

# UTILIZAÇÃO DO COLÁGENO HIDROLISADO EM BEBIDAS FUNCIONAIS

A busca por uma qualidade de vida melhor, aumentou a prática de hábitos alimentares saudáveis, a preocupação com a estética e a necessidade de prevenir o surgimento precoce de doenças degenerativas.

*“O crescente conhecimento sobre os benefícios nutricionais e para a saúde das proteínas estimulou o interesse em alimentos com alto teor proteico, e contribuiu para o mercado de alimentos e bebidas enriquecidos com proteínas”,* comenta a Ana Elisa Selingardi, especialista técnica da Gelco Gelatinas do Brasil.

Essa tendência, fez com que o consumidor escolha produtos mais seguros, práticos, inovadores e saudáveis.

Conforme o consumo por esses produtos crescem, vivenciamos a necessidade de uma demanda produtiva, com alta qualidade e segurança.

## GELCOPEP® - INGREDIENTE VERSÁTIL PARA SUA BEBIDA

Quando falamos em colágeno GelcoPEP®, nos referimos a uma proteína modificada enzimaticamente com o objetivo de hidrolisar as cadeias peptídicas.

GelcoPEP® é solúvel à frio, não possui capacidade de formar gel e ainda possui baixa viscosidade, o que permite a sua utilização para enriquecer as bebidas com uma carga extra de proteína, sem modificar suas características originais. Além disso, possui alta concentração de aminoácidos e digestibilidade.

## CARACTERÍSTICAS ESSENCIAIS

- Ingrediente 100% natural.
- Fonte rica de proteína e aminoácidos.
- Solúvel a frio.
- Baixa viscosidade.
- Ótima solubilidade.
- Odor e sabor neutros.
- Resistente ao calor.
- Sinergia com outros ingredientes: proteínas, vitaminas, minerais.



## INGREDIENTE FUNCIONAL

- Proteína facilmente digestível.
- Excelente biodisponibilidade.
- Beneficia a beleza da pele, auxiliando a hidratação da pele, diminuindo o surgimento e os impactos das rugas e linhas de expressão.
- Auxilia no controle de peso.
- Beneficia a saúde dos ossos e articulações: aumentando a densidade e força óssea; diminuindo a dor e rigidez articular.



aumentando a densidade e força óssea; diminuindo a dor e rigidez articular.

- Beneficia a mobilidade dos atletas, auxiliando na regeneração muscular.

Atualmente, estima-se que o aumento e a manutenção da massa muscular são importantes para todos os indivíduos para ajudar a prevenir doenças como a osteoporose e sarcopenia.

Pode ser utilizado em diversas aplicações, entre elas destacamos os sucos, chás e bebidas para esportistas. Permite ser aplicado em formulações, sem alterar as características finais do produto.



Também é perfeitamente adequado para fórmulas de produtos *clean label*.



**Gelco Gelatinas do Brasil**

Tel.: (19) 3852-8140

[www.gelcobrasil.com.br](http://www.gelcobrasil.com.br)

## COMPROMISSO COM A QUALIDADE

- Certificado Halal e Kosher.

## ENRIQUEÇA SEU PRODUTO COM GELCOPEP®

Ideal para bebidas funcionais, GelcoPEP® oferece uma variedade de propriedades nutricionais não encontradas em outras fontes de proteínas. É solúvel, possui sabor e odor neutros e estabilidade ao calor. Ingrediente ideal para os fabricantes de bebidas inovadoras com benefícios para a beleza da pele, saúde das articulações e ossos.

