

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 masmelos 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.

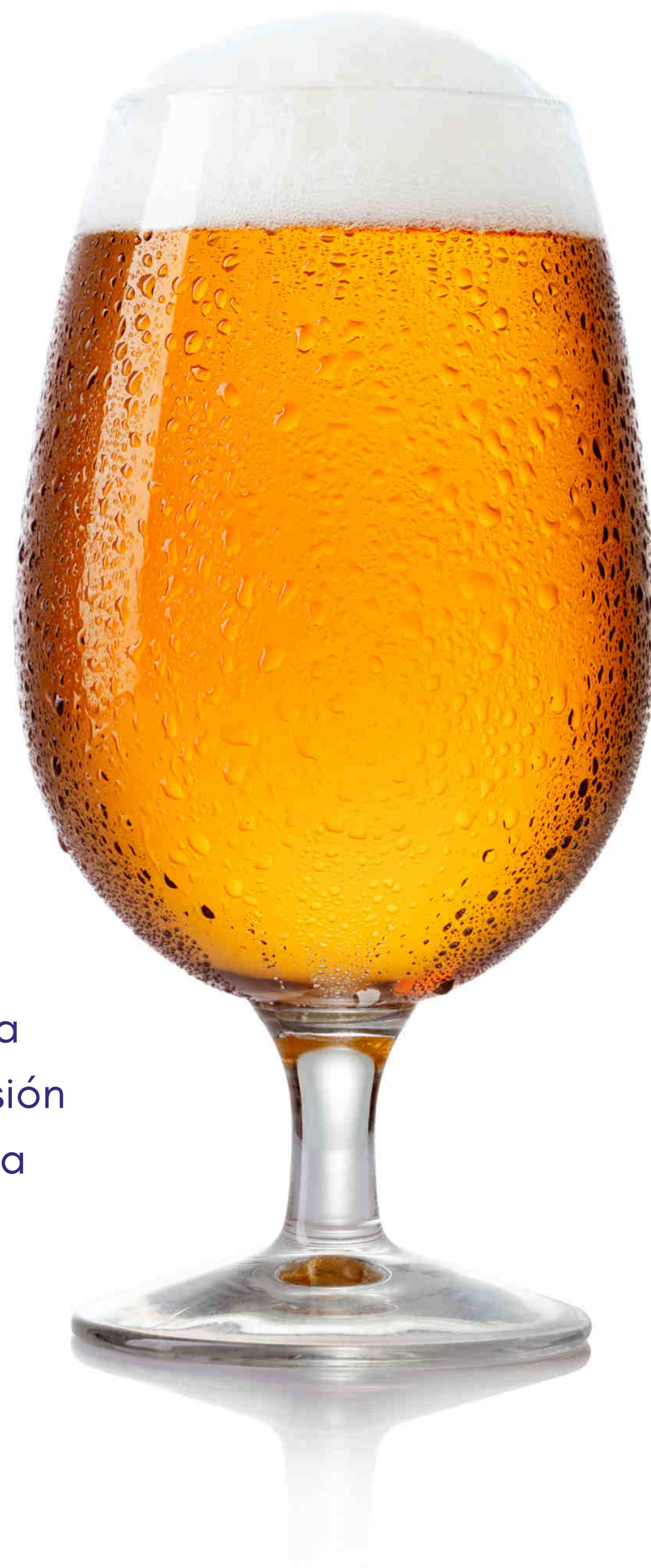


Aplicaciones de la gelatina Gelco en procesos de clarificación

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.

A middle-aged man with a grey beard and hair, wearing large white headphones, is smiling and looking to the right. He is wearing a light blue t-shirt and holding a blue water bottle in his right hand. The background is a soft-focus outdoor setting with greenery and a warm, orange-toned light, suggesting a sunset or sunrise. A semi-transparent orange banner is overlaid on the lower half of the image, containing white text.

Envejecimiento Saludable

GelcoPEP[®]

Envejecimiento saludable con GelcoPEP®

La demanda de ingredientes nutricionales que ofrezcan beneficios está creciendo. Los consumidores buscan alternativas más saludables que complementen una alimentación saludable y un estilo de vida activo.

La demanda de ingredientes nutricionales que ofrezcan beneficios está creciendo. Los consumidores buscan alternativas más saludables que complementen una alimentación saludable y un estilo de vida activo. Los beneficios de los péptidos de colágeno GelcoPEP® para el Envejecimiento Saludable y la Salud de las Articulaciones son respaldados por estudios clínicos.

