

Do que é feita a gelatina?

A gelatina que você come vem do colágeno dos ossos, cascos e tecidos de ligação de vacas ou porcos. Para fazer a gelatina, os fabricantes trituram estas várias partes e dão a elas um pré-tratamento com um ácido forte ou com uma base forte para quebrar as estruturas celulares e liberar proteínas, como o colágeno. Depois deste pré-tratamento, a mistura é fervida. Durante este processo, a grande molécula do colágeno acaba se quebrando parcialmente e o produto resultante é chamado de gelatina. A gelatina é facilmente extraída, porque ela forma uma camada na superfície da mistura em fervura.

Por ser muito versátil, a gelatina é um ingrediente comum; pode ser usada como um agente "endurecedor", como um ingrediente para engrossar a comida, um emulsificador ou um estabilizador. Você a encontrará em vários tipos de comida, desde o iogurte até o chiclete.

<https://www.sobiologia.com.br/conteudos/jornal/noticia3.1.php>

Do que é feita a gelatina?

A gelatina que você come vem do colágeno dos ossos, cascos e tecidos de ligação de vacas ou porcos. Para fazer a gelatina, os fabricantes trituram estas várias partes e dão a elas um pré-tratamento com um ácido forte ou com uma base forte para quebrar as estruturas celulares e liberar proteínas, como o colágeno. Depois deste pré-tratamento, a mistura é fervida. Durante este processo, a grande molécula do colágeno acaba se quebrando parcialmente e o produto resultante é chamado de gelatina. A gelatina é facilmente extraída, porque ela forma uma camada na superfície da mistura em fervura.

Por ser muito versátil, a gelatina é um ingrediente comum; pode ser usada como um agente "endurecedor", como um ingrediente para engrossar a comida, um emulsificador ou um estabilizador. Você a encontrará em vários tipos de comida, desde o iogurte até o chiclete.

<https://www.sobiologia.com.br/conteudos/jornal/noticia3.1.php>

Do que é feita a gelatina?

A gelatina que você come vem do colágeno dos ossos, cascos e tecidos de ligação de vacas ou porcos. Para fazer a gelatina, os fabricantes trituram estas várias partes e dão a elas um pré-tratamento com um ácido forte ou com uma base forte para quebrar as estruturas celulares e liberar proteínas, como o colágeno. Depois deste pré-tratamento, a mistura é fervida. Durante este processo, a grande molécula do colágeno acaba se quebrando parcialmente e o produto resultante é chamado de gelatina. A gelatina é facilmente extraída, porque ela forma uma camada na superfície da mistura em fervura.

Por ser muito versátil, a gelatina é um ingrediente comum; pode ser usada como um agente "endurecedor", como um ingrediente para engrossar a comida, um emulsificador ou um estabilizador. Você a encontrará em vários tipos de comida, desde o iogurte até o chiclete.

<https://www.sobiologia.com.br/conteudos/jornal/noticia3.1.php>