



Purifarma



São Paulo (11) 2067.5600
Brasil 0800 10 50 08



www.purifarma.com.br



[grupopurifarma](https://www.instagram.com/grupopurifarma)



[Purifarma](https://www.facebook.com/Purifarma)

GELATINA

A gelatina é uma proteína, obtida através da hidrólise parcial do colágeno natural, originado da pele e tecidos conectivos de gado vacum. Como outros tipos de proteínas, os aminoácidos são os componentes básicos do colágeno e são ligados entre si através de ligações peptídicas, formando grandes cadeias. Quando o colágeno insolúvel é hidrolisado e transformado em proteína solúvel, temos a gelatina, cujo comprimento de cadeia poderá variar, dependendo do grau de hidrólise. Esta decomposição do colágeno em gelatina resulta em alterações nas propriedades físicas e químicas da proteína, como solubilidade em água quente e o efeito gelificante por exemplo, porém sem alterações na composição dos aminoácidos.

A gelatina é composta de 18 diferentes aminoácidos: %

Alanina 11,0%
Arginina * 9,0%
Ácido aspártico 6,7%
Cistina 0,1%
Ácido glutâmico 11,4%
Glicina 27,0%
Histidina 0,8%
Hidroxiprolina* 13,8%
Isoleucina* 1,5%
Leucina* 3,3%
Lisina* 4,3%
Metionina* 0,8%
Fenilalanina* 2,4%
Prolina 16,0%
Serina 4,1%
Treonina* 2,2%
Triptofano* 0%
Tirosina 0,3%
Valina* 2,7%

* Aminoácidos essenciais

APLICAÇÕES: A gelatina é uma proteína animal de fácil digestão, uma pura proteína alimentícia de origem natural, sem adição de conservantes, além dessa qualidade, a gelatina ainda apresenta as seguintes propriedades:

- Alto grau de gelatinização
- Plasticidade
- Agente espumante
- Retenção de umidade
- Poder espessante
- Poder emulsificante

GELATINA DE GRAU ALIMENTÍCIO: A gelatina comestível é um alimento natural. As matérias-primas utilizadas para sua fabricação são peles (suína e bovina) e ossos que provêm de animais abatidos e aprovados para o consumo humano. A proteína (colágeno) contida nas peles e nos ossos representa a verdadeira matéria-prima para a fabricação de gelatina. As principais aplicações da gelatina no campo alimentício são sobremesas de gelatinas, geléias, marshmallows, sorvetes, confeitos, bebidas de leite, iogurte de frutas, cremes com baixo teor de gordura, complexos proteicos-vitamínicos, entre outros. Além disso ela apresenta aplicações dietéticas, porque a gelatina, como toda proteína, exibe uma ação dinâmica específica, ou seja, esta proteína requer mais calorias para sua digestão do que realmente contém. Ao contrário de muitas proteínas, a gelatina não é alergênica. A fácil e completa digestibilidade da gelatina é uma excelente característica, principalmente para sua utilização em dietas especiais (desde sua atividade coloidal até ao seu conteúdo específico de aminoácidos, 8



Purifarma

dos quais essenciais ao homem).

USOS: Gelatina é uma proteína que tantos clínicos quanto farmacêuticos utilizam. É utilizada como um hemostático em procedimentos cirúrgicos absorvíveis como um filme ou esponja, e podem absorver muitas vezes o seu peso de sangue. Também é empregada como expansor plasmático.

REFERÊNCIAS

MARTINDALE. The Complete Drug Reference. 35. Ed. PhP: Londres, 2007



São Paulo (11) 2067.5600
Brasil 0800 10 50 08



www.purifarma.com.br



[grupopurifarma](#)



[Purifarma](#)