GelcoPEP® puede mejorar su Envejecimiento Saludable y sus formulaciones para la Salud de las Articulaciones.



Propiedades Funcionales GelcoPEP

- Sabor y olor neutros
- Solubilidad excelente
- Fácil de mezclar
- Baja viscosidad
- Estable y resistente al calor
- Translúcido en solución

Deportes Nutrición Solución

- Suplementos energéticos y líquidos
- Barras de proteína
- Píldoras
- Cápsulas

Péptidos de Colágeno

Los péptidos de colágeno son ingredientes vitales para huesos y articulaciones saludables, pues las fibras de colágeno constituyen entre el 70% al 95% de nuestro cartílago y el 90% de la masa ósea orgánica. Ellas son responsables por su estructura y fuerza. Los péptidos de colágeno son una fuente de péptidos bioactivos, que ofrecen beneficios a nuestro metabolismo celular. Esto significa que los péptidos de colágeno apoyan activamente la función del cartílago y las articulaciones, así como la salud y la fuerza de los huesos.

GelcoPEP®

Los péptidos de colágeno GelcoPEP® tienen un perfil de aminoácidos único, que contiene altos niveles de aminoácidos de glicina, hidroxiprolina, prolina, alanina y arginina, proporcionando beneficios nutricionales específicos que no están disponibles en otras fuentes de proteínas.

Los péptidos de colágeno GelcoPEP® tienen un perfil de aminoácidos único, que contiene altos niveles de aminoácidos de glicina, hidroxiprolina, prolina, alanina y arginina, proporcionando beneficios nutricionales específicos que no están disponibles en otras fuentes de proteínas.

El uso regular de GelcoPEP® es esencial para mantener el cuerpo sano y listo para la actividad



Natural y seguro

GelcoPEP® es un ingrediente proteico natural libre de aditivos y conservantes.



Bioactivo y de fácil digestión

Más del 90% de los péptidos de colágeno son digeridos y absorbidos rápidamente después de la ingestión oral, listos para brindar sus beneficios.

Bibliografía

- Lopes et al. 2018 - GelcoPeP bioactive peptides play an important role on joint dis-eases: a 28-day observational study.
- Lopes et al. 2017 - Prospective single-center clinical study of GelcoPEP, a new multifunctional hydrolyzed collagen type I
- Oesser S, Seifert J. Impact of collagen fragments on the synthesis and degradation of the extracellular matrix (ECM) of cartilage tissue. Orthopaedische Praxis 2005; 41:565-568.
- Iwai K, Hasegawa T, Taguchi Y, Morimatsu F, Sato K, Nakamura Y, Higashi A, Kido Y, Nakabo Y, Ohtsuki K. Identification of food-derived collagen peptides in human blood after oral ingestion of gelatin hydrolysates. J Agric Food Chem 2005; 53: 6531-6536.
- Oesser S, Adam M, Babel W, Seifert J. Oral administration of (14)C labeled gelatin hy-drolysate leads to an accumulation of radioactivity in cartilage of mice (C57/BL). J Nutr 1999; 129: 1891-1895.

PRODUCIDO POR GELCO GELATINAS DO BRASIL LTDA



accede a nuestro sitio

GelcoPEP®

+55 (19) 3852 8109 +55 (19) 3852 8150

rafael.moraes@gelcointernational.com

magali.carrega@gelcointernational.com



**BELLEZA DE
LA PIEL**

GelcoPEP®

BELLEZA DE LA PIEL

La piel es el órgano más grande del cuerpo humano. Tiene como función regular la temperatura del cuerpo, proteger contra el ataque de microorganismos y radiación UV, excreción, secreción y las sensaciones táctiles (Weiherrmann, A.C.; et al, 2017). Al ser un órgano externo y visible, refleja la salud y la apariencia del individuo. A lo largo de la vida, este tejido también sufre el proceso de envejecimiento que es causado por factores intrínsecos (disminución de la producción de colágeno por los fibroblastos) y extrínsecos (exposición a los agentes del ambiente, malos hábitos, sedentarismo y tabaquismo).

Factores externos que contribuyen al envejecimiento de la piel:



El colágeno es una proteína abundante en nuestro organismo y presente naturalmente en las articulaciones, cartílagos, la piel y los tendones con un alto peso molecular. Es un ingrediente de suma importancia, ya que mantiene nuestros tejidos unidos, contribuyendo con nuestra belleza, salud y movilidad. Esta estructura es formada por una triple hélice compuesta principalmente por los aminoácidos glicina, prolina e hidroxiprolina.

