

Más que un ingrediente: una solución



Descubre el poder multifacético de la GELATINA

El Ingrediente Versátil que
Transforma Múltiples
Industrias.

🌐 Alimentación | 💧 Farmacéutica | ⚙️ Industrial



Acompáñanos a explorar cómo este ingrediente esencial impulsa la
excelencia en diversos sectores.



1

Gelatina en Quesos, Yogurt y Helados

Descubre cómo un solo ingrediente puede transformar la calidad de tus productos favoritos.

La gelatina es el agente texturizante indispensable que eleva la experiencia de consumo en el sector lácteo y de congelados.

En Lácteos - Quesos Blandos y Fundidos: Mejora la estabilidad y la capacidad de untado del queso, evitando la separación de fases. ***Aporta una textura suave y cremosa que deleita el paladar.***

En Lácteos - Yogurt: La gelatina en el yogurt actúa como estabilizante y texturizante. ***Ayuda a que sea más cremoso, firme y sin exceso de líquido en la superficie. También mejora la textura, haciéndolo más agradable y suave al comer.***

En Helados: Controla la formación de cristales de hielo, asegurando una textura final suave y homogénea que se derrite en la boca. ***Mejora la estabilidad del producto durante los ciclos de congelación y descongelación.***



 **BARESTE®**

La gelatina no es solo un aditivo; es una inversión en la calidad y la experiencia de tu consumidor.



2

La gelatina es el estándar de oro para la encapsulación y la formulación.



El Papel Vital de la Gelatina en Medicamentos

¿Por qué la Gelatina?

Cápsulas Duras y Blandas: La gelatina forma la envoltura perfecta, protegiendo los ingredientes activos de la luz, el aire y la humedad.

Ofrece una biodisponibilidad excelente, disolviéndose de manera controlada para una absorción óptima del fármaco.

Fabricación de Tabletas: Actúa como un aglutinante superior, mejorando la dureza, la disgregación y la uniformidad de la dosis en cada tableta.



3

Gelatina para Textiles de Alta Calidad y Procesos Abrasivos

La gelatina no es solo un ingrediente alimentario o farmacéutico; es un polímero industrial de alto rendimiento que optimiza procesos clave en la manufactura.

En la Fabricación de Textiles y Abrasivos (Gasa)

Actúa como Abrasivo de Calidad: Es fundamental en los procesos de blanqueado, limpieza y texturizado de gasas. ***Su pureza y consistencia aseguran resultados uniformes y de primera calidad.***

En la Fabricación de Tela Pulida

Fijación y Fricción: La gelatina tiene la capacidad única de fijar temporalmente el material abrasivo a la tela. ***Esto no solo mantiene el abrasivo en su lugar, sino que también mejora la fricción necesaria para lograr un pulido eficiente y con acabados superiores.***

Si buscas mayor durabilidad, precisión y resultados consistentes en tus procesos industriales, la gelatina es tu solución de ingeniería.



4

El Agente Adhesivo que Define el Acabado: Gelatina en la Tela Pulida

En el mundo de los acabados industriales, la precisión es la clave. Para lograr superficies impecables, la tela pulida es esencial, y su secreto reside en la gelatina.

¿Cómo optimiza la Gelatina tu Proceso de Pulido?

Fijación Temporal del Abrasivo:

La gelatina actúa como un aglutinante de alto rendimiento, asegurando que las partículas abrasivas se mantengan firmemente adheridas a la tela, justo donde las necesitas.

Fricción Mejorada: Al mantener el abrasivo en posición óptima, la gelatina mejora la fricción durante el pulido, lo que resulta en un proceso más rápido y eficiente y un acabado final superior y consistente.



No comprometas la calidad del pulido. Utiliza gelatina para garantizar un rendimiento abrasivo controlado y obtener la excelencia en el acabado de tus materiales



5



BARESTE®

Gelatina: La Excelencia Versátil en Cada Sector



Hemos recorrido la increíble amplitud de aplicaciones de la gelatina: desde mejorar la textura cremosa de tus lácteos y helados, garantizar la seguridad y precisión en cápsulas y tabletas farmacéuticas, hasta optimizar el rendimiento abrasivo en la fabricación de textiles industriales.

La gelatina es más que un ingrediente; es una garantía de calidad, estabilidad y eficacia para tu producto, sin importar la industria.

¿Listo para llevar la innovación a tu empresa?

Descubre cómo los productos de Bareste pueden convertirse en el pilar de tus formulaciones.

Más información

Visita nuestra página web o contáctanos hoy mismo para encontrar la solución perfecta para tu industria.

<https://bareste.net>

¡Llámanos! (56) (98) 289-3922 WhatsApp