SIMOGEL™: IMPULSANDO LA INNOVACIÓN EN LAS FORMAS DE DOSIFICACIÓN DE GOMINOLAS

Actualmente los consumidores desean ingerir sus suplementos y medicamentos de manera eficaz y divertida. SiMoGel, la solución avanzada de formulación de Rousselot, tiene el potencial de llevar las formas de administración de gominolas blandas al siguiente nivel, tanto para aplicaciones nutracéuticas como farmacéuticas, así como de apoyar a los clientes durante todo el proceso de desarrollo de nuevos productos.

Rousselot
Functional Ingredients

The difference is clear

El interés de los consumidores por los suplementos nutricionales sigue ganando terreno y, mientras que sigue la evolución de las innovaciones en materia de ingredientes para adaptarse a las últimas demandas, las formas de administración aún tienen un gran potencial sin aprovechar, ya sea en términos de textura, sabor o

Motivado por el enfoque proactivo de los consumidores hacia la salud y la prevención, cabe esperar que el mercado internacional de las vitaminas y los suplementos dietéticos crezca un **7 %** (**CAGR 2020-2025[1])** y que sea aún mayor el crecimiento previsto de los medicamentos sin receta **(8,5 % CAGR 2019-20242)**. Ahora bien, aunque la atención de las personas gire constantemente en torno a un estilo de vida más sano, también desean mejores formas de ingerir sus suplementos.

En el mercado de los suplementos, los caramelos de gominolas funcionales están al alza con una tasa media de crecimiento del 16,5 % en los últimos años, el mayor incremento como formas de administración[3]. En el mercado de los medicamentos sin receta, la mayoría de productos siguen vendiéndose en forma de comprimidos o cápsulas, aunque los formatos masticables van cobrando popularidad.

La necesidad de formas de dosificación más cómodas para los consumidores constituye una importante tendencia que no pueden pasar por alto los fabricantes de suplementos y productos sin receta.

LAS GOMINOLAS SON POPULARES PORQUE:

- *SON DIVERTIDAS Y DELICIOSAS*
- *TANTO NIÑOS COMO ADULTOS CONSIDERAN ATRACTIVAS LAS GOMINOLAS FUNCIONALES*
- *¡SON TODA UNA DELICIA!*

OFRECEN UNA EXPERIENCIA ÚNICA PARA EL CONSUMIDOR

- Se deshacen en la boca, con una textura y unas propiedades gustativas únicas
- Una textura blanda y masticable, una característica muy deseada por los consumidores
- Delicioso con infinitas posibilidades de sabor
- Con todo tipo de formas y colores

CONSTITUYEN UNA FORMA DE ADMINISTRACIÓN SEGURA:

- Sin peligro de atragantarse
- Permiten un etiquetado claro y natural

SiMoGel optimiza las formas de administración de las gominolas

SiMoGel es una solución de gelatina, diseñada específicamente para la elaboración de caramelos de goma funcionales. Permite elaborar gominolas ricas en nutrientes a base de gelatina sin necesidad de recurrir a moguls con el proceso habitual de almidón, lo que elimina el riesgo de la contaminación cruzada de ingredientes activos propia de la elaboración tradicional de productos de confitería.

SIMOGEL MEJORA LA EXPERIENCIA DEL CONSUMIDOR PORQUE…

- Proporciona una explosión de sabor y una amplia gama de texturas
- Permite crear gominolas transparentes
- Ofrece infinitas posibilidades de formas, incluso en 3D
- Es compatible con una amplia gama de nutrientes
- Puede elaborarse sin azúcar o con bajo contenido de azúcar

SiMoGel también optimiza el proceso de producción, pero ¿cómo?

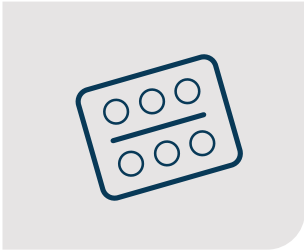
ES HIGIÉNICO

Permite utilizar moldes de silicona o metal fácilmente lavables como depósitos, eliminando así cualquier residuo del producto o todo tipo de contaminación cruzada al no haber almidón.

