

Para informarse y sorprenderse

La industria agroalimentaria crece y se expande en todas sus facetas: productos, envases, sabores, *marketing*, técnicas de elaboración. De ahí la importancia que tiene observar las nuevas tendencias, permanecer abierto a las novedades locales y las de otras latitudes, y mirar más allá de lo coyuntural. Con este nuevo espacio, que próximamente se convertirá en un *newsletter* mensual, Alimentos Argentinos abre una ventana a las innovaciones que protagoniza la elaboración de los alimentos en todos los rincones del planeta.

EE.UU.: CRECEN LOS FUNCIONALES, DESCIENDEN LOS DIETÉTICOS

La consultora *Media Post Communications/Marketing Daily* ha corroborado un cambio en los hábitos de consumo de los estadounidenses: el pasaje de los alimentos dietéticos hacia los productos funcionales, que incluyen algún componente beneficioso para el organismo.

El informe de *Euromonitor Internacional* "Oportunidades de los productos funcionales reguladores del peso" detalla que este segmento de alimentos puede dividirse en tres categorías: los que suprimen el apetito y producen sensación de saciedad; los que estimulan el metabolismo; y los que inhiben la digestión de macronutrientes (carbohidratos y grasas) o su conversión en grasa. Y hallaron amplias posibilidades para los lácteos, principalmente los yogures; las bebidas, sobre todo el agua y por último los productos básicos como el pan o los cereales.



Durante 2007 los productos funcionales crecieron un 10% en el mercado y los dietéticos no superaron el aumento general de la industria de alimentos y bebidas (entre 2% y 4%) por lo que las empresas de alimentos empiezan a mirar con atención el segmento de los "funcionales" para crecer y satisfacer las nuevas necesidades del consumidor norteamericano.

Fuente: The Gourmet Retailer

BEBIDAS CON CITRULINA

Han aparecido en el mercado nuevas bebidas que contienen citrulina, compuesto utilizado en la industria cosmética y como suplemento dietético. La citrulina, como aminoácido esencial, se relaciona con el balance de nitrógeno y de los procesos metabólicos. Se le atribuye aporte de energía y mejora del sistema inmune. Durante el año pasado la empresa nipona *Asahi Soft Drinksha* lanzó una bebida que contiene 270 mg. de citrulina y se la posiciona en el mercado como "bebida que ayuda a cuidar su salud y bienestar".

Fuente: Mintel GNPD



MÁS AGUA EN BOTELLA, MENOS BEBIDAS REFRESCANTES

Pese al crecimiento del 3,9% en el consumo global de bebidas colas, los consumidores se inclinan hacia los productos naturales como el agua embotellada, que en la última década ha revolucionado el mercado con la incorporación de nuevos ingredientes y sabores. Ha recibido tanto la preferencia del público que de acuerdo al último informe de *Zenith International*, durante 2007 superó en volumen a las bebidas refrescantes. Según las estimaciones, el consumo de estas aguas seguirá creciendo un 11% hasta el año 2012, sólo en Europa. La nueva tendencia aumenta a medida que los consumidores adoptan hábitos más saludables. Otra categoría de bebidas que ha crecido un 6.4% durante 2007 ha sido el segmento de zumos de fruta sin gas, té y bebidas deportivas.



Fuente: Financial food

CAMBIO CLIMÁTICO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) ha elaborado un informe sobre la repercusión del cambio climático en la Seguridad Alimentaria, identificando el potencial impacto de futuros cambios. Entre los más significativos se halla la hipotética aparición o reaparición de diferentes patógenos, en particular aquéllos que causan enfermedades a muy baja dosis infectiva (virus entéricos, protozoos, parásitos, *Shigella spp.*, *E.coli enterohemorragicas*) y/o los que tienen mayor resistencia ambiental (virus

entéricos y protozoos parásitos).

Los patógenos con mayor capacidad de adaptación a las nuevas condiciones (como es el caso de *E. coli enterohemorragica* y *Salmonella*) serán los que mayor incidencia tengan en un futuro. El cambio climático también incrementará el uso de antimicrobianos en ganadería y el empleo de pesticidas para el control de plagas, lo que puede hacer que residuos de ambos productos puedan aparecer con más frecuencia y cantidad en los alimentos.

Fuente: Eika - Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria



ALIMENTOS Y MEDIO AMBIENTE

Según un estudio de la Universidad de Surrey la dosis semanal de alimentos por persona no debería incluir más de cuatro porciones de carne y un litro de leche. El informe hace estas recomendaciones debido a la preocupación cada vez mayor sobre la relación entre la industria ganadera y los gases que contaminan el medioambiente.



El análisis fue elaborado tras una investigación de cuatro años que analizó el impacto de los alimentos en el cambio climático. Se considera que es el estudio más exhaustivo realizado hasta la fecha sobre este asunto.



Elaborado por la Red de Investigación sobre Alimentos y Clima de esa universidad del sur de Inglaterra, el informe señala además que debería reducirse

UN VINITO MUY PARTICULAR

Investigadores de la Facultad de Ciencias de la Alimentación, de Concordia, con el financiamiento de la UNER y la Agencia Nacional de Ciencia y Técnica de la Nación, llevan adelante un trabajo destinado a estudiar la obtención del denominado "Vino de naranja", y un proyecto dirigido a producir vinagre de cítricos.

Según explicaron los docentes investigadores, la propuesta surge de la "necesidad de crear tecnologías alternativas para destinar los jugos cítricos, particularmente el de naranja, a otros fines que no sean el consumo directo". La primera etapa de la investigación permitió concluir que era técnica y económicamente factible la vinificación del jugo de naranjas, producto que fue muy apreciado en los paneles de degustación. Si la experiencia lograra ampliar la oferta de productos regionales, Argentina contaría con un producto inédito a nivel nacional y con muy pocos antecedentes en el mundo.



Fuente: Diario de Paraná

el consumo total de alimentos, especialmente de los que tienen pocos nutrientes, como los dulces.



Fuente: ADN

