

# Aplicações da gelatina Gelco na produção de produtos light

As propriedades da gelatina também são muito úteis na fabricação de produtos com calorias reduzidas e baixo teor de açúcar e gordura.

---

A gelatina ajuda a reduzir a quantidade de sal nos produtos de carne e charcutaria.

Também pode substituir parte do conteúdo de gordura de muitos produtos light, graças à sua capacidade de ligação à água.

Queijos, margarinas, manteigas, sorvetes e produtos de carne para barrar, são alguns dos produtos que se beneficiam das propriedades da gelatina para oferecer aos consumidores um alimento com gordura reduzida, sem sacrificar o sabor, o aroma e a aparência apetitosa.