Elimina el polvo durante la producción y el riesgo de explosión que esto conlleva.

TIENE GRAN EFICACIA

Solo se necesitan entre 10 y 20 minutos (tiempo de secado), en comparación con las 24 horas necesarias en la producción tradicional con almidón.



ES TECNOLÓGICAMENTE FLEXIBLE

Se deposita en moldes de silicona o metal. **Posibilidad de deposición directa en blísters.**

Los equipos de producción están disponibles comercialmente y pueden adquirirse como tales.

RESULTA RENTABLE

La producción de una línea sin almidón oscila entre 50 y 1500 kg/hora o alrededor de 25 000-750 000 unidades/hora (2 g)[4].

No precisa equipos de secado del almidón, necesita menos espacio de almacenamiento y acelera el proceso de producción gracias al menor tiempo de cuajado.

La ausencia de mallas puede reducir los residuos en la producción.

Introducción de una nueva forma de administración sin receta propiciada por SiMoGel: gominolas con relleno

*Rousselot crea los primeros **gummy caps** del mercado*

LOS GUMMY CAPS DE SIMOGEL PERMITEN MAXIMIZAR LA EFICACIA DE LOS INGREDIENTES ACTIVOS Y CREAR A SU VEZ UNA FORMA DE ADMINISTRACIÓN DIVERTIDA, DELICIOSA Y FÁCIL DE INGERIR

Ahora, SiMoGel permite crear caramelos de goma blandos con un corazón líquido. El relleno deleita el paladar y eleva la eficacia de la dosificación con ingredientes activos, lo que mejora la experiencia del consumidor y la eficiencia de la elaboración.

LO QUE IMPLICA EL LANZAMIENTO DE SIMOGEL GUMMY CAPS CON RELLENO EN EL MERCADO DE PRODUCTOS NUTRACÉUTICOS Y MEDICAMENTOS SIN RECETA:

- La capacidad de lanzar un **formato innovador** y **atractivo** para consumidores específicos
- **No existe interacción entre los IFA y la gelatina**, lo que permite una mayor gama de ingredientes activos que con las gominolas nutracéuticas tradicionales
- **Dosificación precisa**. No se produce degradación de nutriente/IFA durante el proceso de producción gracias a la reducción y regulación de la temperatura durante el procesamiento, lo que se traduce en dosificaciones más precisas que con las gominolas nutracéuticas tradicionales

UNA GOMINOLA CON RELLENO DE VITAMINA C DE 80 MG REQUIERE UN 30 % MENOS DE VITAMINA C EN LA FORMULACIÓN.

- **Mayor contenido de nutrientes** que las gominolas nutracéuticas tradicionales

UNA GOMINOLA CON RELLENO MULTIVITAMÍNICO TIENE UNA INGESTA DIARIA DE REFERENCIA (RDI) DE 10 VITAMINAS EN 1 GOMINOLA, MIENTRAS QUE SERÍAN NECESARIAS 3 GOMINOLAS NUTRACÉUTICAS NORMALES PARA ALCANZAR ESA RDI.

Avanzar juntos con la especialización de Rousselot

- Rousselot es el socio perfecto para ayudarle con el desarrollo de sus productos.
- Colaboramos estrechamente con nuestros clientes para desarrollar conjuntamente y crear prototipos innovadores que se conviertan en productos listos para su comercialización.
- Disponemos de instalaciones punteras, como la depositadora de rellenos en Ghent Innovation Center (Bélgica), lo que permite realizar ensayos de producto.
- Prestamos asesoramiento en el desarrollo y formulación de recetas gracias a nuestro equipo de científicos altamente cualificados.
- Podemos ofrecer apoyo in situ para garantizar la puesta en marcha de la producción sin problemas.
- Podemos suministrar muestras específicas a petición del cliente.

EL RINCÓN DE LA INSPIRACIÓN:

"GUMMY CAPS BUENOS PARA LA GARGANTA"

- Contenido de nutrientes en el relleno: propóleo puro, vitamina C y miel de acacia.
- Funciones: propiedades antibacterianas, antivirales, antifúngicas y antiinflamatorias. Para el dolor de garganta, heridas, etc.

