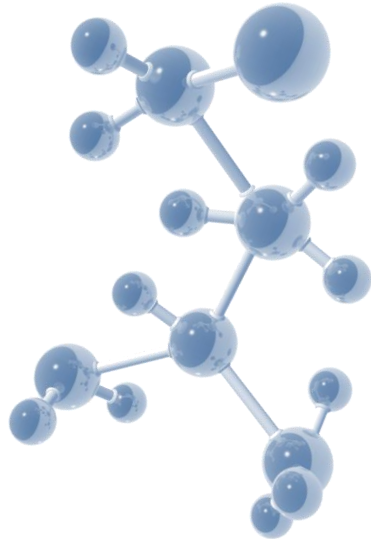


È IL MOMENTO DEI PEPTIDI

BY **MİNTEL**



Il brodo di osso (bone broth) ha vissuto il proprio momento di gloria negli Stati Uniti negli ultimi anni. Secondo Infegy / Mintel, tra aprile 2017 e 2018, si è fatto riferimento in numerose occasioni al bone broth. Durante il periodo in esame, c'è stato un aumento tendenziale del 70% rispetto all'anno passato.

Il brodo di osso ha suscitato interesse per i benefici del collagene in esso presente, in quanto ha la capacità, tra le altre, di migliorare l'aspetto della pelle.

Il collagene è un importante tessuto connettivo, che si trova nella pelle, nei tendini e nei legamenti.

I peptidi di collagene possono essere derivati da diverse fonti animali e marine. Identificare la fonte dell'ingrediente sarà un'importante informazione per i consumatori che dovranno scegliere un peptide di collagene giusto per le loro scelte etiche.

Quando il collagene viene idrolizzato o scomposto, vengono create molecole proteiche più piccole chiamate peptidi. I peptidi di collagene, noti anche come collagene idrolizzato, sono altamente solubili. I peptidi di collagene sono solubili in entrambi i liquidi caldi e freddi, mentre la gelatina (collagene parzialmente idrolizzato) è solubile solo nei liquidi caldi. Il collagene è stato a lungo posizionato per i suoi benefici, specialmente in Asia, ma la chiave del successo dell'ingrediente in Occidente sarà l'abbinamento dei benefici di bellezza con il suo contenuto proteico. Le aziende possono sfruttare il contenuto proteico insieme ad altri benefici. Anche se meno di un centinaio di prodotti sono stati lanciati in Nord America con peptidi di collagene tra aprile 2013 e marzo 2018, i claim ad alto contenuto proteico sono tra i più comuni e in crescita in Nord America.

