INFORME
TENDENCIAS

IMPULSA ALIMENTOS

iale TECNOLOGÍA

Tendencias tecnológicas y de mercado para nuevos productos

Alimentos

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

Tendencias en Tecnologías-Mercado

La consultora New Nutrition Business, ha definido las 10 tendencias clave[1] en Alimentos, Nutrición y Salud para 2017, considerando aspectos de mercado las expectativas de crecimiento para el sector y la generación de oportunidades de negocio rentable para los próximos años a partir de estas tendencias.

Una tendencia clave se define como una oportunidad real de crecimiento. Se trata de cambios en los gustos y preferencias de los consumidores que llevarán a una modificación de la estructura actual del mercado. Por lo tanto, se convierten en la base para la definición de la estrategia futura de cualquier empresa del sector, interesada en apuntar a esos cambios mediante el desarrollo y comercialización de nuevos productos, para captar una mayor cuota de mercado y aumentar de forma significativa los beneficios.

Estas 10 tendencias clave para la industria de Alimentos, Nutrición y Salud se definen de la siguiente forma.

Bienestar digestivo

Consiste en atacar problemas de salud específicos a partir de alimentos desarrollados para tal propósito.
Una de las principales líneas de negocio dentro de esta tendencias corresponde a los productos probióticos y alimentos “libre de”.

Basados en planta

Reemplazo de las proteínas tradicionales mediante el consumo de alimentos basados en plantas. Destacan los sustitutos de carne, bebestibles no lácteos y vegetales preparados.
No apunta necesariamente a un aumento del vegetarianismo, sino a una ampliación de las opciones de consumo.

Deportificación

Los alimentos regulares pueden ser enfocados a deportistas.
Destacan los productos naturales, sin aditivos, sencillos pero de alto nivel proteico.

Personalización

Los consumidores están tomando el control de lo que compran, comen y hacen. El nivel de información y preocupación por parte del consumidor es cada vez mayor.
Destacan los productos enfocados para una característica en particular para un grupo de consumidores.

[1] Julian Mellentin. New Nutrition Business. 10 Key Trends in Food, Nutrition & Health 2017. Nov.2016.

Inflamación

Productos diseñados para condiciones inflamatorias específicas como alergias alimentarias, niveles de glucosa, fatigas, problemas a la piel, entre otros.
Destacan los productos para celiacos e intolerantes a la lactosa.

Proteínas

Tendencia a un mayor consumo de proteínas naturales como los lácteos, carne y pescado.

SNACKificación

El consumo rápido de productos por la escasez de tiempo de los consumidores ha creado una industria asociada a los snacks.
La tendencia apunta a la incorporación de una mayor cantidad de tipos de productos en formato de snack.

Arriba la grasa, abajo el azúcar

El consumo de menores cantidades de azúcar es una preocupación actual de los consumidores. Pero a la vez, existe una tendencia creciente a consumir una mayor cantidad de grasas beneficiosas para el organismo.

Carbohidratos buenos y malos

Tendencia al aumento en el consumo de carbohidratos buenos como los de fuentes vegetales, pero disminución de otros carbohidratos que incorporan aditivos y azúcar refinada como los cereales.

Fragmentación y Premiun

El futuro apunta a la creación de una gran cantidad de nichos de consumo específico que buscan productos con características premium, como es el caso de los productos lácteos, bebidas y snacks.

A partir de estas tendencias, se han seleccionado las 5 que representan de mejor manera los resultados obtenidos tanto en el panorama tecnológico como en el de mercado. El vínculo de estos se observa en las figuras 1 y 2.

Figura 1. Vinculación entre algunas nuevas tecnologías destacadas y las principales tendencias de futuro para el sector de Alimentos, Nutrición y Salud

Fuente: Elaboración propia, IALE Tecnología Chile. 2017

VALSOIA

Conos vainilla, sándwich o bombones con base soja o almendra Valsoia. Sin lactosa y 100% vegetal.

Mindbody Foods Inc.

Mezcla para desayuno fabricada a partir de nueces y semillas, que contiene probióticos.

Tropicana Products, Inc.

Jugo de manzana, puré de banana y puré de fresa concentrado.Incluye probiótico BIFIDOBACTERIUM LACTIS.