"GUMMY CAPS VITAMÍNICOS"

- Gominolas blandas con contenido de nutrientes: vitamina C.
- Funciones: protección ante deficiencias del sistema inmunológico, enfermedades cardiovasculares, salud prenatal, enfermedades oculares y arrugas en la piel.
- RDA: 15-75 mg para niños, 75-90 mg para mujeres y hombres adultos.

Como productor mundial líder de gelatina[5], Rousselot cuenta con una amplia experiencia en la elaboración de caramelos de goma, tradicionales y sin almidón. Nuestro laboratorio de aplicación acumula una enorme experiencia en recetas, relleno y elaboración de caramelos de goma, validada por los equipos de Baker Perkins. Póngase en contacto con nosotros para saber cómo podemos ayudarle a desarrollar sus *gummy caps*.

Referencias
1) Mercado de vitaminas y suplementos dietéticos de hierbas – Previsión (2020-2025), IndustryARC
2) https://www.marketdataforecast.com/market-reports/over-the-counter-drugs-market
3) Innova Market Insights (2015–2019)
4) Líneas de producción estándar de Baker Perkins
5) Previsiones de Información del Mercado Internacional de la Gelatina para 2026, Calibre Research, 2020

© Rousselot BV. – Fotografías: Rousselot © Getty Images, iStock – Diseño: BDB – 12-2020 – V2.0

Información de contacto de ventas de Rousselot

Acerca de Rousselot® Ingredientes funcionales
Un ingrediente *clean label* con gran tradición, la gelatina es el eje fundamental de la actividad de Rousselot y nuestras gelatinas de primera clase son líderes del mercado. Diseñadas por la naturaleza, las gelatinas estándar y especializadas de Rousselot proporcionan ventajas funcionales inigualables, que tienen como resultado unos productos finales superiores para los clientes. Las gelatinas de Rousselot son seguras, proceden de canales de abastecimiento sostenibles y responden a las preocupaciones medioambientales de los clientes. Rousselot Ingredientes funcionales trabaja en colaboración con el sector de la alimentación o la industria farmacéutica y técnica para ayudarles a alcanzar sus objetivos empresariales y de formulación. Con nosotros: «La diferencia es clara».

Descargo de responsabilidad. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este folleto puede reproducirse, distribuirse o traducirse de forma alguna o por cualquier medio, o guardada en una base de datos o sistema de recuperación, sin el permiso previo y por escrito de Rousselot. Rousselot conserva los derechos de autor de todo el contenido del presente folleto y los derechos de propiedad intelectual de todas las designaciones de nuestros productos mencionados en este folleto y los derechos de propiedad intelectual de los propios productos. Nada en este folleto constituye una licencia (explícita o implícita) de ninguno de los derechos de propiedad intelectual de Rousselot. La duplicación o el uso de las designaciones, imágenes, gráficos y textos de los productos no están autorizados sin el previo consentimiento explícito y por escrito de Rousselot. Rousselot no realiza ninguna declaración ni ofrece garantía alguna, ya sea expresa o implícita, respecto a la exactitud, fiabilidad o integridad de la información, ni asume ninguna responsabilidad legal, ya sea directa o indirecta, de cualquier información. El uso de esta información será por su cuenta y riesgo. No existe estipulación alguna que le exima de realizar sus propias resoluciones y pruebas de idoneidad y de su obligación de cumplir todas las leyes y regulaciones aplicables y observar todos los derechos de terceras partes. Este producto no está destinado a diagnosticar, tratar, curar o prevenir ninguna enfermedad. Siempre debe consultar a su médico cuando utilice el producto junto con los tratamientos médicos, dietas o programas de fitness. Los usos y las reivindicaciones respecto a los productos de Rousselot recomendados en el folleto deben adaptarse al marco regulador local actual. Esta declaración no ha sido evaluada por la Administración de Alimentos y Fármacos de EE. UU.

@RousselotFi Rousselot

rousselot.com/functional

Sede de Rousselot

Rousselot B.V.
Kanaaldijk Noord 20
5681 NM Son
Países Bajos

+31 499 364 100
collagen@rousselot.com