INFORME
MERCADO

IMPULSA ALIMENTOS

iale TECNOLOGIA

Análisis de la oferta comercial

Panificados

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 panificados

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

1. Desordenes clínicos

Celiaquía

- **Dow Chemical Company (Estados Unidos)**

Lanzamiento del producto: Mayo de 2016.

WELLENCE™

El estabilizador sin gluten WELLENCE ™ se utiliza en formulaciones de productos alimenticios sin gluten. Se basa en la celulosa y no contiene gluten ni tampoco se produce en líneas que procesen gluten. WELLENCE ™ sin gluten imita la capacidad estructural del gluten sin comprometer el sabor, la estructura y la suavidad.

Especial para la producción de productos panificados. Ver enlace.

- **Schär (Italia)**

Lanzamiento del producto: Septiembre de 2016.

Pan Brioché. Pan dulce sin gluten.

Ingredientes: agua, almidón de maíz, harina de arroz, azúcar, huevos, margarina, jarabe de glucosa, leche en polvo, fibra de manzana, espesantes: hidroxipropilmetilcelulosa, harina de semilla de guar; emulgente: mono- y diglicéridos de ácidos grasos; levadura, acidificante; sal, aroma natural . Ver enlace.

Diabetes

- **Grupo Bimbo S.A.B. de C.V. (México)**

Bimbo Cero Cero

Descripción: Contiene 0% grasa y 0% azúcar adicionada; Una rebanada aporta tan sólo 61 Calorías; Elaborado con trigo integral; Decorado con salvado de trigo para una mejor textura; Avalado por la Federación Mexicana de Diabetes A.C. Ver enlace.

Destacado en 2017 por la Federación Mexicana de Diabetes, A.C.

2. Alimentos funcionales

Ácidos grasos

- **Omega 3 Innovations (Estados Unidos)**

Lanzamiento del producto: Diciembre de 2016.

Omega Cookie

Galleta con alto contenido de ácidos grasos Omega-3. Contiene 2000 mg de EPA/DHA por cada unidad. Precio de referencia: US$18 (7 un.).

Rico en fibra soluble y certificado sin gluten. Ver enlace.

- **Alpine Valley (Estados Unidos)**

Lanzamiento del producto: Marzo de 2017.

Multi grain with omega-3.

Pan de granos con Omega 3. Lleno de semillas de girasol y de lino, dándole un sabor a nuez (sin las nueces), 130mg de omega-3, y una textura suave. Ver enlace.

Ingredientes: Harina de trigo orgánica, harina de trigo integral orgánica, semilla y mezcla de grano, salvado orgánico de avena, azúcar de caña orgánica, gluten de trigo orgánico, levadura , Trigo cultivado orgánico, sal, aceite de canola prensado orgánico expulsado, vinagre orgánico, enzimas de trigo, ácido ascórbico.

- **SnackGold (España)**

Lanzamiento del producto: Diciembre de 2016.

HyperProteic Toast Omega 3. Tostadas de pan hiperproteico enriquecidas con ácidos grasos Omega 3. Ver enlace.

Antioxidantes

- **Pontificia Universidad Católica (Chile)**

Lanzamiento del producto: Mayo de 2016

Harina de bagazo de uva (HBU).

Nuevo ingrediente funcional rico en antioxidantes, para el desarrollo de alimentos. HBU contiene principios biológicamente activos, con efectos fisiológicos beneficiosos y con la potencialidad de prevenir las enfermedades crónicas. Ver enlace.

- **Artisan Biscuits (Reino Unido)**

Lanzamiento del producto: Febrero de 2017.

Miller's Toast. Bizcocho de textura crujiente con frutos secos, semillas saludables, mantequilla y aceite de oliva 100% virgen, dándole un alto contenido de antioxidantes. Ver enlace.

3. Productos más saludables

Ácidos grasos

- **Omega 3 Innovations (Estados Unidos)**

Lanzamiento del producto: Diciembre de 2016.

Omega Cookie

Galleta con alto contenido de ácidos grasos Omega-3. Contiene 2000 mg de EPA/DHA por cada unidad. Precio de referencia: US$18 (7 un.).

Rico en fibra soluble y certificado sin gluten. Ver enlace.

- **Alpine Valley (Estados Unidos)**

Lanzamiento del producto: Marzo de 2017.

Multi grain with omega-3.

Pan de granos con Omega 3. Lleno de semillas de girasol y de lino, dándole un sabor a nuez (sin las nueces), 130mg de omega-3, y una textura suave. Ver enlace.

Ingredientes: Harina de trigo orgánica, harina de trigo integral orgánica, semilla y mezcla de grano, salvado orgánico de avena, azúcar de caña orgánica, gluten de trigo orgánico, levadura , Trigo cultivado orgánico, sal, aceite de canola prensado orgánico expulsado, vinagre orgánico, enzimas de trigo, ácido ascórbico.

- **SnackGold (España)**

Lanzamiento del producto: Diciembre de 2016.

HyperProteic Toast Omega 3. Tostadas de pan hiperproteico enriquecidas con ácidos grasos Omega 3. Ver enlace.

Antioxidantes

- **Pontificia Universidad Católica (Chile)**

Lanzamiento del producto: Mayo de 2016

Harina de bagazo de uva (HBU).

Nuevo ingrediente funcional rico en antioxidantes, para el desarrollo de alimentos. HBU contiene principios biológicamente activos, con efectos fisiológicos beneficiosos y con la potencialidad de prevenir las enfermedades crónicas. Ver enlace.

- **Artisan Biscuits (Reino Unido)**

Lanzamiento del producto: Febrero de 2017.

Miller's Toast. Bizcocho de textura crujiente con frutos secos, semillas saludables, mantequilla y aceite de oliva 100% virgen, dándole un alto contenido de antioxidantes. Ver enlace.

4. Productos más naturales

Eliminación de aditivos

- **Voortman Bakery (Canadá)**

Lanzamiento del producto: Mayo de 2017.

Voortman Cookies. Galletas de coco fabricadas a partir de ingredientes naturales, sin aditivos, colorantes y/o sabores artificiales. Ver enlace.