



#ESSENTIALFACTS SOBRE

# Gelatina

Primero lo primero...



¿Qué es la gelatina?

La gretina es una proteína llamada colágeno que se convirtió en el ingrediente especial de muchas recetas, se trata de un compuesto obtenido de la piel y de los huesos de res o de cerdo.

La gretina está compuesta por **86% de proteínas, 12% de agua, menos de 2% de minerales** y a excepción del triptófano, **contiene todos los aminoácidos esenciales del cuerpo humano.**



Sigue leyendo para descubrir más:

FAQs, Problemas comunes y soluciones, dosis recomendadas, bloomaje.



## ¿Qué son los grados bloom?

SÍ... SON MUCHO MÁS IMPORTANTES DE LO QUE PARECEN.

Los grados Bloom **miden el poder gelificante en una gelatina**, una de sus principales características. Es decir, su **fuerza de gelificación y resistencia al fundirse** cuando la temperatura aumenta.

Una gelatina puede ser de 150°, 200°, 225°, 250°, 275° y hasta 300° Bloom.

La gelatina de Pilsac y de La Tiendita C. Essentials son 300° Bloom.

### ¿Cuál es la importancia del Bloom?

A mayor Bloom mayor viscosidad, por lo tanto, al aplicar grenetina de 275°B o de menos bloom y 300°B a las mismas condiciones, la de 300° cuajará más rápido y formará un gel más duro (alta viscosidad), una vez cuajada, tardará más tiempo en descuajarse (fundirse) si se aplica calor o se mantiene a temperatura ambiente.

[SEE FULL CASE STUDY](#)



## ¿Cómo se clasifica nuestra gelatina?

PILSAC Y LA TIENDITA C. ESSENTIALS

Es una grenetina tipo B obtenida mediante un proceso alcalino y su materia prima es principalmente la res. El punto isoeléctrico se encuentra entre 4.9 y 5.2.

Por su origen presenta un olor característico a res al momento de la cocción que desaparece una vez que se enfría.



## Ejemplo

### 275° BLOOM VS 300° BLOOM

Una gelatina elaborada con grenetina de 300° B formará un gel más firme y duro en relación a una elaborada con 275° B (a las mismas cantidades y condiciones) por lo tanto se **ahorrará 6% de grenetina** obteniendo la misma fuerza de gel (ver tabla en la página siguiente). Además, no se necesitará de cadena de frío para su comercialización.

## Ejemplo de dosis

### 275°BLOOM VS 300° BLOOM EN APLICACIONES

Aplicación	275°B ( g x Kg /L)	300°B ( g x Kg /L)
Gelatinas comerciales	13 a 21	12 a 20
Gelatina artística	29 a 35	27 a 30
Gomitas	53 a 74	50 a 70
Bombones	19 a 27	18 a 25
Embutidos	21 a 95	20 a 90
Helados	3 a 5	2 a 4
Yogurt	3 a 5	2 a 4
Caramelo suave	3 a 16	3 a 15
Budín	11 a 21	10 a 20
Pan	16 a 21	15 a 20



### Sabías qué...

La gelatina se ha utilizado en alimentos, cosméticos y medicamentos desde la época del antiguo imperio egipcio; sin embargo, fue en Francia durante la época napoleónica cuando comenzó su auge en los alimentos y medicamentos.

## Usos de la gelatina

Actualmente tiene una amplia gama de aplicaciones en productos alimenticios, pues aporta propiedades funcionales que dan **textura, estructura y sabor**.



## Tabla de usos y aplicaciones

¿PARA QUÉ SE UTILIZA LA GELATINA?

Función	Aplicación
Formador de Gel	Postres gelificados, áspic de productos de carne, confitería gelificada, paté y consomés.
Agente de Batido	Malvaviscos, turrone, mousses, soufflés y crema batida.
Coloide Protector	Confitería, escarchados, helados, postres congelados y confituras.
Agente Aglutinante	Rollos de carne, carnes enlatadas, confitería, quesos y productos lácteos.
Agente Clarificante	Cerveza, vino y jugo de frutas.
Formador de Película	Recubrimiento para frutas, glaseados para carne y glaseados para pastelería.
Espesante	Salsas, sopas, budines, productos lácteos y crema espesa
Emulsionante	Sopas de crema, salsas, condimentos, pastas de carne, crema batida, caramelos, melcochas, gomas de mascar con sabor a frutas y productos lácteos.
Estabilizador	Queso crema, mermeladas o quesos para untar bajos en calorías, crema agria, yogurt, escarchados, rellenos de crema, postres congelados.
Agente Adhesivo	Para adherir coco y otros artículos a las confituras, para unir confituras compuestas de varias capas, para untar merengue a los alimentos horneados, para untar condimentos a la carne y cubiertas de salsa.

