

Bioaktive Kollagenpeptide

Artikel vom **22. September 2022**

Produktionsstoffe zur Herstellung von AfG



Bioaktive Kollagenpeptide sind gut in kaltem Wasser löslich und beeinflussen nicht den Geschmack des Produkts (Bild: Gelita).

Für Leistungssportler sind schon länger spezielle Sportgetränke verfügbar, die sie ernährungsphysiologisch unterstützen sollen. Diese Getränkekonzeppte sind mittlerweile auch auf dem Massenmarkt für Freizeit- und Hobbysportler angekommen. Kollagenpeptide von [Gelita](#) bieten dabei Perspektiven hinsichtlich Produktneuentwicklungen für aktive Verbraucherinnen und Verbraucher. Dank der guten technologischen Eigenschaften können die bioaktiven Kollagenpeptide des Unternehmens als funktionelle Zutat in Getränken eingesetzt werden, da sich Getränke sehr gut als Transportmedium für Nährstoffe eignen. Die Kollagenpeptide sind sehr gut in kaltem Wasser löslich und beeinflussen weder den Geschmack noch den Geruch des Produkts. Das Unternehmen nennt als Beispiel die Anreicherung von Sportgetränken. Spezifische bioaktive Kollagenpeptide (»BCP«), sollen z. B. bei einfacher oraler Einnahme die strukturbildenden Zellen von Sehnen und Bändern zur Kollagenbildung anregen und dafür sorgen, dass diese stark und flexibel bleiben.

Hersteller aus dieser Kategorie

Austria Juice GmbH

Kröllendorf 45

A-3365 ALLHARTSBERG

0043 7448 2304-0

info@austriajuce.com

www.austriajuce.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Lanxess Deutschland GmbH

Kennedyplatz 1

D-50569 Köln

nagardo@lanxess.com

www.nagardo.com

[Firmenprofil ansehen](#)
