



D/CA
inventa

CÉLULA

alimentos y bebidas

Tendencias en *snacks* nutritivos





Tendencias en *snacks* nutritivos

nutricionales y de salud esperados por los consumidores.

Este panorama abre una infinita gama de posibilidades para el desarrollo de nuevos productos en la industria de *snacks*, considerando para ello:

- La selección de materias primas saludables
- Selección de ingredientes nutricionales o de enriquecimiento
- Disminución de contenido de Sodio, azúcar y grasa
- Adecuación de procesos tecnológicos capaces de guardar la calidad nutricional de los productos.

- **Selección de materias primas saludables**

En este sentido podemos observar el desarrollo de nuevos productos a base de frutas, cereales y con alto contenido en fibras. Diversos estudios indican que el 10% del total de productos *snacks* lanzados al mercado en el año 2012 fueron hechos con frutas.

Un ejemplo interesante en el desarrollo de este tipo de productos se encuentra en los *snacks* de frutas gelificadas, desarrolladas por la empresa austríaca Winkelbauer, que consiste en fruta transformada, resultado de un proceso de gelificación. Este producto es fuente de fibra y está libre de azúcar, edulcorantes, preservantes y sabores artificiales.

Con respecto a la adición de fibras se puede mencionar a las galletas Tosh, las cuales son productos con adición de fibras así como otros productos como la avena y frutos rojos.

- **Selección de elementos nutricionales o de enriquecimiento**

En esta categoría se puede mencionar el desarrollo de una gran cantidad de cereales en barra, donde compañías como colombina, Kellogs y Quaker



Lic. David Pineda
Técnico Sectorial
Célula de Alimentos y Bebidas

Por definición, un *snack* es un alimento que se consume fuera del horario de comida principal, por lo general en la calle y en un período corto de tiempo (La Alimentación Latinoamericana 2007).

Este sector ha tenido un marcado crecimiento en los últimos tiempos y se estima que alcanzará un total de ventas de \$3,000 millones para el año 2015, según el grupo de investigación Global Industry Analysts Inc. Esto debido principalmente al ritmo acelerado de vida que obliga a las personas a comer fuera de sus hogares y optar por productos envasados que puedan ser consumidos en cualquier momento del día.

No podemos olvidar el creciente problema de obesidad que enfrentamos a nivel mundial y la creciente preocupación de los consumidores por obtener alimentos más saludables.

Todo lo anterior genera un reto para la industria de *snack* en cuanto a la innovación de nuevos productos que permitan satisfacer la necesidad de los consumidores por obtener alimentos que puedan ser consumidos dentro del ritmo de vida diario, pero que a la vez sean saludables.

Si bien es cierto que el único *snack* que puede ser considerado como saludable son las frutas y vegetales, debido a que son alimentos frescos y no procesados, la industria de *snacks* está enfocando gran parte de sus investigaciones al desarrollo de nuevos productos que proporcionen tanto la practicidad del consumo como los aspectos



poseen una gran presencia en el mercado. Estos productos aportan bajos contenidos de

Grasas, además de ser enriquecidos con un contenido especial de fibras y vitaminas.

- **Disminución de Sodio, azúcar y grasa**

El desarrollo de nuevas materias primas para la industria de *snacks* ha logrado la elaboración de nuevos productos que posibiliten la reducción del sodio, azúcar y grasa. Algunos ejemplos de estas materias primas son:

El salvado de almendra. el cual es 100% piel de almendra libre de gluten, creado con el objetivo de generar productos saludable y sin caloría. Posee todo el sabor de la almendra con sus propiedades nutritivas, la cual proporciona una rica fuente de fibra dietética, esteroides de almendra y minerales esenciales como magnesio, fósforo, potasio y calcio.

Por otra parte la empresa Nu-Tek ha patentado una tecnología para su fórmula Nu-Tek Salt Advanced Formula Potassium Chloride que minimiza el sabor amargo asociado con el cloruro de potasio, sin necesidad de usar sabores o agentes enmascaradores.

Otras empresas como Big Mouth Snack LLC han optado por la utilización de jarabes de arroz integral y de Agave azul como aglutinantes, con el fin de reducir el consumo de jarabe de maíz rico en fructosa.

Adecuación de procesos tecnológicos capaces de guardar la calidad nutricional de los productos

Entre los procesos que están siendo utilizados para obtener productos que guarden la calidad nutricional podemos mencionar en primer lugar la deshidratación, la cual permite mantener las propiedades nutricionales del producto y el cual está siendo utilizado en la preparación de Snacks hechos a base de frutas o vegetales.

Otro procedimiento que está siendo muy utilizado es la aglutinación, esta permite, a través de gomas e hidrocoloides, la adición de especias a diferentes tipos de snacks. Por otra parte es muy utilizada en la elaboración de barras nutritivas

Como se puede observar, las posibilidades para la innovación en esta industria son bastas. En este artículo solo se han recalado algunos pocos ejemplos relevantes, sin embargo la cantidad de productos innovadores en cuanto a sabores, formas y nivel de experiencia al consumidor son grandes y se convierten siempre en una nueva oportunidad para la innovación de este sector.