

ROUSSELOT® SIMOGEL™

# UNA NUEVA SOLUCIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE GOLOSINAS SIN DEPÓSITOS DE ALMIDÓN

## ROUSSELOT® PRESENTA SIMOGEL™

Rousselot, el principal productor de gelatina<sup>1</sup> a nivel mundial, ha desarrollado SiMoGel, una nueva solución a base de gelatina destinada a la elaboración de productos de gelatina sin depósitos de almidón. SiMoGel permite crear gominolas en un entorno con la máxima limpieza e higiene (libre de almidón). Optimiza de manera significativa el proceso de producción y reduce los costes. Allana el camino para la elaboración de gominolas innovadoras con formas, líneas y rellenos tridimensionales. SiMoGel constituye la solución perfecta para producir novedosas gelatinas en equipos de elaboración de golosinas sin almidón.

Reaching Further Together

  
**Rousselot**

**DARLING**  
INGREDIENTS

En la producción de golosinas, especialmente a base de gelatina, se han utilizado habitualmente las moldeadoras de almidón.

Con SiMoGel, las moldeadoras de almidón tradicionales son sustituidas por silicona o blísteres. Esto permite elaborar productos de gelatina sin depósitos de almidón.

## GRANDES BENEFICIOS

- Velocidad de producción: las gominolas a base de gelatina sin depósitos de almidón solo necesitan unos minutos para secarse (a diferencia de las gominolas a base de gelatina convencionales, que suelen requerir unas 24 horas).
- Rentabilidad
  - La ausencia de almidón implica que no se necesita tiempo para el reciclaje
  - Menos consumo de energía, trabajo (limpieza) y consumibles
  - No es necesario recurrir a salas de almacenamiento o gelificación antes del desmoldeo
  - Las moldeadoras sin almidón son mucho más baratas que las moldeadoras de almidón tradicionales
- Higiene:
  - La ausencia de almidón o almidón reciclado da como resultado un proceso totalmente higiénico
  - Los moldes flexibles pueden limpiarse y están libres de bacterias y otros contaminantes
- Innovación
  - Formas tri o multidimensionales
  - Gominolas con líneas, capas o relleno
  - Productos finales con una transparencia perfecta, una apariencia superior y una liberación del sabor rápida y óptima

## ¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO SIMOGEL™?

- SiMoGel es una solución rentable y perfecta **para empresas que están empezando en el mundo de la elaboración de golosinas.**
- Gracias a las condiciones higiénicas sin igual, SiMoGel facilita en gran medida la fabricación de gelatinas funcionales y ofrece una respuesta perfecta a las necesidades de los productores de golosinas **nutracéuticas.**
- Los fabricantes que ya produzcan **gominolas a base de pectina** pueden diversificar y elaborar golosinas a base de gelatina sin tener que realizar una gran inversión.
- **Los productores tradicionales de gominolas a base de gelatina** también pueden beneficiarse de esta solución, que optimizará y acelerará los procesos, reduciendo al mismo tiempo los costes de producción.

<sup>1</sup> Global Industry Analysts, Inc. Gelatin, un informe comercial estratégico global, noviembre de 2016



*También son posibles formas 3D innovadoras, lo que abre nuevas oportunidades para los confiteros de todo el mundo.*



*Las gomitas se depositan en moldes flexibles de silicona. La ausencia de almidón hace que el proceso sea completamente limpio.*

## SOLUCIÓN SIMOGEL™ DE ROUSSELOT®

SiMoGel contiene una receta personalizada basada en el uso de categorías de gelatina específicas de origen porcino o bovino. Las gelatinas de Rousselot permiten crear gominolas con texturas perfectamente ajustadas. Al combinar las gelatinas con otros hidrocoloides podrá obtener una gama de texturas más amplia. Ya se ha solicitado la patente de SiMoGel (pendiente).

## COMPATIBLES CON LOS EQUIPOS DE BAKER PERKINS

SiMoGel se ha probado con éxito en los equipos de Baker Perkins. Esta empresa de ingeniería británica ofrece sistemas y equipos de procesamiento destinados a la industria alimentaria global.



**Para obtener más información, póngase en contacto con nosotros:**

Rousselot B.V. Kanaaldijk Noord 20 5691 NM Son Reino Unido  
+31 (0) 499 364 100 gelatin@rousselot.com

rousselot.com

Rousselot