



Los péptidos de colágeno de GELITA se producen de materia prima de origen animal; estos se inspeccionan y autorizan para el consumo humano por las autoridades veterinarias. La materia prima actual para la fabricación de péptidos de colágeno es la proteína de colágeno. Este está contenido en grandes cantidades en la piel y los huesos.

Nuestros proveedores son procesadores de carne. Separan nuestra materia prima y nos lo mandan fresco, enfriado o congelado, dependiendo de las distancias que se tiene que transportar el material a nuestras plantas de procesamiento. Si hace falta, se almacena el material en nuestros propios almacenes refrigerados hasta que lo necesitamos para el uso.

Producción de péptidos de colágeno: del colágeno nativo a los péptidos de colágeno bioactivos especiales.

Los péptidos de colágeno de GELITA se producen mediante la hidrólisis enzimática específica y controlada de colágeno derivado de piel bovina, huesos, piel de cerdo o pescado. Se obtienen los péptidos si estos materiales brutos se someten a procesos técnicos incluida la extracción, hidrólisis enzimática, purificación, concentración, esterilización y secado. El proceso usado para producir péptidos de colágeno de GELITA garantiza un alto grado de seguridad, tal y como se ha demostrado en numerosos estudios internacionales que datan ya desde los precoces años 1990.

Se han optimizado los procesos de producción para obtener diferentes péptidos con diferentes funcionalidades. Por esto, se ha dividido la hélice triple del colágeno. Cadenas largas se hidrolizaron a cadenas más cortas. La hidrolización subsiguiente dio péptidos cortos de los cuales algunos tipos son bioactivos con funciones estimulantes para el cuerpo.

Sea para perder peso, debido a incompatibilidad de alimentos o para la construcción muscular, aumenta el número de personas cada vez más exigentes con lo que comen. Los péptidos de colágeno de GELITA con sus atributos nutricionales y fisiológicos especiales se apropian extraordinariamente bien para preparar alimentos sanos y productos sanitarios. No contienen grasa, ni carbohidratos, ni gluten, ni purinas ni colesterol y no son tampoco alergénicos. Además son excelentemente compatibles, fáciles de digerir y tienen un alto grado de biodisponibilidad.

¿"Clean Label"? - ¿Etiqueta Limpia? ¡Sí!

Ahora, son cada vez más las personas que consideran los ingredientes cuando compran alimentos. Rechazan aditivos y prefieren comestibles naturales. Los péptidos de colágeno de GELITA se producen exclusivamente de proteínas naturales. Por eso se apropian excelentemente para producir artículos "Clean Label" - Etiqueta Limpia.

Los colágenos proporcionan bloques de construcción importantes para el cuerpo humano.

El cuerpo de un adulto típico consiste en un 60 a 70% de agua. Las proteínas son el segundo componente más importante con un 20 %. De estos, un 35 % son colágenos, que son los bloques de construcción más importantes del tejido conjuntivo. Así, el colágeno es un ingrediente indispensable de una alimentación sana.

Los péptidos de colágeno tienen un beneficio fisiológico, ya que estimulan las funciones corporales naturales. Hay acuerdo en que los efectos biológicos promocionados por péptidos de colágeno derivados de los alimentos están relacionados con la ingestión de colágeno en su forma hidrolizada. Pasan por la pared intestinal y se acumulan en la sangre después de solo 15 minutos distribuyéndose en el tejido conjuntivo del cuerpo. La razón de esto es la corta longitud de los péptidos, el bajo peso molecular medio de solo 2.000 a 5.000 Daltons en dependencia del proceso de producción específico del producto. Gracias a la biocompatibilidad, biodegradabilidad y baja inmunogenicidad de los colágenos, son muy atractivos para una serie de aplicaciones biomédicas, farmacéuticas y en alimentos.

Aminoácidos importantes

El colágeno es de importancia nutricional y fisiológica debido a sus aminoácidos. Sin embargo, los llamados aminoácidos esenciales no pueden ser sintetizados por el cuerpo - tienen que ser ingeridos directamente con los alimentos. Pero también aminoácidos no esenciales tales como glicina y prolina, muchas veces no pueden ser producidos en cantidades adecuadas por el cuerpo en momentos de estrés, enfermedad o lesión. Por esta razón, numerosos comestibles y suplementos de alimentos se enriquecen hoy en día con colágeno para garantizar una nutrición sana.