El colágeno principal que encontramos en la piel es el tipo I, que representa aproximadamente 80% - 90% del colágeno presente en este órgano. La producción de este colágeno es realizada por células fibroblastos, células mesenquimales que se encuentran en la dermis. Además de producir colágeno, estas células también son responsables por producir la proteína elastina, que es responsable por la flexibilidad y la retracción de la piel (Reilly, D. M.; Lozano, J., 2021).

Péptidos de colágeno GelcoPEP®

GelcoPEP® es un péptido de colágeno tipo I con bajo peso molecular sometido al proceso de hidrólisis. La absorción por el cuerpo (alrededor del 90%), ocurre por medio del tracto intestinal, llegando fácilmente al torrente sanguíneo. Tiene en su composición aminoácidos como prolina, hidroxiprolina, glicina y ácido glutámico.

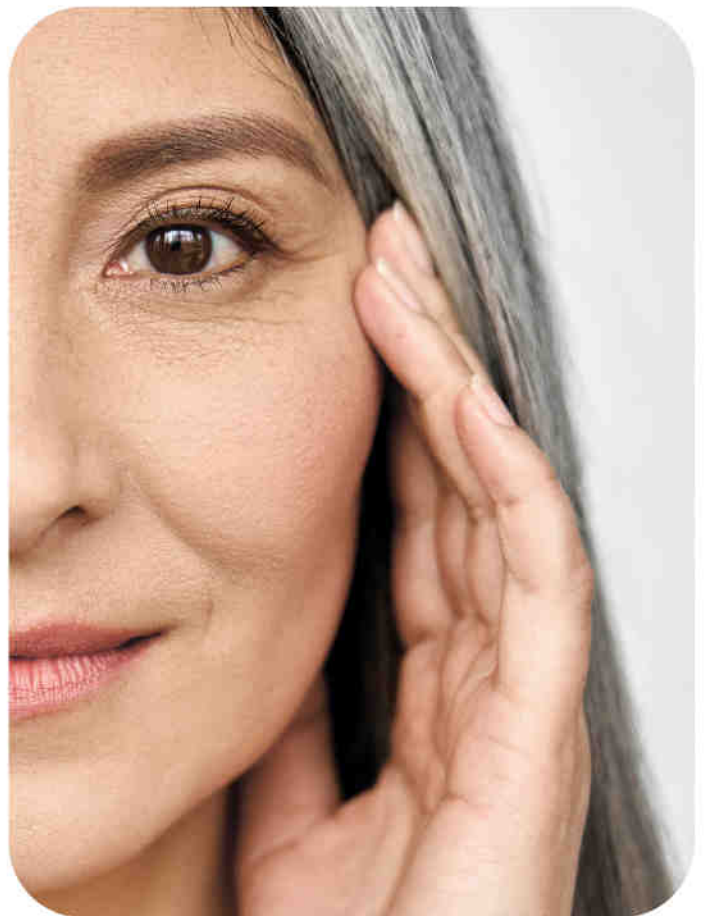
Con un sabor y olor neutros, puede usarse en una variedad de productos como fuente de proteínas en productos alimenticios, farmacéuticos, nutracéuticos y cos-

GelcoPEP® es un producto obtenido de la materia prima bovina, siguiendo todos los requisitos y normas de calidad y seguridad. Importante aliado para la salud y belleza de la piel, también es fundamental para el desarrollo y mantenimiento de la salud de las uñas y el cabello.

GelcoPEP®, aliado importante para la belleza de la piel

El colágeno es una proteína producida naturalmente por nuestro organismo. Entre los 18 y los 29 años, la producción de colágeno empieza a decaer. A los 40 años hay una pérdida del 1% de colágeno al año, y después de los 80 años esta pérdida puede llegar al 75% en comparación con la de los adultos más jóvenes. En consecuencia, los problemas relacionados con la apariencia como las arrugas, líneas de expresión, aumento de la flaccidez y el envejecimiento de la piel comienzan a ser notados. Debido a esta necesidad de suplir la demanda de colágeno que nuestro organismo no consigue producir con el paso de los años, la demanda por productos que tengan este ingrediente aumenta cada vez más.

Las personas están centrando más su atención en la salud de la piel a medida que envejecen. Cada vez más, los productos que prometen firmeza y buena apariencia de la piel ganan protagonismo en los estantes de farmacias y supermercados. Una forma de uso de los péptidos de colágeno bioactivos es en bebidas suplementarias, combinadas con minerales, vitaminas y antioxidantes. Esta mezcla se usa a menudo en productos nutracéuticos para mejorar la elasticidad e hidratación de la piel, así como suavizar las arrugas y contribuir con el crecimiento de las uñas (Reilly, D; Lozano, J. 2020).

