Sabores y Aromas Naturales

Crece la Demanda. ¿Cuáles Son los Preferidos?

La constante investigación por los ingredientes naturales y las etiquetas limpias estimula a la industria alimentaria en la búsqueda de nuevas opciones para adaptar el aroma y el sabor de sus productos.

La preferencia del consumidor por los aromas botánicos, étnicos o aquellos más reconfortantes y relacionados con el bienestar (aromaterapia de los alimentos), los nuevos perfiles aromáticos para los productos a base de proteínas vegetales o los ingredientes aromatizantes naturales capaces de funcionar como sustitutivos del azúcar son algunas de las tendencias que analizamos en este artículo.

El consumidor demanda ingredientes naturales y aumenta la presión sobre el tipo de aromatizantes y aditivos que contienen los alimentos que consume, buscando una reducción en el número de ingredientes. Esta preferencia se ve reflejada en los datos de Mintel. Según la consultora, el uso de aromatizantes tradicionales se ha reducido para los nuevos lanzamientos de un 50% en 2011-2012 a un 48% en 2016-2017. Por contra, el uso de aromas naturales ha crecido ligeramente, pasando de un 9% en 2011-2012 a un 11% en 2016-2017.

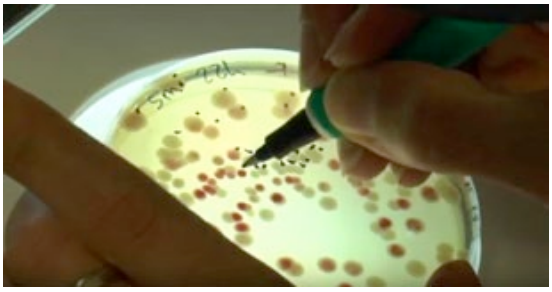
La preferencia del consumidor por los aromas y sabores naturales

Sin embargo, no debemos olvidar que el sabor es un elemento vital para la repetición de compra de un alimento, por lo tanto, si se incorporan aromatizantes a las matrices alimentarias, éstos han de ser aromas naturales. Es decir, han de provenir de una fuente animal y vegetal y han de estar extraídos de ellas, al menos, en un 95%.

Las tecnologías basadas en la extracción con CO_2 supercrítico, son un ejemplo de avance tecnológico capaz de proporcionar a la industria alimentaria los aromas y saborizantes naturales que demanda. Esta tecnología puede extraer aromas naturales procedentes de plantas aromáticas como el romero, tomillo, o de subproductos de frutas y verduras, para su incorporación en otros productos. Con ello, la **extracción a través de fluidos supercríticos** ofrece ingredientes alimentarios de la más alta calidad y libres de impurezas, al mismo tiempo que representa una opción sostenible, económicamente viable y limpia. La tecnología de fluidos supercríticos abre nuevos campos de aplicación también en la impregnación de aromas en materiales poliméricos y envases; con un gran potencial de avance en este campo.

En cuanto a las preferencias del consumidor, **los aromas naturales de origen botánico son los preferidos por el consumidor**. Así lo asegura Mintel en su informe *Flavouring Ingredient and Flavour Trends*. Un ejemplo claro lo vemos en el porcentaje de lanzamientos de bebidas (el sector más propenso a la utilización de aromatizantes) que incluyen aromas naturales de hierbas y que ha pasado de un 13% registrado entre junio de 2011 y mayo de 2012 a un 17% registrado de junio 2016 a mayo de 2017.

La extracción a través de fluidos supercríticos ofrece ingredientes alimentarios de la más alta calidad y libres de impurezas.



La biotecnología alimentaria puede aportar a la industria una gran variedad de aditivos e ingredientes naturales personalizados con los que se pueden desarrollar productos novedosos.

Los ingredientes botánicos incluyen hierbas y especias, flores, nueces, semillas, y otros ingredientes de origen vegetal. Sin embargo, son los aromas extraídos de flores y las hierbas aromáticas los que más están marcando tendencia en los nuevos lanzamientos.

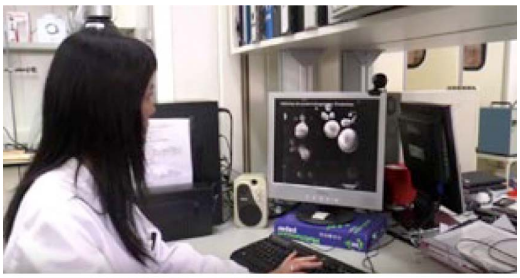
El mismo informe también pone el acento en la tendencia que apuesta por los sabores étnicos. Entre los que destacan los ingredientes aromatizantes provenientes de África y el Sudeste Asiático, Indonesia y Laos.

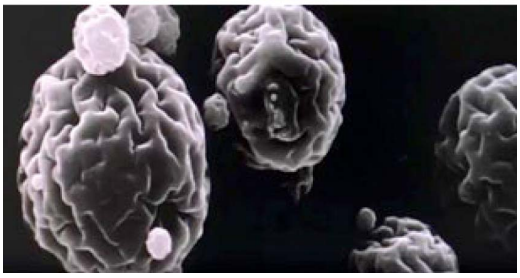
Los nuevos lanzamientos relacionan aromas naturales y alimentos saludables

Los consumidores buscan reducir la cantidad de azúcar que consumen, incluso aquella que proviene de fuentes naturales como la fruta. Según Mintel, esto se está traduciendo en un aumento de la demanda de sabores "sabrosos" o intensos en categorías de productos tradicionalmente dulces y provoca que los límites que distinguían los sabores dulces de los intensos se vuelvan borrosos.

Por otro lado, sabemos que la tendencia que apuesta por las dietas *veggies* está impulsando el consumo de fuentes proteicas de origen vegetal. Sin embargo, y según Mintel, los sustitutivos de la carne, sobre todo las fuentes proteicas emergentes como son las proteínas del arroz y de los guisantes, necesitan personalizar el sabor de sus productos si quieren conquistar definitivamente el paladar del consumidor. De hecho, el 33% de los franceses afirma que el sabor de este tipo de productos "ricos en proteínas" es peor que el de los productos estándar.

Por otro lado y también relacionados con la salud, los alimentos fermentados están experimentando un repunte al ser considerados por los consumidores como alimentos que aportan de forma natural sabores únicos y beneficios para su bienestar. La biotecnología alimentaria tiene mucho que aportar a este respecto. Apoyada en procesos de biosíntesis y biocatálisis es capaz de aportar a la industria una gran variedad de aditivos e ingredientes naturales personalizados con los que se desarrollan productos novedosos. Del mismo modo, trabaja en la identificación de starters fermentativos capaces de conferir nuevas cualidades organolépticas a los productos.





La microencapsulación permite añadir a las matrices alimentarias ingredientes que aseguren su estabilidad, biodisponibilidad o que enmascaren propiedades organolépticas no deseadas.

La aromaterapia de los alimentos también es tendencia. La relajación forma parte de un estado de vida saludable y el consumidor es cada vez más consciente de ello de cara a poner los niveles de estrés bajo control. Los ingredientes aromatizantes provenientes del té, las hierbas y las plantas se relacionan en la mente del consumidor con perfiles de sabor reconfortantes, que evocan la nostalgia y permiten la evasión hacia un momento de disfrute y felicidad.

Soluciones tecnológicas para la industria

A la tecnología de extracción e impregnación supercrítica y a las capacidades de los procesos biotecnológicos para la obtención de principios activos e ingredientes naturales, debemos añadir aquellas tecnologías relacionadas con la aplicación de los mismos, su estabilización en las matrices de los alimentos y la validación por parte del consumidor.

Los ingredientes aromatizantes suelen requerir de procesos posteriores que aseguren su estabilidad, biodisponibilidad o enmascaren propiedades organolépticas no deseadas. Las técnicas de microencapsulación dan respuesta a estas necesidades, posibilitando que que estos ingredientes sean añadidos a las matrices alimentarias.

Por su lado, los estudios de aceptación sensorial posibilitan a las empresas conocer la aceptación o preferencia de un producto por parte del consumidor, con lo que sabrán qué aspectos deberán mejorar para lograr despertar el interés de los consumidores, adaptando el producto innovador antes del lanzamiento y a lo largo de toda su vida comercial.

Beatriz Pérez
Ainia - Centro Tecnológico
España