

No. 2 / February 2021, Cologne
#prosweetscologne

Fuerza innovadora para un mercado polarizado: Los nuevos productos de confitería y los snacks destacan por su sabor, textura y naturalidad

La ProSweets Cologne 2022 se celebrará en un formato mixto

El sector de la confitería está siempre dispuesto para sorpresas. Este hecho se pone también de relieve en la ProSweets Cologne y en la ISM que se celebra paralelamente y que desgraciadamente han tenido que suspenderse este año debido a la pandemia. La feria dedicada a los proveedores de la industria de artículos de confitería y snacks aprovecha sin embargo esta ocasión para presentar los nuevos desarrollos y tendencias en el segmento de materias primas e ingredientes. También están funcionando viento en popa los trabajos de preparación de la próxima ProSweets Cologne (30.1-2.2.2022). Los expositores pueden beneficiarse todavía hasta el 30 de abril de 2021 de las ventajas que ofrece la campaña de inscripción anticipada. Por otra parte, la feria de los suministradores de la industria de productos de confitería y snacks apostará por un formato mixto, ofreciendo con la ProSweets@home una plataforma digital que completará el evento presencial y ofrecerá también, junto a salas de exposición y transmisiones en directo, la posibilidad de integrarse en redes y celebrar encuentros digitales. También aquí se incluirá el tema de los ingredientes.

Este año, los especialistas en ingredientes ofrecen, además de innovadores conceptos de productos, soluciones sofisticadas que se adecuan exactamente a cada necesidad, haciendo posible a los fabricantes de productos de confitería y snacks nuevos procesos de elaboración e innovadoras texturas. Unos snacks saludables y un placer para el paladar: los fabricantes de productos de confitería mantendrán esta tendencia también en 2021. Sin embargo, eso no es todo. La tendencia a los productos naturales y a la sostenibilidad será cada vez más determinante a la hora de decidir las compras. Las innovaciones y el posicionamiento adecuado de las marcas desempeñan un papel central en un mercado cada vez más polarizado. Los desarrolladores de productos del sector se enfrentan a desafíos en muchos frentes y reaccionan a ellos con insospechadas mezclas de aromas, atractivas texturas y extraordinarias composiciones cromáticas puesto que los productos de confitería y snacks que "al primer bocado" ofrecen un sabor no convencional se están haciendo cada vez más populares.

El incremento crujiente para lo dulce y lo salado

En el mundo entero, siete de cada diez consumidores opinan que la textura es la que debe proporcionar una sensación interesante al degustar un producto. A esta conclusión han llegado los investigadores de mercado de Innova Market Insights que ven en "tapping in texture" una de las tendencias más importantes del mercado. Esta tendencia se aprecia sobre todo en los consumidores jóvenes. Un 56 por ciento de



ProSweets Cologne
30.01. - 02.02.2022
www.prosweets.com

Your contact:

Peggy Krause

Tel.

+49 221 821-2076

Fax

+49 221 821-3544

e-mail

p.krause@koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

P.O. Box 21 07 60

50532 Köln

Germany

Tel. +49 221 821-0

Fax +49 221 821-2574

www.koelnmesse.com

Executive Board:

Gerald Böse (President and Chief
Executive Officer)

Oliver Frese

Herbert Marnier

Chairwoman of the Supervisory
Board:

Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of
jurisdiction:

Cologne

District Court Cologne, HRB 952

las personas con edades comprendidas entre los 26 y los 35 años manifiestan que la textura les resulta más importante que lo que aparece en la lista de ingredientes. Una opinión que solo comparte un 37 por ciento de los mayores de 55 años.

Page
2/4

Hoy en día, todas las innovaciones tienen en cuenta el aspecto relacionado con una textura crujiente. A la vez, se mantiene la tendencia a una mayor naturalidad. En la búsqueda de nuevos productos de confitería y snacks, los fabricantes combinan ambas tendencias: mientras que las nueces o las almendras crujientes proporcionan adicionalmente a la textura ácidos grasos esenciales y proteínas, las acerolas secas o los arándanos rojos aportan mucha vitamina C y fibra que con su dura consistencia prolongan el proceso de masticado. Pequeñas bolitas de cereales con o sin chocolate, galletas troceadas o chips proporcionan una textura crujiente adicional.

Luminosa fuerza cromática procedente de la naturaleza

Por otra parte, los consumidores buscan nuevas vivencias gustativas, afrutadas y refrescantes. Los expositores de la ProSweets Cologne se hacen eco de esta tendencia con aromas y colores naturales, concentrados de frutas y verduras así como sistemas de endulzado con menos azúcar. El desafío que ello lleva consigo: todos los ingredientes tienen que ser compatibles con las características del producto y ser acordes con el concepto general multisensorial, desde su aspecto hasta la sensación que producen en el paladar. Esto comienza ya con la adecuada elección de colores que resulta esencial para conseguir el éxito en el punto de venta. Aquí, las soluciones cromáticas efectivas que satisfagan totalmente el principio de etiqueta limpia constituyen un efectivo argumento de venta.