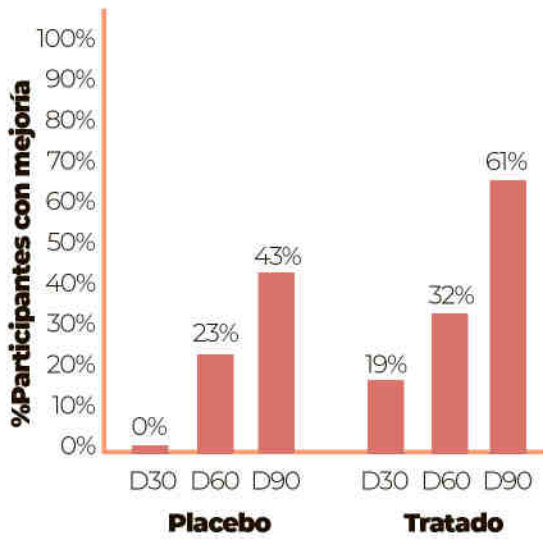


GelcoPEP®: efectos científicamente probados

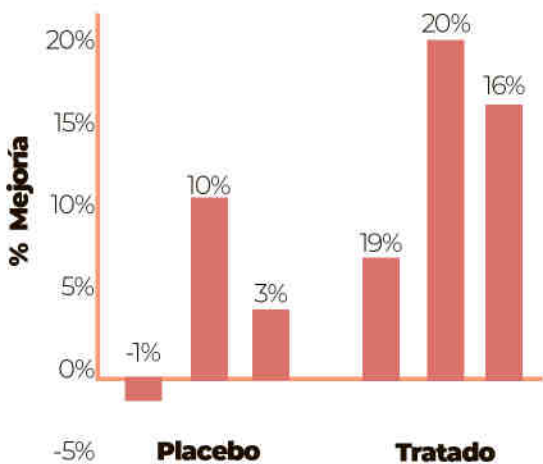
Se realizó un estudio clínico con 68 mujeres voluntarias en el grupo de edad de 40 a 65 años para evaluar la eficacia del consumo oral de 10 g de péptidos de colágeno durante 90 días. Fueron evaluados un grupo placebo y un grupo tratado.

Mejora en la firmeza, en la elasticidad de la piel, en las arrugas y líneas de expresión pudieron ser comprobadas en el grupo tratado.

EFICACIA DERMATOLÓGICA EN LA MEJORA DE LAS ARRUGAS TIPO "PIES DE GALLINA".



EVALUACIÓN DE ARRUGAS - PORCENTAJE DE MEJORA EN EL TIEMPO CON EQUIPO REVEAL®



Belleza de adentro hacia afuera

La ingestión oral de péptidos de colágeno GelcoPEP® estimula el metabolismo para la producción del colágeno natural por acción de adentro hacia afuera, aumentando la hidratación y retardando los efectos del envejecimiento, como la aparición de arrugas y líneas de expresión.



Aquí citaremos las principales características del producto:

- Ingrediente natural en polvo;
- No alergénico;
- No GMO;
- Certificaciones como Halal, Kosher y Clean Label
- Excelente solubilidad en líquidos fríos;
- Sabor y Olor neutros;
- Sinergia con otros ingredientes como vitaminas, minerales y otras proteínas;
- Versátil

Ingrediente versátil para diversas aplicaciones



Bibliografía

- Lopes et al. 2018 - GelcoPeP bioactive peptides play an important role on joint dis-eases: a 28-day observational study.
- Lopes et al. 2017 - Prospective single-center clinical study of GelcoPEP, a new multifunctional hydrolyzed collagen type I
- Cesser S, Seifert J. Impact of collagen fragments on the synthesis and degradation of the extracellular matrix (ECM) of cartilage tissue. Orthopaedische Praxis 2005; 41:565-568.
- Iwai K, Hasegawa T, Taguchi Y, Morimatsu F, Sato K, Nakamura Y, Higashi A, Kido Y, Nakabo Y, Ohtsuki K. Identification of food-derived collagen peptides in human blood after oral ingestion of gelatin hydrolysates. J Agric Food Chem 2005; 53: 6531-6536.
- Cesser S, Adam M, Babel W, Seifert J. Oral administration of (14)C labeled gelatin hydrolysate leads to an accumulation of radioactivity in cartilage of mice (C57/BL). J Nutr 1999; 129: 1891-1895.