Péptidos de colágeno bioactivos para demandas nutricionales específicas

Alto grado de solubilidad - para un fácil procesamiento.

Se suministran los péptidos de colágeno de GELITA en forma de polvo fino o como un aglomerado. Son solubles en agua fría y se pueden verter y dosificar sin que se desprenda polvo, sus propiedades de flujo son perfectas. En la forma de polvo pueden mezclarse fácilmente con otros ingredientes y tienen excelentes propiedades humectantes y disolventes al removerlos en líquidos - también en altas concentraciones.

PEPTIPLUS® proporciona una potencia saludable gracias a las proteínas

El colágeno es una importante fuente de proteína, que pone a disposición los nutrientes necesarios para la gran cantidad de procesos que tienen lugar en los músculos y células. Con PEPTIPLUS®, GELITA ofrece proteínas puras de colágeno que pueden usarse en una variedad de barras funcionales para deporte, bebidas o polvos de proteína. PEPTIPLUS® sustituye la energía usada en el entrenamiento y es beneficioso para la saciedad. Es absorbido fácilmente por el

cuerpo, de modo que su energía está rápidamente a disposición.

PEPTI PLUS® en bebidas

Gracias a su excelente solubilidad en agua fría, PEPTIPLUS® es ideal para hacer bebidas. Como una proteína de colágenos puros con un olor y sabor neutros, PEPTIPLUS® permite una alta carga de proteínas sin afectar el perfil sensorial. Proporciona una baja viscosidad, también en altas concentraciones y una excelente claridad sin precipitación alguna en las bebidas. PEPTIPLUS® es compatible con la mayoría de ingredientes y puede mezclarse fácilmente con vitaminas, minerales o aminoácidos, igual que combinarse con otras proteínas.

PEPTI PLUS® en formulaciones

PEPTIPLUS® está a disposición o bien como polvo fino o aglomerado para bebidas mixtas u otras aplicaciones. Estas proteínas ofrecen una excelente fluidez sin cohesión alguna. Al removerlo en líquidos, PEPTIPLUS® proporciona una excelente humectabilidad y solubilidad sin grumos. Adicionalmente, el polvo aglomerado garantiza una manipulación sin polvo.

Propiedades tecnológicas

- Propiedad sensorial excelente
- Color brillante y claridad
- Solubilidad perfecta a altas concentraciones
- Fácil de procesar y rápidamente soluble

PEPTI PLUS® promueve

- Comestible natural muy digerible
- Clean label - Etiqueta Limpia (ningún número E)
- Comestible no alergénico



COLAGENO FORTE 195g

- + Ácido Hialurónico
- + Resveratrol

El Colágeno hidrolizado es un componente muy importante de los huesos, tendones, ligamentos, cartílagos y piel. El ácido hialurónico se emplea como complemento alimenticio para las articulaciones en tratamientos de dolores en las mismas. El Resveratrol ayuda a

neutralizar los radicales libres responsables del envejecimiento celular, ayudando a ralentizar a nivel interno y externo los signos del envejecimiento.

Ingredientes: Colágeno hidrolizado de origen bovino PEPTIPLUS®, ácido málico, aroma de naranja, maltodextrina, ácido L-ascórbico (vitamina C), ácido hialurónico, extractos secos de cúrcuma y de Polygonum cuspidatum (valorado en más del 25% de resveratrol), edulcorante (sucralosa).

Modo de empleo: adicionar 1 cucharada dosificadora colmada de este producto en un vaso de agua fría y agitar hasta disolver completamente. Para una mejor disolución, agregar primero el polvo de Colágeno Forte y después el agua. Tomarlo preferentemente por la mañana con el estómago vacío. No superar la dosis diaria recomendada.

6,5g (1 cacito dosificador) aportan 5,9 g de colágeno hidrolizado, 10 mg de ácido hialurónico y 5 mg de resveratrol.