Expertos en ingredientes como Döhler ofrecen una gran variedad de concentrados de colores procedentes de frutas, verduras y plantas en general entre las que figura el negro como nuevo cromatismo de moda. En el segmento de los productos de confitería, este color se asocia a conceptos como "festivo" o "lujoso" y sustituye al colorante carbón vegetal (E 153). La base está constituida por pigmentos rojo-violeta de la familia de las antocianinas que debido a su alta concentración tienen una apariencia negra. Los desarrolladores de productos que deseen incorporar fácilmente a sus gominolas con sabor a fruta, grageas o caramelos duros o blandos colorantes naturales, encontrarán aquí una interminable selección de variaciones de amarillo, rojo, fucsia, púrpura y azul. La oferta de EXBERRY de GNT abarca, por ejemplo, una gama de más de 400 tonos cromáticos diferentes en forma de líquido o de polvo, solución dispersable en aceite o polvo micronizado. Además son adecuados para productos de confitería vegetarianos, veganos, kosher y halal.

Inspiración para nuevas ideas de productos

¿Dónde existen todavía potenciales de crecimiento para los fabricantes de productos de confitería y snacks? El mejor ejemplo de ello son los productos de confitería vegetarianos y veganos que ya no resulta raro encontrar en las estanterías de los supermercados del mundo entero. Contando con una variedad de productos para proporcionar textura basados en alternativas vegetales, los especialistas en ingredientes pueden conseguir unas propiedades óptimas para masticar y una consistencia a la medida en las gelatinas y los caramelos de toffee.

No solo los fabricantes de gominolas están adaptando sus recetas. "La próxima

generación de consumidores busca sensaciones agradables para el paladar que tengan un efecto positivo para ellos y para el planeta en que vivimos. Es nuestro deseo acompañar a la industria en este proceso revolucionario basado en las plantas" ha manifestado, comentando las tendencias actuales en la alimentación, Pablo Perversi, chief innovation, sustainability and quality officer y director del departamento gourmet en Barry Callebaut. Un equipo de I+D de la empresa radicada en Zurich ha necesitado dos años para desarrollar un nuevo chocolate sin leche, "M_lk Chocolate", una especialidad vegana con el típico sabor y características del chocolate hecho con leche.

Page

3/4

El sector de los productos de confitería en plena transformación

¿Cómo se presenta el futuro del sector dulce? ¿Doy preferencia al placer del paladar o a la salud? Lo que es seguro es que la transformación del sector ofrece posibilidades para posicionarse en el mercado y da origen a nuevos productos. Todo esto se refleja también claramente en los productos que se exponen en la plataforma digital recientemente presentada New Product Showcase (<https://bit.ly/3qKf5a5>) de la ISM. Como consecuencia de la discusión que se mantiene en torno a la Nutri-Score, el semáforo nutricional para distinguir los productos saludables, la evolución estará influida por recetas reformuladas con menos sal, grasa o azúcar y mayor contenido en fibras así como con ingredientes saludables como es el caso de las nueces, las semillas o los probióticos y las materias primas sostenibles basadas en el productos vegetales. En este contexto, el desafío es siempre el mismo: cada reformulación tiene que ser viable desde el punto de vista tecnológico sin que sufra el sabor, la textura o la apariencia. En cualquier caso, los expertos en ingredientes tienen preparadas soluciones prácticas para ayudar a la industria de la confitería y los snacks a cambiar las recetas y utilizar nuevas materias primas.

Koelnmesse - Global Competence in Food and FoodTec:

Koelnmesse es líder internacional en la organización de ferias para el sector de la alimentación y certámenes dedicados a la elaboración de productos alimenticios y bebidas. Ferias como la Anuga, la ISM y la Anuga FoodTec están reconocidas como ferias de referencia internacional para sus sectores. Koelnmesse no sólo organiza certámenes feriales dedicados al tema de la alimentación y la tecnología alimentaria con diferentes núcleos temáticos y contenidos en Colonia sino también en otros mercados en crecimiento en todo el mundo como, por ejemplo, en Brasil, China, Colombia, India, Italia, Japón, Tailandia y los Emiratos Árabes Unidos. Con estas actividades globales, Koelnmesse ofrece a sus clientes eventos a la medida en diferentes mercados que garantizan un negocio sostenible a nivel internacional.

Más información: <http://www.global-competence.net/food/>

Los próximos eventos:

Wine & Gourmet Japan - International Wine, Beer, Spirits, Gourmet Food and Bar Exhibition & Conference, Tokyo 21.04. - 23.04.2021

ANUFOOD China - The leading food & beverage exhibition for Southern China, Shenzhen 21.04. - 23.04.2021

Alimentec - International food, beverage and hospitality trade fair, Bogotá 08.06. - 11.06.2021

Nota para la redacción:

En nuestra galería de imágenes en internet, en www.prosweets.com en el espacio „News“ tienen a su disposición material fotográfico sobre la ProSweets Cologne o www.prosweets.com/imagedatabase
En www.prosweets.com/Pressinformation encontrarán informaciones para la prensa.

En caso de publicación, agradeceremos el envío de un ejemplar.

ProSweets Cologne en la Web Social:

<https://de.linkedin.com/showcase/pro-sweets-cologne>

<https://www.facebook.com/prosweetscologne>

Contacto para consultas:

Peggy Krause

Communications Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Tel +49 221 821-2076

Fax +49 221 821-3544

p.krause@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com