

TEMAS QUE SE DEBEN TOMAR EN CUENTA EN LA ID+i DE NUEVOS PRODUCTOS

- **Tendencias alimenticias e ingrediente**
- Análisis del mercado y su proyección
- Evaluación de la parte estructurar de vida útil y de costos
- Desarrollo del prototipo a la luz de la normatividad y tecnologías adecuadas

Esto permite identificar la viabilidad del producto para reformularlo - o no – y lograr los objetivos del mercado



Tendencias alimenticias y de ingredientes

Para investigar desarrollar e innovar es muy importante Conocer las tendencias alimentarias y de ingredientes para así desarrollar nuevos productos que cumplan con:

- los requerimientos y expectativas del consumidor del consumidor
- Mercado al cual va dirigido
- Tendencias actuales del mercado de alimentos

Para ello debemos estar siempre informados para lo cual hay que investigar y leer las publicaciones sobre estos temas así por ejemplo si buscamos nuevas tendencias alimenticia en google académicos

Google Académico

nuevas tendencias alimentarias

Google Académico

nuevas tendencias alimentarias



Artículos

Aproximadamente 81.100 resultados (0,09 s)

Artículos

Aproximadamente 3.460 resultados (0,07 s)

Cualquier momento

Desde 2024

Desde 2023

Desde 2020

Intervalo específico...

Nuevas tendencias en la producción y consumo

Ó Martínez Álvarez, A Iriondo-DeHond... - 2021 - digital.csic.

Los autores del artículo señalan que la sostenibilidad y la ali
ejes en torno a los cuales girará el consumo de alimentos en

☆ Guardar Citar Citado por 23 Artículos relacionados

Cualquier momento

Desde 2024

Desde 2023

Desde 2020

Intervalo específico...

Ordenar por relevancia

Ordenar por fecha

[PDF] La evolución de los hábitos **alimentarios**
tendencias, los nuevos alimentos y su relació

JRM Álvarez - Nuevos alimentos para **nuevas** necesidades,

... En este contexto, es evidente que la idea de que nuestros

... tanto como pretender que en España adoptemos los h

☆ Guardar Citar Citado por 18 Artículos relacionados

Ordenar por relevancia

Ordenar por fecha

Cualquier idioma

Cualquier idioma

Buscar solo páginas en
español

Buscar solo páginas en
español

Cualquier tipo

Artículos de revisión

☐ incluir patentes

☒ incluir citas

Nuevas tendencias alimentarias: vegetariani

S Marcos Revuelta - 2019 - repositorio.uam.es

... Como resultado se está observando un aumento en la ap
de ... de trastornos **alimentarios** que perturben la salud físic

☆ Guardar Citar Artículos relacionados

Cualquier tipo

Artículos de revisión

☐ incluir patentes

☒ incluir citas

**NUEVAS TENDENCIAS EN ALIMENTACIÓN: UN ESTUDIO SOBRE EL PAPEL
DE LA PAPA (SOLANUM TUBEROSUM) EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

E Imbaquingo - Revista Científica Multidisciplinaria InvestiGo, 2024 - revistainvestigo.com

... como el cuarto cultivo **alimentario** más extensamente cultivado ... los diversos roles que la
industria **alimentaria** asigna a la papa. ... distintas que la industria **alimentaria** confiere a la papa, ...

☆ Guardar Citar Artículos relacionados

Producción y consumo **alimentario** en espacios periurbanos de proximidad.
Procesos socio-territoriales en la conformación de los sistemas agroalimentarios

H Avila-Sanchez - Investigaciones Geográficas - investigacionesgeograficas.unam ...

... de los espacios de la producción **alimentaria** en los entornos ... vinculados a **nuevas tendencias**
alimentarias sustentables y ... territoriales como los sistemas **alimentarios** ciudad-región y ...

☆ Guardar Citar Artículos relacionados

Ejercicio físico, hábitos **alimentarios** y estrés: ¿Qué ocurrió con los estudiantes
universitarios durante la pandemia?

AW Medina, GAO Lepe, GC Roco... - ... : **nuevas tendencias** ..., 2024 - dialnet.unirioja.es

... estrés que los hábitos **alimentarios** regulares o saludables (<0.001). En el contexto de la
pandemia, en el presente estudio, los estudiantes con hábitos **alimentarios** poco saludables y ...

☆ Guardar Citar Artículos relacionados

Nuevas tendencias en la producción y consumo alimentario

<https://www.plataformatierra.es/actualidad/implicaciones-jovenes-comportamiento-alimentacion-empresas>

<https://digital.csic.es/bitstream/10261/253463/1/nuevatendeli men.pdf>

- Los autores del artículo señalan que la sostenibilidad y la alimentación saludable son los ejes en torno a los cuales girará el consumo de alimentos en las próximas décadas, y que, para ello, se debe impulsar una producción más eficiente en la que se utilicen menos recursos y se desarrollen procesos de menor impacto medioambiental. Asimismo, señalan la necesidad de aprovechar los subproductos y desechos y desarrollar sistemas de envasado más sostenible, en línea con la economía circular. Finalmente, plantean la conveniencia de cambiar los hábitos de consumo y de trabajar en pro de una mayor integración de la cadena alimentaria. Para todo ello, consideran fundamentales la nutrición de precisión, el desarrollo de alimentos dirigidos a poblaciones con necesidades especiales, la biotecnología, el manejo del Big Data y el apoyo de la inteligencia artificial.

ARBOL DE TENDENCIAS ALIMENTICIAS

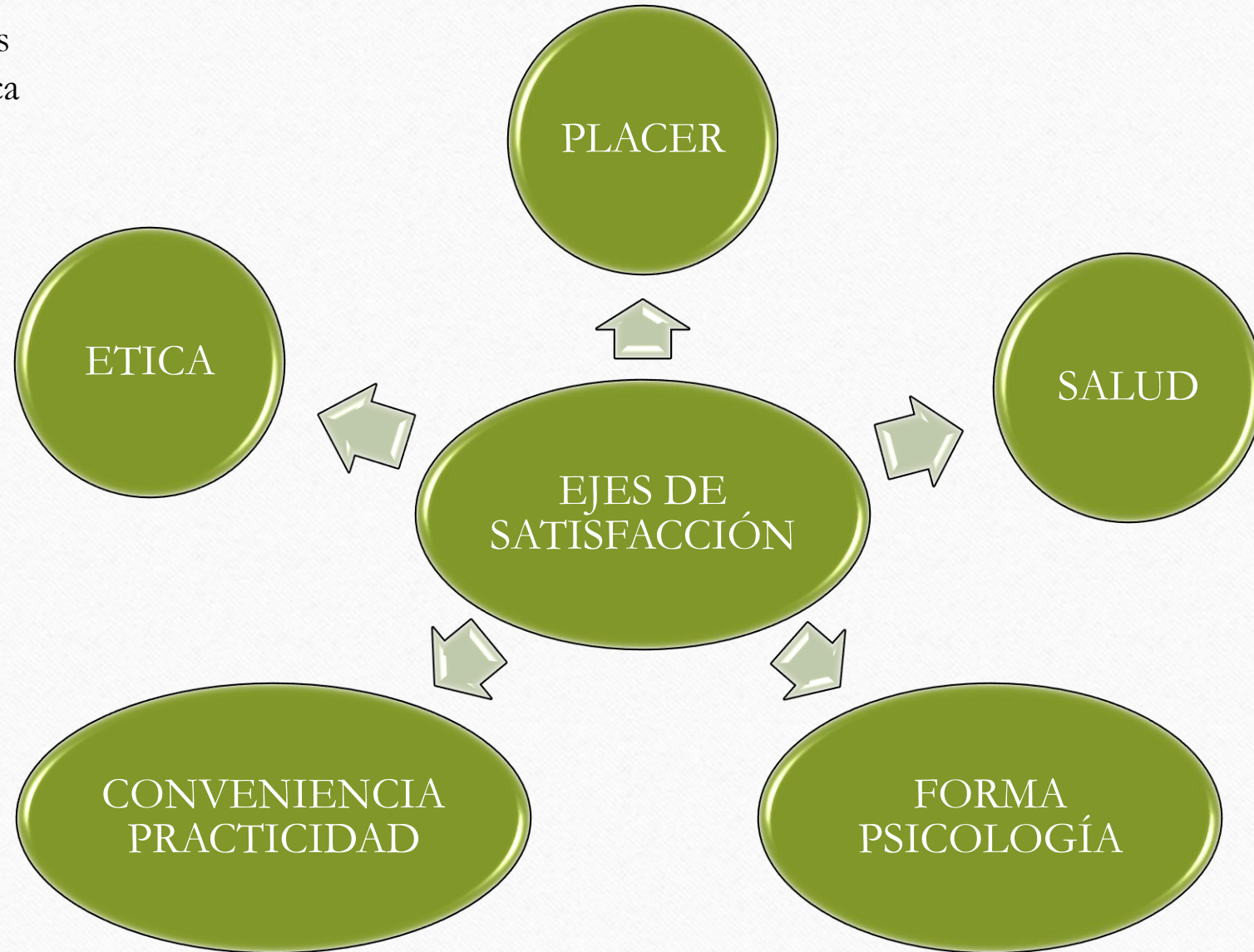
El **árbol de tendencias alimenticias** es una herramienta visual que ayuda a comprender y analizar las tendencias emergentes en la industria de alimentos y bebidas. Su estructura puede variar, pero generalmente sigue un enfoque jerárquico similar al de un árbol:

DETERMINAR LAS EXPECTATIVAS DEL CONSUMIDOR Y DISMINUIR BRECHAS DE SATISFACCIÓN



El árbol de tendencia es una estructura jerárquica que se basa en las expectativas del consumidor

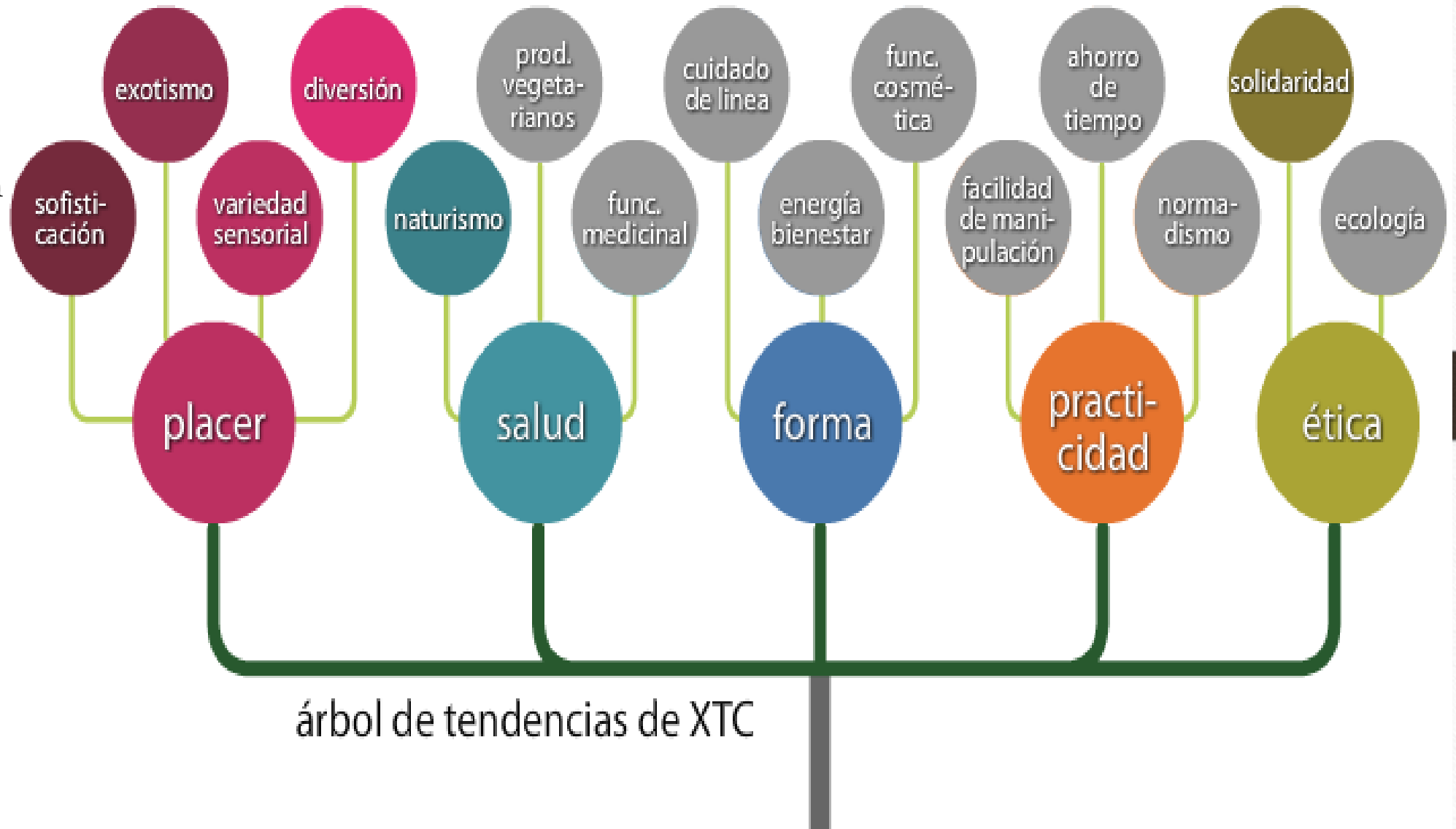
Estos ejes de satisfacción son una jerarquía en las que se pueden agrupar los productos de las distintas categorías en el mercado



tendencias
de innovación

5 ejes

consumidor



- ✓ Fuerte valor agregado
- ✓ Receta sofisticada.
- ✓ Utilización de ingredientes novedosos
- ✓ Procedimientos de fabricación que necesitan una gran experiencia ,
- ✓ Envases y diseños que reflejan lo excepcional del producto



Productos diferentes cuyo valor agregado proviene de un gusto, textura nueva, con fuerte valor evocador que toca el imaginario del consumidor (productos de estación productos de temporada)



Placer: Lo que provoca el deseo, a menudo cargado de valores emocionales.

Productos que ofrecen una receta de un país extranjero o la inclusión de ingredientes o de frutas exóticas

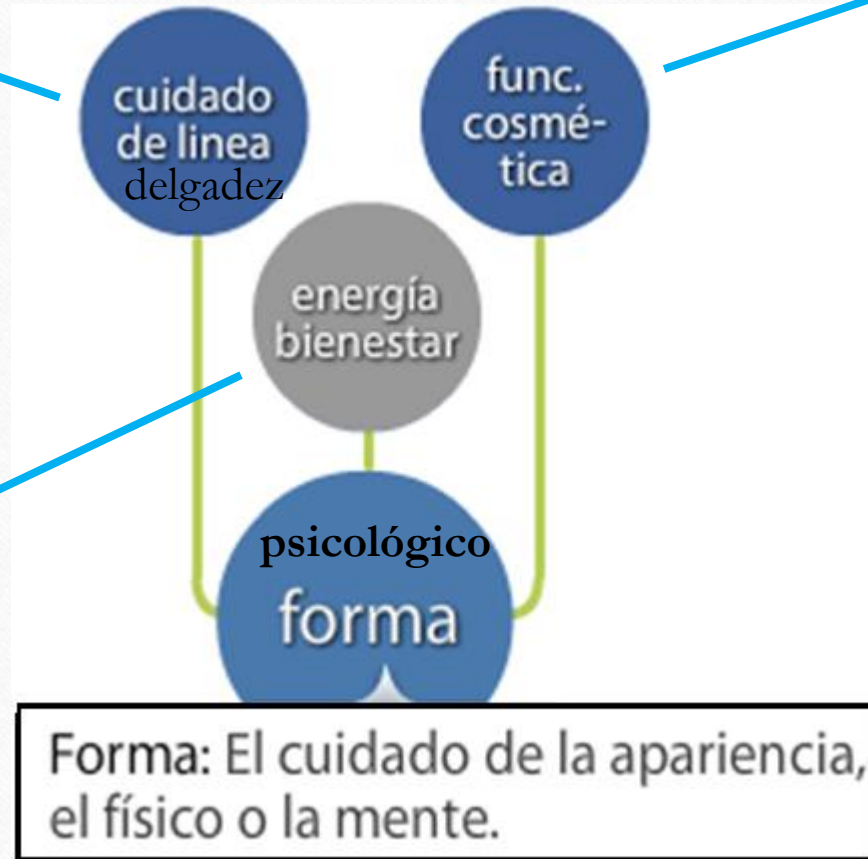


Productos sorprendentes, divertidos, lúdicos o interactivos





Destacan el bajo contenido de ingredientes responsables del aumento de peso, o que contribuyen a la pérdida del mismo



Ingredientes estimulan el organismo o favorecen la sensación de relajación y de bienestar.

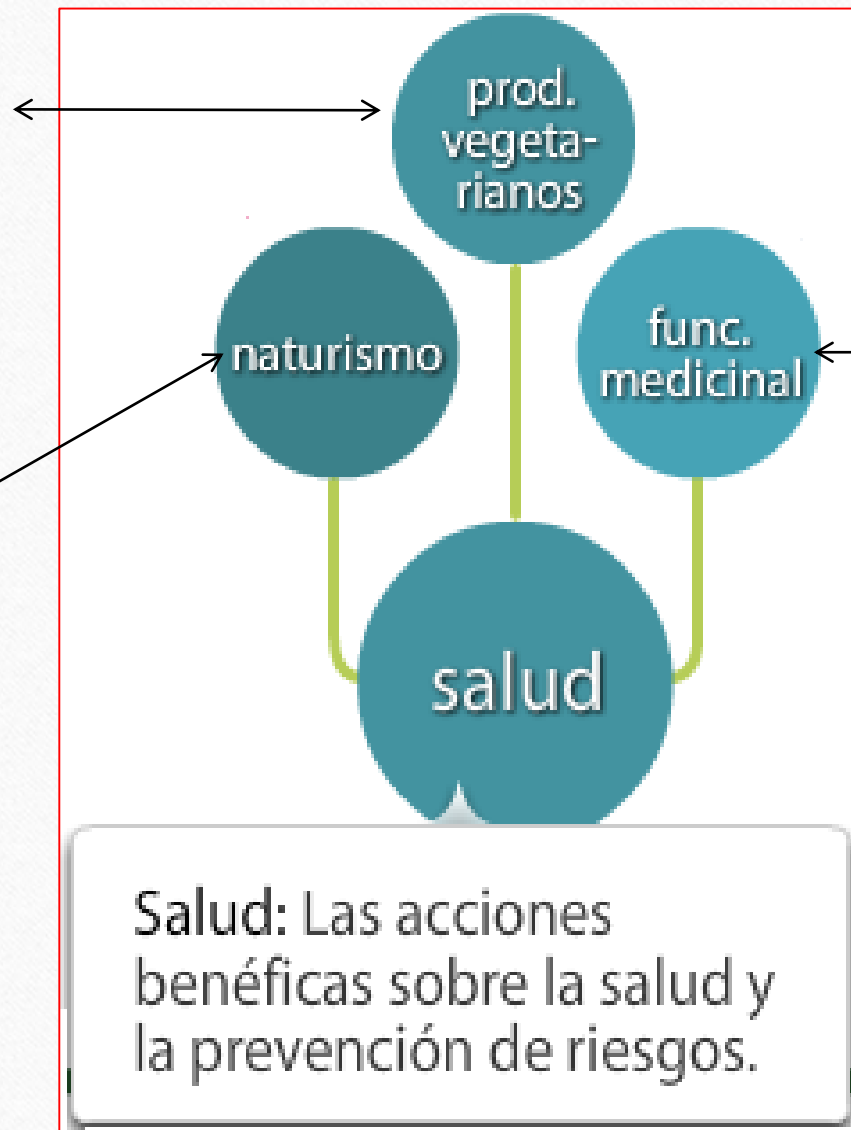


Presentan una promesa clara de mejora en la apariencia física (en este caso se tratará exclusivamente de productos alimenticios).



Ingredientes vegetales son la justificación de una promesa de salud claramente enunciada.

La composición natural es evocada, valorizada o evidenciada, con el fin de tranquilizar en cuanto a la inocuidad en materia de salud.



Prometen un beneficio de salud manifiesto mediante ingredientes agregados o naturalmente presentes o ausentes en la composición.

Productos cuya concepción o envase aportan un beneficio en términos de facilidad de manipulación



La eficiencia en la utilización y adaptación a los nuevos modos de vida.

Productos que tienen una ventaja en términos de ahorro de tiempo de preparación o de cocción



Productos concebidos y preparados para ser consumidos fácilmente en todo lugar y en todo momento

Garantizan no atentar contra las libertades fundamentales o que apoyan poblaciones hoy desfavorecidas. Productos que apoyan las grandes causas.



Anuncian una promesa de respeto por la naturaleza, los animales y el medio ambiente en general.



Ejemplos de las etiquetas en los alimentos ecológicos.



Uso del árbol de tendencia

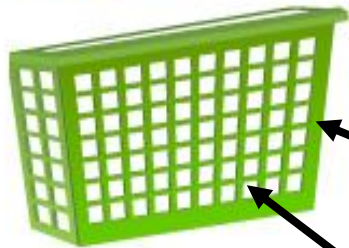
- los fabricantes lo utilizan para determinar las expectativas del consumidor y disminuir brechas de satisfacción
- La innovación se da cuando se trata de cubrir los ejes por cualquiera de las tendencia que se transforman en driver de compra (Driver son necesidades, metas, deseos y fuerzas que impulsan o alejan a un individuo de realizar acciones actividades objetos o condiciones) de esta forma se puede innovar en productos y servicios de uso común para lograr un grado de satisfacción en consumidores con requerimientos cada vez mas complicados



Actividad de refuerzo

Identifique para cada producto el eje del árbol de tendencias a los cuales responde de acuerdo con las expectativas del consumidor.

Placer



Salud



Forma



Practicidad



Ética



- 1** Yogurt de frutas con adición de Omega 3, Omega 6, ácido fólico y vitaminas que contribuyen a la salud del corazón.
- 2** Bebida a base de una mezcla de vegetales y verduras.
- 3** Bananos con certificación "Trade Fair" o "Comercio justo".
- 4** Papas fritas con sabor a salsa carbonara.
- 5** Barras con contenido de fruta natural.
- 6** Bebida de té verde con propiedad adelgazante.
- 7** Ensalada en tamaño personal, con empaque práctico que contiene tenedor en el interior.
- 8** Frutas liofilizadas recubiertas de chocolate.
- 9** Bebida energizante a base de guaraná.
- 10** Mezcla verduras y especias lista para preparar ajiaco.

PEMMY TO GO

ES UNA ENSALADA DE PASTA QUE INCLUYE PALITOS DE PAN Y TENEDOR

Es una ensalada que se puede transportar fácilmente, ahorra espacio y es una acción favorable para las personas que desean tener una opción saludable de alimentación en cualquier lugar sin tener que cargar portaviandas ya que se desecha al consumir



Que ejes de satisfacción cubre

- Placer: variedad sensorial
- Salud: natural
- Psicología: delgadez
- Conveniencia: facilidad de manipulación y nomadismo
- Ética: x

Cual es su tendencia de innovación

La tendencia principal de innovación es conveniencia

Porque es innovador

Si bien cubre casi todas los ejes hay diversas opciones en el mercado de ensaladas sin embargo, su mayor aportación es la facilidad de manejo por el tenedor y el nomadismo que se puede transportar a cualquier lado

Evalué según el árbol de tendencias y diga cual es su tendencia de innovación principal



MADE BY LUKAS FRESH VEGGIE BURGUER

**MEZCLA PARA HACER HAMBURGUESAS
VEGANAS (HECHA CON BETABEL)**

Aquí se presentan algunas tendencias relevantes para el caso específico de la Fresh Veggie Burger, :

- **Alimentación Vegetariana y Vegana:** La creciente conciencia sobre la sostenibilidad y la salud ha impulsado la demanda de opciones vegetarianas y veganas. La Fresh Veggie Burger, al ser una alternativa a la carne tradicional, se alinea con esta tendencia.
- **Carne Vegetal de Calidad:** Los consumidores buscan productos vegetales que ofrezcan una experiencia sensorial similar a la carne animal. La Fresh Veggie Burger debe destacar por su sabor, textura y apariencia para satisfacer esta demanda.
- **Innovación en Ingredientes:** La búsqueda de ingredientes más saludables y sostenibles es una tendencia clave. ¿La Fresh Veggie Burger utiliza ingredientes innovadores como proteínas de guisantes, hongos o algas? Estos componentes pueden marcar la diferencia.
- **Personalización y Variedad:** Los consumidores desean opciones personalizadas. ¿La Fresh Veggie Burger ofrece diferentes sabores, toppings o condimentos? La variedad es esencial para mantener el interés del público.
- **Impacto Ambiental Positivo:** La sostenibilidad es crucial. Si la producción de la Fresh Veggie Burger minimiza la huella de carbono, utiliza envases ecoamigables o apoya prácticas agrícolas responsables, esto será un punto a favor.
- **En resumen,** la Fresh Veggie Burger debe abrazar estas tendencias para destacar en el mercado y satisfacer las necesidades cambiantes de los consumidores.

LECTURAS

-
- <https://www.revistaalimentos.com/es/noticias/y3000-el-nuevo-sabor-de-coca-cola-cocreado-con-inteligencia-artificial>
 - <https://www.revistaalimentos.com/es/noticias/tendencias-2024-para-la-industria-alimentaria>
 - <https://www.linkedin.com/pulse/5-tendencias-de-2023-que-impactan-la-industria-alimentos/>
 - <https://datascope.io/es/blog/la-revolucion-tecnologica-de-la-agroindustria/>
 - <https://www.gourmetpro.co/blog/41-examples-of-food-and-beverage-innovation-to-watch-in-2024>

ADITIVOS ALIMENTARIOS



ADITIVOS ALIMENTARIOS

¿QUÉ SON LOS ADITIVOS?

Según el Codex Alimentarius, un aditivo alimentario es cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada al alimento con fines tecnológicos (incluidos los organolépticos) en sus fases de fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del alimento o un elemento que afecte a sus características. Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

¿CON QUÉ OBJETIVO SE AÑADEN A LOS ALIMENTOS?

- Para aumentar el tiempo de conservación
- Para mejorar sus cualidades organolépticas,
- “Transformar” los alimentos para que puedan ser aptos, para personas con requerimientos especiales:
- Para conservar la calidad nutritiva de los alimentos

¿QUÉ TIPOS DE ADITIVOS EXISTEN?

Según su origen:

- **Naturales:** Se obtienen directamente de la naturaleza.
- **Idénticos a los naturales:** Son exactamente las mismas sustancias que las naturales, pero que se obtienen a través de procesos químicos en un laboratorio.
- **Modificados:** De origen natural modificados levemente para que cumplan una función específica.
- **Artificiales:** Se sintetizan en el laboratorio y no están presentes en la naturaleza.

.

según su actividad:

- Estabilizadores del aspecto y de las características organolépticas.
- Sustancias que impiden las alteraciones químicas y biológicas.
- Antihumedecedores, emulgentes, etc

¿CUÁNDO NO SE PUEDEN UTILIZAR? LEGISLACIÓN

Completamente prohibido cuando

- ✓ **disminuyan el valor nutritivo**
- ✓ **enmascare algún defecto**
- ✓ engañe al consumidor de alguna forma
- ✓ cuando se utilicen para parar algún **proceso de alteración** que ya se hubiera iniciado



Aditivos alimentarios



Nuevas Texturas



Alimentos benéficos



Lo Natural



Biotechnología





NUEVAS TEXTURAS

HIDROCOLOIDES = MODIFICAR LA REOLOGIA
DE LOS ALIMENTOS



Espesar
gelificar
estabilizar



Viscosidad
Textura.

Aplicaciones



- Aumentar la Viscosidad (bebidas o en jarabes)
- Estabilidad en las emulsiones



- Ayudar a prevenir la separación del agua como es el caso de los alimentos congelados



Forman geles como en la leche o postres a base de agua



- Suspende las partículas, (goma xantana en los aderezos para ensaladas)

Los hidrocoloides se usan como **películas y recubrimientos comestibles**

Una película comestible es una capa delgada, que puede ser consumida, recubre un alimento y que se coloca como barrera entre el alimento y el entorno circundante.

Sirven

Impedir pérdida de humedad, de gas, de aroma y la migración de lípidos.

Alginatos, carragenatos, celulosa y sus derivados, pectinas, almidones y sus derivados



ORIGEN VEGETAL

Exudados

Goma arábica
Karaya
Tragacanto
Ghatti

Plantas o frutas

Almidón
Pectina
Derivados de celulosa

Semillas

Goma Guar
Algarrobo
Goma tara

Tubérculos

Konjac

Algas

Agar
Carrageninas
alginatos

ORIGEN ANIMAL

Gelatinas
Caseinatos
Proteína de suero
Quitosano

ORIGEN MICROBIANO

Xanthano
Curdlan
Dextrano
Gellana

<https://www.youtube.com/watch?v=Fcl9ZbRJR48>

<https://www.youtube.com/watch?v=VejujJWhnT8>

Consultar Aplicación de cada uno



ROJO



ESPINACAS

LO NATURAL

El uso de conservantes , colorantes y saborizantes naturales, va de la mano con las tendencias del desarrollo de nuevos productos

El mercado cuenta con una gran variedad productores y distribuidores de colorantes y saborizantes naturales y esta incursionando en el tema de conservantes naturales conocidos como bacteriocinas



ANARANJADO



CONSERVANTES NATURALES



Los extractos de semillas de guaraná que tienen propiedades antimicrobianas y antioxidantes

El uso de bacteriocinas para evitar el crecimiento de microorganismos patógenos como *Listeria monocytogenes* en derivados cárnicos

<https://tecnoyalimentos.wordpress.com/category/alimentacion/conservadores-biologicos-alimentacion/>

Bacteriocina	Clase	Microorganismo productor
<i>Nisina</i>	I	<i>Lactococcus lactis</i> subsp <i>lactis</i>
<i>Pediocina</i> PA-1	IIa	<i>Pediococcus acidilactici</i> y <i>Lactobacillus plantarum</i> WHE92
<i>Pediocina</i> JD	IIa	<i>Pediococcus acidilactici</i> JD1-23
<i>Sakacina</i> A	IIa	<i>Lactobacillus sake</i> 706
<i>Sakacina</i> P	IIa	<i>Lactobacillus sake</i> LTH673
<i>Curvacina</i> A	IIa	<i>Lactobacillus curvatus</i> LTH1174
<i>Mesentericina</i> Y105	IIa	<i>Leuconostoc mesenteroides</i>
<i>Plantaricina</i> E/F	IIb	<i>Lactobacillus plantarum</i> C11
<i>Lactococcina</i> A	IIb	<i>Lactococcus lactis</i> subsp <i>cremoris</i>
<i>Lactococcina</i> B	IIb	<i>Lactococcus lactis</i> subsp <i>cremoris</i> 9B4
<i>Lactacina</i> F	IIb	<i>Lactobacillus johnsonii</i>
<i>Divergicina</i>	IIc	<i>Carnobacterium divergens</i> LV13
<i>Helveticina</i>	III	<i>Lactobacillus helveticus</i>

