



# Evolución de las **BEBIDAS** **SABORIZADAS**

Tecnologías que potencian **sabores naturales e innovadores** para ofrecer productos más saludables

**C**ada día la innovación y tecnología en la industria de alimentos se hacen más importantes para el desarrollo de nuevos productos que cumplan con las expectativas de los consumidores y también con las exigencias y normativas que plantean las autoridades a nivel global, con el objetivo de mejorar la salud.

En este contexto, la tecnología aplicada al sabor en bebidas impone desafíos que están determinados por la llamada optimización del sabor. En este sentido, las tendencias más sobresalientes son la búsqueda de sabores y composiciones naturales para categorizarlos como productos saludables. Así, en la medida en que existen sabores tradicionales instaurados en el mercado, hay más espacio para que las empresas exploren en introducir nuevas combinaciones con tecnologías vanguardistas que permitan modular y enmascarar sabores amargos, por ejemplo, y también tecnologías que reduzcan o disminuyan el azúcar con el fin de eliminar sellos y tener una etiqueta limpia.

## **Tecnologías únicas**

En cuanto a tecnologías, la denominada Durarome® Aromatic es la marca de última generación de la familia Encapsolutions de DSM-Firmenich que brinda una solución en saborización para bebidas en polvo a través de un

nuevo proceso que es más estable, eficiente y sustentable comparado con los sistemas de encapsulado que hoy existen.

Entre las fortalezas de Durarome® Aromatic y los atributos diferenciadores que son altamente valorados por la industria se encuentran la frescura del sabor por más tiempo, larga estabilidad (2 años de vida útil aproximadamente), mayor impacto aromático del sabor, disolución inmediata en agua fría y fácil manejo en la planta, ya que se evita la contaminación durante el proceso de elaboración por *dusting*.

Otra tecnología patentada es la plataforma Tastegem® que logra reducir el contenido de azúcar de los productos gracias a su efecto potenciador de dulzor y de sabor. A su vez, ayuda a redondear y mejorar el perfil de dulzor en las distintas formulaciones de las bebidas y tiene como gran ventaja poder declararse como sabor.

Adicionalmente, Tastegem® tiene la capacidad de disminuir la cantidad de azúcar sin uso de edulcorantes y sin el aporte de resabios amargos, enmascarando las notas indeseadas, clave en el objetivo de conseguir una etiqueta limpia manteniendo un perfil de dulzor similar al del azúcar. Actualmente los esfuerzos en el mercado están enfocados en seguir reduciendo la cantidad de azúcar y edulcorantes empleados,



manteniendo el dulzor, el sabor y también conservando la textura del producto.

La Tecnología Tasteprint® contempla un amplio abanico de soluciones integradas de edulcorantes y moduladores, tanto naturales como artificiales, que permiten lograr un dulzor más óptimo en cuanto a intensidad y perfil en un único producto integral para las categorías de bebidas carbonatadas, jugos y néctares, aguas saborizadas, jugos en polvo, entre otros.

La Inteligencia Artificial juega un rol importante dentro de la industria de alimentos. DSM-Firmenich posee un *software* que sirve como herramienta para el desarrollo de nuevos saborizantes. Éste se nutre de una base de datos que posee la compañía y se actualiza continuamente a través de una plataforma a nivel mundial. La gran ventaja de ello es que se logra crear sabores ligados a la tendencias del consumidor a nivel mundial, entregando un producto diferenciador, único e innovador.

Adicionalmente, para que el funcionamiento de esta herramienta sea exitoso, se complementa con el conocimiento del saborista, profesional experto creador de la esencia del sabor, quien aporta su toque de creatividad y conocimiento sensorial. De esta forma se desarrollan sabores nuevos e innovadores, mientras se aceleran los procesos y se mejoran las tecnologías empleadas en las soluciones que se ofrecen a los clientes. “En este sentido, las innovaciones de DSM-Firmenich permiten lograr una optimización de costos que es clave para los clientes, además de mejorar la experiencia sensorial y sorprender positivamente con los resultados del producto final”, explica Natalia Ferlito, saborista de DSM-Firmenich.

“Respecto de los desafíos en el caso de la categoría de bebidas saborizadas, la industria de alimentos y bebidas debe enfocarse con precisión en productos que sean más naturales, saludables, con sabores innovadores y únicos con estatus legal natural para brindar experiencias sensoriales memorables”, agrega María Lina Bava, Beverages Application Coordinator de DSM-Firmenich.

Ejemplos de lo anterior, para el caso del mercado argentino, es lo que se está realizando en la mayoría de las categorías como jugos y néctares, bebidas carbonatadas y jugos en polvo para eliminar en el etiquetado frontal la leyenda “contiene edulcorante”, considerando la preocupación de los padres por el contenido de este ingrediente en los productos dirigidos especialmente a niños.

Una oportunidad de crecimiento para esta categoría, y elemento diferenciador, es explorar y utilizar los sabores locales de Chile. Por ejemplo, en el caso de las aguas saborizadas, los sabores que se encuentran son más bien clásicos como manzana, limón y pera. Además, destaca el sabor originario del jugo del mote con huesillo.

Otro aspecto relevante es la tendencia nacional por la búsqueda de sabores tropicales como el mango, piña colada, guanábana, guayaba, entre otros, debido a la creciente llegada de extranjeros quienes buscan este tipo de sabores.

### Innovaciones para fortalecer el crecimiento

Un factor clave para avanzar en el desarrollo de las tecnologías es entender la importancia que éstas tienen para elaborar soluciones localizadas y personalizadas a la medida del cliente a través de la Investigación + Desarrollo + Innovación (I+D+I). Esta es la fortaleza con la que cuenta Industrias Flromatic en conjunto con su socio estratégico DSM-Firmenich, compañía que cuenta con 15 centros de investigación y desarrollo, 2 mil científicos e ingenieros y 16 mil patentes a nivel global. “Como empresa líder en la industria estamos convencidos que para crecer y abrirse a nuevos mercados en todo el mundo es necesario priorizar la investigación, por eso se invierte más del 10% de las ventas en tecnologías para ofrecer a nuestros clientes soluciones competitivas que logren satisfacer sus necesidades”, dice Ezequiel Caggiano, Account Manager - Taste, Texture & Health Division de DSM-Firmenich.

“En Industrias Flromatic y como socio estratégico representante en Chile de DSM-Firmenich, contamos con un laboratorio de desarrollo y aplicaciones y un centro de soporte, que ofrece soluciones de última vanguardia al cliente, priorizando las necesidades específicas de cada uno. Nuestra relación comercial y técnica con DSM-Firmenich permite generar sinergia constante, la que nos aporta conocimiento en investigación y desarrollo para construir en conjunto las mejores soluciones y liderar el mercado con tecnologías y servicios con el propósito de satisfacer las necesidades particulares de los clientes”, dice Claudia Hernández, Business Unit Manager Sabores de Industrias Flromatic.

Industrias Flromatic, en conjunto con su socio estratégico DSM-Firmenich, continuarán trabajando con excelencia e innovando para satisfacer las necesidades del mercado y ofrecer productos que abarquen todas las tendencias en materia de soluciones para la industria de alimentos y bebidas.