En la industria farmacéutica se usa la gretina en: Cápsulas, tabletas, granulados, supositorios y sustitutos de plasma. También se puede encontrar en productos fotográficos, en los fósforos y sin fin de productos.

## ¿Cómo mantener su estabilidad?

¡TODO ESTÁ EN CUIDAR EL PROCESO DE APLICACIÓN!

Se debe evitar exponer durante mucho tiempo las soluciones de gretina a temperaturas superiores a los 60°C y agentes muy ácidos y alcalinos (< pH = 4 Y > pH = 8). Al degradarse, la gelatina pierde sus propiedades importantes, alterando el Bloom y la viscosidad.

En zonas cálidas o en épocas de mayor calor es necesario aumentar la cantidad de gretina entre el 5% y 10% en la formulación para obtener un mejor resultado.

# Soluciones a problemas comunes

## FAQS

Problema	Razón	Solución
Al agregar la grenetina se corta la leche.	La leche utilizada se encuentra en un pH ácido.	Licuarla y/o incorporar vigorosamente la mezcla y cuajar. De preferencia utilizar leche fresca.
La gelatina de leche se corta.	La gelatina se agregó cuando la leche esta aún fría.	Agregar la grenetina previamente hidratada a la leche caliente.
La gelatina queda turbia.	No se tiene pH óptimo.	Falta adicionar ácido cítrico.
La gelatina con fruta no cuaja.	La fruta utilizada está demasiado ácida.	Dejar la fruta en un jarabe azúcar por 6 horas y/o utilizar fruta en almíbar.
La gelatina no cuaja.	Falta dosis de grenetina.	Agrega más grenetina.
La gelatina no cuaja.	Se elevó la temperatura por tiempo prolongado. Falta fría.	Adicionar la grenetina a una temperatura máxima de 70-80°C y retirarla. Refrigerar por lo menos 4 horas.
Al agregar grenetina queda grumosa.	No se está disolviendo.	Hidratar previamente en agua fría.
Al preparar la gelatina desprende olor a cuero.	Con la temperatura se intensifican los olores por su origen.	Refrigerar y cuajar por lo menos 2 horas.
La gelatina se cuarteá.	Exceso de grenetina. Demasiado tiempo en refrigeración.	Adicionar menos grenetina. Conservar la gelatina en refrigeración tapada un máximo de 4 días.



## Natural y saludable

### BENEFICIOS DEL CONSUMO DE GELATINA

De acuerdo a un estudio realizado en el Departamento de Medicina Deportiva de la Universidad Heinrich-Heine de Dusseldorf, Alemania, consumir gelatina (postre derivado de la grenetina) aporta proteínas y sales minerales, aumenta la hidroxiprolina, componente del colágeno que tiene acción regenerativa sobre las articulaciones. Y por si fuera poco, los especialistas señalan que este producto también contiene arginina, aminoácido del cual nuestro organismo obtiene creatina, compuesto vital para las células musculares que es capaz de aumentar el peso de un atleta sin añadir grasa. El valor nutricional de la gelatina oscila entre los 350 y 450 Kcal por cada 100g.

Es un alimento de total digestibilidad. Además, la gelatina tiene la peculiaridad de retener líquidos, evitando que éstos salgan inmediatamente del estómago y brindando sensación de saciedad. Este mismo principio ayuda a neutralizar la producción excesiva de ácidos gástricos, que son “encapsulados” por las moléculas de grenetina, volviéndolos menos dañinos y reduciendo el riesgo de gastritis. Igualmente contribuye a no ocasionar complicaciones en el control de la glucosa en la sangre.

Debido a que se extrae de huesos animales, la grenetina también proporciona calcio, por lo que se recomienda su consumo a mujeres embarazadas y a enfermos de osteoporosis o artritis.



¡Consigue tu gelatina 300° Bloom con nosotros!

Y EMPIEZA A DISFRUTAR DE SUS BENEFICIOS

Pilsac: bolsa de 2.2 lb | caja con 10 bolsas | costal de 55lb

La Tiendita C. Essentials: bolsa de 4 oz | bolsa de 2 lb

¡Siguenos para descubrir recetas utilizando gelatina!

  @LATIENDITAESS