INFORME
MERCADO

IMPULSA ALIMENTOS

iale TECNOLOGIA

Análisis de la oferta comercial

Alimentos frescos

Junio 2017

EJECUTA

CAMARA DE INDUSTRIAS DEL URUGUAY

APOYAN

AL-Invest 5.0

Este proyecto está financiado por la Unión Europea

CAINCO
CAMARA DE INDUSTRIA COMERCIO SERVICIOS Y TURISMO DE SANTA CRUZ - BOLIVIA

Oferta comercial de nuevos productos - Introducción

Esta parte del estudio se enfoca en el levantamiento y análisis de datos desde diversas fuentes de información de mercado. En este caso se han considerado fuentes de información estadística, portales especializados, revistas, empresas, entre otras, todas asociadas a los rubros de interés para el Programa de Apoyo a la Competitividad de Conglomerados y Cadenas Productivas – PACC. Se describe el panorama general de la industria en términos del volumen de negocios y evolución en el tiempo, principales segmentos, así como también las principales tendencias que están influenciando el consumo de nuevos alimentos. Se destaca en este punto el panorama global asociado a los alimentos para desordenes clínicos, alimentos funcionales, alimentos más saludables/naturales y alimentos hedónicos.

El levantamiento y análisis de información del mercado se enfoca también hacia la identificación de nuevos productos alimenticios disponibles en el mercado. Para esto, se analizan las instituciones identificadas en el panorama tecnológico para determinar si poseen oferta comercial de interés. Por otra parte, se revisan otras fuentes de información de mercado, para identificar nuevos productos alimenticios que están disponibles actualmente, donde se destacan sus características principales.

En este apartado, se destacan algunos nuevos productos, disponibles en el mercado actualmente, y que se encuentran asociados a los rubros de interés para el Programa de Apoyo a la Competitividad de Conglomerados y Cadenas Productivas – PACC: Platos con frío, Alimentos envasados; Alimentos frescos; Panificados.

Oferta comercial en alimentos frescos

En relación a la oferta actual de alimentos frescos, se destacan a continuación los nuevos productos identificados.

1. Desordenes clínicos

Celiaquía

- **Di Casa LANZAROTE, S.L. (España)**

Lanzamiento del producto: Febrero de 2016.

Pasta fresca sin gluten.

En distintas variedades: Pasta Simple; Gnocchi; Pasta Rellena. Ver enlace.

- **Ginesta (España)**

Lanzamiento del producto: Abril de 2017.

Pasta fresca sin gluten. Ravioli espinacs sense gluten Erre De Vic. Ver enlace.

- **Trigueña (Chile)**

Lanzamiento del producto: Mayo de 2017.

Bebida 100% natural de trigo blanco, endulzada con Stevia completamente pura, y con dulces toques de canela. Además es libre de químicos y preservantes.

Contiene 13 veces menos calorías que los jugos naturales envasados; 30% menos de azúcares que los jugos prensado en frío; 250% menos de sodio que los té helados envasados; 25% de la hidratación diaria que necesita tu cuerpo. Ver enlace.

Intolerancia a la lactosa

- **Campofrío (España)**

Lanzamiento del producto: Febrero de 2017.

Salchichas de pavo bajas en grasa

Descripción: Salchichas de carne 100% pavo. Con menos del 3% de grasa. Sin conservantes, ni fosfatos añadidos, colorantes, lactosa y gluten. Ver enlace.

De acuerdo con la empresa, "*se trata de las primeras y únicas salchichas bajas en grasa del mercado, con un porcentaje similar a la propia pechuga de pavo, y no contienen conservantes ni fosfatos añadidos, ni colorantes, lactosa o gluten*".

Colesterol

- **LacNat - INTA (Argentina)**

Lanzamiento: Diciembre de 2016.

INTA y PyMEs de la provincia de Córdoba, desarrollaron el primer queso funcional de producción argentina que ayuda a disminuir el colesterol y el riesgo de posibles enfermedades cardiovasculares. Ver enlace.

El producto elaborado es un queso Por Salut Light+, de pasta blanda y reducido en materia grasa, adicionado con fitoesteroles y alfa-tocoferol. Además, la adición de estos compuestos no modifica las características sensoriales del queso Por Salut convencional. Se comercializa por internet (quesosonline.com) bajo la marca LacNat.

2. Alimentos funcionales

Probióticos y prebióticos

- Segarra (España)

Queso de cabra sin lactosa o con *Bífidus cabrelx*

Mini queso de cabra sin lactosa y con bífidus. Quesos para intolerantes a la lactosa y con alto contenido en bífidus para facilitar la digestión manteniendo el mejor sabor del queso. Ver enlace.

Obtuvo el Premio a la innovación Carrefour 2017. Ver enlace.

3. Productos más saludables

Alto en fibra

- **Casa Matachin (España)**

Lanzamiento del producto: Marzo de 2017.

Hamburguesa fresca de carne de pollo y pavo con vegetales. Fuente de fibra y proteínas. Ver enlace.

Reducción de materia grasa

- **Pacific Foods (Estados Unidos)**

Organic Almond Chocolate
Leche de almendras orgánica, baja en grasa.

Ingredientes: Base de Almendras (Agua, Almendras); Jarabe de caña secado; Polvo de cacao; Chocolate; Sabor natural; Sal marina; Citrato de potasio; Carragenano; Vitamina D2; Riboflavina (B2); Palmitato de vitamina A. Ver enlace.

Destacada por el Portal Food Innovations. Ver enlace.

- **Hydrosol (Alemania)**

Lanzamiento: Junio de 2017.

Nuevo sistema de estabilización y texturización que permite a los fabricantes de productos cárnicos abordar los deseos de grupos objetivo cada vez más amplios. Los nugget veganos adecuados para el consumo en caliente son la tendencia actual. Ver enlace.

hydrosol
THE STABILISER PEOPLE

- **Beyond Meat® (Estados Unidos)**

The Beyond Burger®

Es la primera hamburguesa en el mundo hecha a base de plantas que se ve, se cocina y satisface igualmente que la carne molida fresca.

IMPULSA ALIMENTOS

iale TECNOLOGIA

Libre de soja y sin gluten, enfocada en los consumidores que quieren reducir el consumo de carne roja. Aunque es completamente hecha a base de plantas, se cocina como una hamburguesa regular, y presenta la misma jugosidad y consistencia, pero con un perfil nutricional mejor que la carne molida incluyendo 20 gramos de proteína por porción. Ver enlace.

Ganador del premio Innovación en Alimentos y Bebidas (FABI) de la Asociación Nacional de Restaurantes de Estados Unidos. Ver enlace.

- **Pietrán (Colombia)**

Jamón de Cerdo Premium

Libre de grasa 97% y Reducido en sodio 25%.

Este producto es avalado por la Fundación Colombiana del Corazón como cardiosaludable. Ver enlace.

Reducción de azúcar

- **EDIT Fruit Juice**

Jugo de fruta 100% natural, línea De-Sugared. Contiene sólo 1 gramo de azúcar y entre 10-40 calorías por cada envase. Ver enlace.

De acuerdo con la empresa, *"Edit™ es el primer jugo de fruta 100% reducido en azúcar, con sólo un gramo de azúcar por porción. La empresa encontró una manera de eliminar con seguridad más del 90% de los azúcares naturales del jugo de fruta, eso significa menos preocupación por el azúcar no deseado en la dieta"*.

Finalista del World Food Innovation Award 2017. Ver enlace.