Yomega3

Helado Yomega3 fabricado a partir de plantas naturales y aceites marinos.

Kollofken

Sasonador fabricado a partir de algas como sustituto para la sal.

TerraVia

Mantequilla de algas para aplicaciones de panadería, pastas y confitería.

La Ibense Bornay

Primera gama de helados elaborada sobre aceite de oliva. Apto para intolerantes a la lactosa y celíacos.

Buitoni

Pizza congelada para celíacos. La textura de la pizza imita de forma perfecta una massa tradicional.

Corbac Foods

Imitación tocino para celíacos. Porteína vegetal saborizada y deshidratada.

Pescanova

Salchichas elaboradas a partir de proteína de pescado, con 0% grasa.

Beyond Meat

Primera hamburguesa en el mundo hecha a base de plantas. Perfil nutricional mejor que la carne molida incluyendo 20 gramos de proteína por porción.

Beyond Meat

Barras energéticas fabricadas a partir de harina de insectos.

Sir Kensington's

Mayonesa de acuafaba, un subproducto natural del proceso de cocción del garbanzo, como sustituto del huevo.

Minnehaha Mills

Galleta libre de azúcar, libre de sacarosa, endulzado con maltitol.

Minnehaha Mills

Bebida 100% natural de trigo blanco. Con 30% menos de azúcares que los jugos tradicionales.

Figura 2. Vinculación entre algunos nuevos productos destacados y las principales tendencias de futuro para el sector de Alimentos, Nutrición y Salud

Fuente: Elaboración propia, IALE Tecnología Chile. 2017

Los resultados obtenidos en el análisis del panorama tecnológico y de mercado, están en líneas con las principales tendencias de futuro para el sector de alimentos, por lo

que son una buena base para identificar las principales líneas de trabajo que llevan adelante las instituciones más innovadoras del sector.

Considerando lo anterior, a continuación se listan estas líneas de trabajo asociadas a las nuevas tecnologías y nuevos productos comerciales, y que corresponden a las tendencias que sigue el sector hoy en día.

Tabla 1. Principales tendencias de futuro identificadas a partir del panorama tecnológico y de mercado

Tendencias tecnológicas	• Uso de cepas bacterianas para enfermedades inflamatorias. • Nuevas cepas de Lactobacillus para alimentos probióticos. • Uso de productos lácteos no tradicionales. • Desarrollo de productos lácteos para intolerantes a la lactosa. • Uso de proteínas vegetales. • Alimentos funcionales de origen vegetal. • Uso de nuevos compuestos antioxidantes. • Nuevos compuestos y aplicaciones para la fibra dietaria de fuentes naturales. • Sustitución de lácteos. • Desarrollo de productos libres de gluten. • Nuevos formatos para productos probióticos y prebióticos. • Uso de cacao para mejorar la salud intestinal. • Snacks funcionales. • Nuevos ingredientes para sustituir el uso de sal. • Lácteos de fuente vegetal. • Uso de grasas saludables. • Desarrollo y uso de harina sin gluten. • Desarrollo de confitería probiótica. • Desarrollo de nuevas texturas para panificados. • Desarrollo de nuevos componentes para sustituir el uso de azúcar.
Tendencias en el desarrollo de nuevos productos	• Productos para intolerantes al gluten y a la lactosa simultáneamente. • Nuevos formatos de postres helados sin gluten. • Postres a base de productos vegetales. • Incorporación de ácidos grasos a productos no tradicionales. • Nuevas cepas para probióticos. • Nuevos formatos en alimentos ready-to-eat. • Uso de proteínas de fuentes alternativas. • Productos para sustituir el uso de carne. • Nuevos lácteos enriquecidos. • Confitería sin azúcar. • Incorporación de grasas saludables. • Sustitución de sal mediante el desarrollo de nuevos ingredientes. • Sustitución de aditivos a partir de fuentes vegetales. • Eliminación de conservantes para productos naturales. • Desarrollo de nuevas bebidas naturales con ingredientes no

	tradicionales. • Desarrollo de nuevos quesos probióticos. • Hamburguesas y embutidos de fuentes vegetales. • Panificados con omega-3

Fuente: Elaboración propia, IALE Tecnología Chile. 2017.