Bioaktive Kollagenpeptide

Artikel vom **20. September 2018**



Ob Sportriegel, Wellness-Getränk oder Fitness-Müsli – Getränke und Lebensmittel sollen gut schmecken und gesund sein. Besonders begehrt sind Produkte mit ernährungsphysiologischem Mehrwert. Dabei sind die Erwartungen der Verbraucher hoch, denn funktionelle Inhaltsstoffe dürfen das Produkt geschmacklich und sensorisch nicht beeinflussen. Speziell zur Stärkung der Knochen hat Gelita die Kollagenpeptide »Fortibone« entwickelt. Studien belegen Unternehmensangaben zufolge, dass diese den Knochenaufbau unterstützen und Abbauprozesse regulieren. So bleiben Knochen langfristig stabil und flexibel. Mit ihnen profitieren auch Gelenke von spezifischen Kollagenpeptiden. Studien bestätigen die stimulierende Wirkung auf die Biosynthese der extrazellulären Knorpelmatrix. Die Peptide helfen, geschädigtes Knorpelgewebe wieder

aufzubauen, sodass die Studienteilnehmer beweglicher und ihre Schmerzen reduziert wurden. Auch in Sachen Schönheit haben Kollagenpeptide einiges zu bieten. Klinische Studien konnten nachweisen, so das Unternehmen, dass die regelmäßige Einnahme von »Verisol«-Kollagenpeptiden die Struktur und das Erscheinungsbild der Haut deutlich verbessert. Die Haut wird elastischer, Falten und Cellulite reduzieren sich. Auch Fingernägel profitieren durch die Einnahme, sie wachsen schneller und sind stabiler. Zur Unterstützung des Muskelauf- und Fettabbaus ist mit »Bodybalance« ein weiterer maßgeschneiderter Inhaltsstoff im Portfolio. Allen Kollagenpeptiden gemein sind ihre vorteilhaften technologischen Eigenschaften. Sie sind sehr gut in kaltem Wasser löslich, bilden eine klare Lösung und beeinflussen weder Geschmack noch Geruch des Endprodukts. Darüber hinaus sind sie hitze- und säurestabil und lassen sich mit anderen Nährstoffen kombinieren. Zudem weisen sie kein allergenes Potenzial auf, sind gut verdaulich, schnell bioverfügbar und für die Herstellung von Clean-Label-Produkten geeignet.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag