

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Коллаген гидролизированный**

Гидролизированный коллаген - важнейший белковый компонент волокон соединительной ткани; содержится в костях, коже и хрящах животных.

Это основной белок, отвечающий за однородность, эластичность, регенерацию кожи, суставов, хрящевой ткани.

**Широкий диапазон силы геля, от 180 до 285 Bloom, и размера частиц 6, 8, 10, 20, 30 mesh.**

**Преимущества применения гидролизованного коллагена в составе пищевых продуктов:**

- повышает питательную ценность готового продукта: увеличивает содержание белка
- при постоянном потреблении ингредиент помогает поддерживать определённый вес: готовый продукт, содержащий коллаген, можно позиционировать как диетический, для похудения и т.п.
- не влияет на вкус и консистенцию готового продукта

**Страна производитель:** Колумбия

**Применение:** спортивное питание, снеки, кондитерские изделия, жевательная резинка, молочные продукты, безалкогольные напитки, мясные продукты.