<http://www.labamerex.com/images/2012-Bacteriocinas-TSIA.pdf>



Alimentos benéficos con ingredientes funcionales

El mercado de los ingredientes funcionales está en clara expansión

Ingredientes biológicamente activos, que ofrecen beneficios para la salud y reducen el riesgo de sufrir enfermedades crónicas.



Estos efectos benéficos para la salud deben ser mostrados científicamente

Transformar un alimento en funcional se puede hacer a través de varios métodos:



- **Sustituyendo** un componente que puede llegar a ser nocivo para la salud por otro que presente un efecto beneficioso.
- **Eliminando** un componente que se sabe que causa un efecto perjudicial,
- **Aumentando la concentración** de un ingrediente presente de forma natural en el alimento **hasta llegar a un nivel** en el que se produce el efecto deseado como sucede con el omega-3.
- **Aumentar un compuesto de manera sea más estable,**

- Los alimentos que se pueden considerar como funcionales son todos aquellos naturales, modificados o a los que se les han añadido ácidos grasos, vitaminas, minerales, sustancias antioxidantes, fibra, **probióticos**, **prebióticos**, **simbióticos**, antioxidantes y compuestos azufrados.

- Los **probióticos**
- Los **prebióticos**
- Los **simbióticos**

https://www.cgcom.es/sites/default/files/gbpc_alimentos_funcionales.pdf

Alimentos benéficos con ingredientes funcionales

COMPONENTES	FUENTE	BENEFICIOS POTENCIALES
Carotenoides	Frutas, zanahoria	Neutraliza radicales libres, antioxidante, pre Vit A
β -Caroteno	Col, espinaca, maíz, huevos	Puede contribuir al mantenimiento de salud visual
Luteína, Zeaxantina, Licopeno	Tomate, patilla	Puede contribuir a la salud de la próstata
Fibra dietaria		
β -glucano	Salvado avena y derivados	Puede reducir el riesgo de ECV
Fibra insoluble	Salvados de trigo, maíz	Puede contribuir a la salud del tracto digestivo
Fibra soluble	Psillium, frijoles, frutas	Puede reducir el riesgo de ECV
Granos integrales	Cereales	Pueden reducir el riesgo de ECV y cáncer y al mantenimiento de niveles saludables de glucosa

Se toma como referencia el listado publicado por el International Food Information Council Foundation-IFIC en 2007, que cubre la mayoría de sustancias que poseen actividad funcional en el organismo. Es importante aclarar que la regulación sobre dichas sustancias puede variar en cada país.

http://recursos.ccb.org.co/mega/instrutivos/desarrollo_productos_agroindustriales/documentos/alimentos.pdf

<http://www.fia.cl/wp-content/uploads/2018/03/N-5-Revista-Mayo-2017.pdf>

<https://www.pinterest.com/saricastillo5/beneficios-y-propiedades-de-los-alimentos/>

COMPUESTO NUTRACÉUTICO



suplemento o complemento dietético, presentado en una matriz no alimenticia (píldoras, cápsulas, polvo, etc

Un alimento funcional y un nutracéutico no pretenden curar nada, sino prevenir, y sólo si están enmarcados dentro de una alimentación saludable.

BIOTECNOLOGIA

Enzimas industriales

El arroz dorado logrado por modificación genética para que tenga alto nivel de carotenos , generando una alternativa para enfermedades por deficiencia de vitamina A en poblaciones vulnerables

La obtención del azúcar invertido sin utilizar ácido

La elaboración de jarabes sin utilizar almidón con menores temperaturas, y el control de viscosidad de los mismos

La obtención de jarabes de alta fructosa a partir del almidón de maíz

El aumento de extracción de pulpas de frutas y su pasteurización en sistemas continuos sin que se gelifiquen las pectinas y almidones de su composición

Mantener la suavidad del pan empacado por periodos de uno o dos meses

Las nuevas tendencias en alimentación
requieren de un trabajo
multidisciplinar.

Expertos en ciencia y tecnología de los
alimentos, salud, biotecnología,
ciencias medioambientales, inteligencia
artificial, sociología y economía