PRODUCIDO POR GELCO GELATINAS DO BRASIL LTDA



accede a nuestro sitio

GelcoPEP®

+55 (19) 3852 8109 +55 (19) 3852 8150

rafael.moraes@gelcointernational.com

magali.carrega@gelcointernational.com

A close-up photograph of a woman with long, wavy blonde hair. She is smiling broadly, showing her teeth, and has her hand near her mouth as if she is about to whisper something. The background is a solid, warm orange color. Overlaid on the image is a semi-transparent white rounded rectangle containing the text 'UÑAS Y CABELLO' in bold white capital letters. Below this rectangle, the brand name 'GelcoPEP' is written in a white, sans-serif font with a registered trademark symbol.

**UÑAS Y
CABELLO**

GelcoPEP®

GelcoPEP® para uñas y cabello

Con el paso de los años, además de la aparición de arrugas y líneas de expresión y problemas relacionados con la movilidad, las uñas y el cabello también sufren la disminución del colágeno natural en nuestro cuerpo.

La reducción de la producción de colágeno por nuestro organismo se refleja en la salud de nuestro cabello y en las uñas.

La reducción de la producción de colágeno por nuestro organismo se refleja en la salud de nuestro cabello y en las uñas.

GelcoPEP®: efectos científicamente probados

Un estudio desarrollado con 101 participantes del sexo femenino con edades entre 40 y 65 años evaluó y comprobó la eficacia del uso diario de los péptidos de colágeno GelcoPEP®.

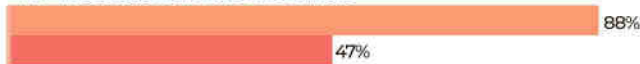
Entre los resultados probados, observamos: uñas más fuertes y resistentes, disminución de la caída del cabello, cabello más grueso y resistente y otros.

% Participantes

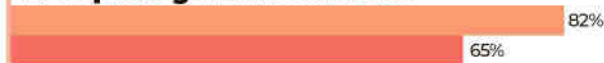
0% 10% 20% 30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%

Colágeno Placebo

1. Resistencia de las uñas



2. Aspecto general de las uñas



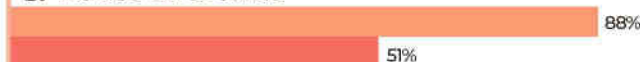
3. Disminución de la caída del cabello



4. Cabello más resistente y grueso



5. Daños en el cable



6. Aspecto general del cabello



Entre los resultados probados, observamos: uñas más fuertes y resistentes, disminución de la caída del cabello, cabello más grueso y resistente y otros.

Aquí citaremos las principales características del producto:

- Ingrediente natural en polvo;
- No alergénico;
- No GMO;
- Certificaciones como Halal, Kosher y Clean Label
- Excelente solubilidad en líquidos fríos;
- Sabor y olor neutros;
- Sinergia con otros ingredientes como vitaminas, minerales y otras proteínas;
- Versátil

Ingrediente versátil para diversas aplicaciones



Bibliografía

- Lopes et al. 2018 - GelcoPeP bioactive peptides play an important role on joint dis-eases: a 28-day observational study.
- Lopes et al., 2017 - Prospective single-center clinical study of GelcoPEP, a new multifunctional hydrolyzed collagen type I
- Oesser S, Seifert J. Impact of collagen fragments on the synthesis and degradation of the extracellular matrix (ECM) of cartilage tissue. Orthopaedische Praxis 2005; 41:565-568.
- Iwai K, Hasegawa T, Taguchi Y, Morimatsu F, Sato K, Nakamura Y, Higashi A, Kido Y, Nakabo Y, Ohtsuki K: Identification of food-derived collagen peptides in human blood after oral ingestion of gelatin hydrolysates. J Agric Food Chem 2005; 53: 6531-6536.
- Oesser S, Adam M, Babel W, Seifert J. Oral administration of (14)C labeled gelatin hydrolysate leads to an accumulation of radioactivity in cartilage of mice (C57/BL). J Nutr 1999; 129: 1891-1895.

PRODUCIDO POR GELCO GELATINAS DO BRASIL LTDA



accede a nuestro sitio

GelcoPEP®

+55 (19) 3852 8109 +55 (19) 3852 8150

rafael.moraes@gelcointernational.com

magali.carrega@gelcointernational.com