GELATINA AUXILIA NO PROCESSO DE GELIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Ela é tradicionalmente reconhecida por formar géis termo reversíveis, que se fundem na temperatura do corpo humano, e por possuir corte elástico reversível, agradável e com brilho único, ela se torna um ingrediente extremamente versátil e até mesmo insubstituível em várias aplicações. Além da funcionalidade de gelificação/espessante, ela pode contribuir para o enriquecimento proteico de diversos alimentos como barras de cereais, iogurtes, sucos entre outros.

De forma simplificada podemos dizer que a gelatina é uma proteína de origem animal, uma substância natural, saudável e, sobretudo, funcional. O ingrediente é absorvido facilmente pelo organismo e também é usado em uma infinidade de aplicações técnicas que, com frequência, surpreende até mesmo os mais experientes profissionais do setor.

A gelatina é obtida por meio da hidrólise enzimática do colágeno, que a partir do processo bioquímico quebra a estrutura original da molécula, resultando em um produto com cadeia menor e solúvel em água.

Em sua composição são encontrados nove dos dez aminoácidos essenciais ao organismo, dentre os quais estão a cistina, que atua no fortalecimento de cabelos e unhas; a glicina, fundamental para a beleza da pele; e a hidroxiprolina, que é importante para a manutenção da saúde da cartilagem das articulações.

Como dito anteriormente, a gelatina também possui características funcionais: não é alergênica; tem baixo teor calórico; não contém carboidrato, gorduras, colesterol e glúten; bem como não possui contra indicações. Ela melhora o sabor dos produtos, além de auxiliar na textura, consistência, formação de espuma, estabilização e aglutinação.

Dentre todas as variedades que a gelatina dispõem, a GELITA, maior produtora de gelatina e colágeno hidrolisado do mundo, por meio de modificações específicas em algumas das etapas de seu processo de fabricação e/ou misturas com outros agentes gelificantes, inovou ao criar uma linha de produtos com características únicas, com destaque para as gelatinas Multi 200 e Multi 300, que compõem a linha Food Innovations e que contribuem fortemente no processo de gelificação dos produtos do setor de *food service*.

Os gelificantes são usados para estabilizar os alimentos líquidos, ou seja, dar-lhes textura, formando géis. Isso porque quando esse agente é dissolvido neste tipo de produto, apresenta-se com um aspecto sólido. Além disso, a gelificação também contribui na melhora da absorção da água, na fixação das partículas, na estabilização de espumas e emulsões, bem como tem efeito espessante.

A gelatina Multi 200 ou gelatina sem sabor instantânea se distingue das gelatinas tradicionais, principalmente, por sua forma de utilização, que não requer a dissolução em alta temperatura para que exerça seus papeis de gelificante e/ou aerante, uma inovação da Gelita.

Dispersando a Multi 200 em líquidos frios, como leite, água ou sucos, preferencialmente, em formulações contendo gordura (como creme de leite, margarina), e com a aplicação de agitação ocorrerá a formação de uma espuma estável, de textura leve e cremosa. Outro ponto a destacar é que essa gelatina dispensa a etapa de forneamento ou cozimento e é voltada para a cozinha fria e confeitaria. Além de ser prática, a Multi 200 ou gelatina sem sabor instantânea possibilita a eliminação do uso de ovos, a redução de gordura e facilita o preparo de mousse, pudins e cheescakes e outros pratos para confeitaria e cozinha fina.

Já a Multi 300 é um ingrediente especial tanto para pratos salgados quanto doces, destacando-se por suas características texturizantes e aerantes, formando géis instantaneamente e mais resistentes à exposição a altas temperaturas do que as gelatinas tradicionais. Sua aplicação em molhos aumenta a retenção de água, evitando sua liberação na etapa de aquecimento, mantendo seu frescor e aparência atrativa após preparo. O mesmo efeito é obtido por meio do seu uso em recheios de tortas e salgados, evitando que a umidade deles migre para a massa, mantendo assim sua crocância e frescor.

Já em pratos doces, esse ingrediente é de fácil aplicação, permitindo elaborar coberturas com boa estabilidade e rápida gelificação ou uma "espuma base", que pode ser usada no preparo de variados tipos de mousses em substituição às claras em neve, com estabilidade a temperaturas mais altas.

Frente a esses atributos, a Multi 300 pode ser usada em confeitaria, cozinhas molecular e quente, panificação e salgadaria.

Tanto a Gelita® Multi 200 como a Gelita® Multi 300 são produtos únicos ao proporcionarem a manutenção das características sensoriais, aparência e qualidade, como um todo, em produtos congelados e, posteriormente, descongelados.

Por sua vez, a Gelita® Platinun se apresenta na forma de lâminas (folhas) e é um dos produtos mais tradicionais entre os chefs, sendo perfeita para o mercado Gourmet.

As folhas Platinum permitem a dosagem exata para as elaborações, sem necessidade de pesar ou medir (Ex: 01 colher de chá de gelatina em pó = 01 folha). Essa gelatina contribui para o aumento da produtividade e é de fácil padronização no preparo de pratos, podendo ser aplicada como agente gelificante, aerante, ou ambos, em uma infinidade de alimentos doces e salgados.

Por fim, recentemente, a Gelita disponibilizou ao consumidor final algumas soluções da Linha Food Innovations que antes eram vendidas apenas para a indústria, curta a página da Linha no Facebook e tenha acesso a receitas, curiosidades e mais informações a respeito deste incrível ingrediente: *www.facebook.com/gelitafoodinnovations*.

** Denise Reis é gerente de Pesquisa e Desenvolvimento da Gelita do Brasil.*

GELITA
Improving Quality of Life

Gelita do Brasil Ltda.
www.gelita.com/pt