

A photograph showing a blue and white water dispenser on the left, a tall glass of white smoothie with a straw in the center, and a white scoop filled with yellow powder on the right. The background is white with a large orange curved shape on the right side.

GelcoPEP[®]

GelcoPEP[®]HDE

- Suplementos
- Batidos
- Bebidas em polvo
- Lácteos
- Gummys

www.gelcopep.com.br



GelcoPEP[®]

GelcoPEP[®]Beauty

- Firmeza y elasticidade de la piel
- Fortalecimiento de las unñas y el cabello
- Hidratación de la piel

www.gelcopep.com.br



SEGMENTO

Nutrición animal

GelcoPEP[®]

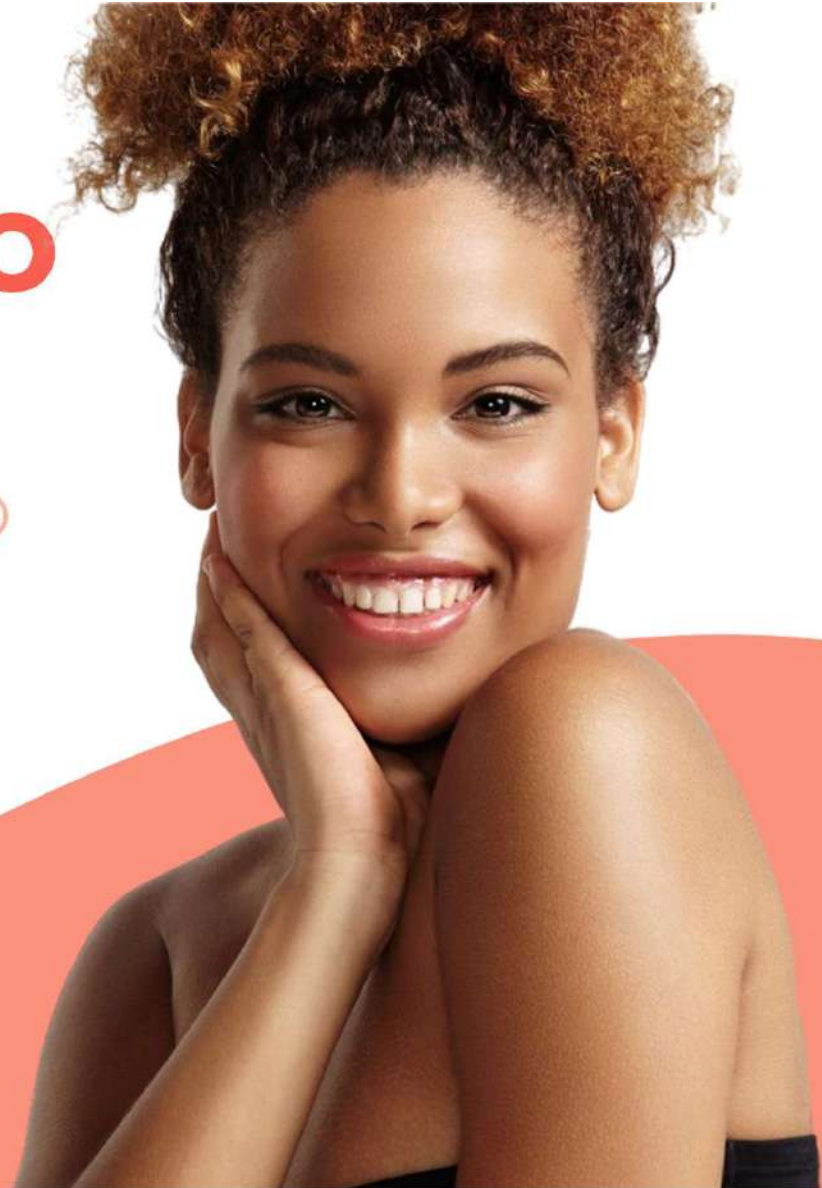
Pet



Nutricosmético

GelcoPEP[®]

Beauty



Equinos

GelcoPEP[®]

Equus



Movilidad

GelcoPEP[®]

Flex



Uñas y cabello

GelcoPEP[®]

Care



An aerial photograph of a large industrial complex, possibly a refinery or chemical plant, with a red color overlay. The facility features several large buildings, storage tanks, and a parking lot filled with cars. The text "GelcoPEP®" is overlaid in the center of the image.

GelcoPEP®