



LA GELATINE

Qu'est-ce que la gélatine ?

Protéine sous une forme hautement purifiée, la gélatine est une substance fascinante, entièrement naturelle et dotée de propriétés de gélification uniques qui la distinguent des gélifiants végétaux.

Elle est obtenue par hydrolyse partielle du collagène, principal constituant protéique de la peau, des os et des tissus conjonctifs.

Un aliment de tradition et d'avenir

Les premières traces de la gélatine dans l'histoire remontent au deuxième siècle avant Jésus Christ. Les restes d'une colle à structure gélatineuse ont été prélevés dans un tombeau de Pharaon.

Bien que les représentations soient nombreuses qui témoignent de la consommation de viande, de poissons ou de fruits en gelée, il faut attendre plusieurs siècles pour que la définition de la gélatine se précise. En 1682, le Français Papin décrit un processus de cuisson permettant d'obtenir une pâte gélatineuse. En 1754, le premier brevet de fabrication de gélatine est déposé en Angleterre.

Au 19ème siècle, enfin, l'utilisation de la gélatine comme complément protéique sous le Blocus Continental conduira à la reconnaissance de ses qualités nutritives.

Depuis, la fabrication artisanale de gélatine n'a jamais cessé par la simple action de faire bouillir des os dans le pot au feu ou des couennes dans le ragoût.

Mais le procédé de fabrication industrielle qui s'est développé parallèlement a intégré des techniques ultramodernes qui ont conduit à des produits hautement sophistiqués et à de nouvelles applications alimentaires, pharmaceutiques et techniques.



Pourquoi l'industrie a-t-elle si souvent recours à la gélatine ?

Pour le gestionnaire, l'incorporation de gélatine dans une formulation est source d'économie.

Pour le technicien de production, la gélatine présente l'avantage de s'utiliser dans les industries et les procédés de fabrication les plus divers. De plus, la gélatine est simple d'emploi. Elle ne nécessite pas de précaution particulière d'utilisation et un simple rinçage à l'eau chaude permet de l'éliminer. Elle est biodégradable.

Pour le responsable R&D, la gélatine se distingue avant tout par ses propriétés fonctionnelles multiples. Elle remplit tour à tour la fonction d'épaississant, de gélifiant, d'émulsifiant, et bien d'autres encore. De plus, la gélatine confère aux préparations une texture unique et est compatible avec les autres hydrocolloïdes et la plupart des produits alimentaires.

Pour le chef de produit enfin, la gélatine est en parfaite adéquation avec les tendances modernes de l'alimentation.

Elle est diététique : dénuée de matières grasses, c'est en même temps un aliment hautement nutritif puisque son taux de protéine, hors humidité, est proche de 100 %.

Elle est bénéfique pour la santé et totalement assimilable par l'organisme humain. A l'exception du tryptophane, elle contient tous les acides aminés essentiels.

Autre avantage sur le plan législatif, elle est généralement reconnue par les réglementations nationales comme « aliment » et non comme « additif ». En conséquence, elle n'est pas soumise à une autorisation spéciale pour pouvoir être incorporée dans un produit alimentaire.