

No. 2 / November 2023, Cologne
#prosweetscologne

Reformulación de productos de confitería y artículos para picar: la ProSweets Cologne muestra cómo los desarrolladores de productos encuentran el equilibrio entre salud y placer para el paladar

Cada vez son más apreciados los productos de confitería y los artículos para picar naturales y sostenibles con bajo contenido de azúcar o que aporten una etiqueta limpia. Para los fabricantes, constituye un desafío tecnológico el encontrar soluciones que sintonicen los aspectos importantes desde el punto de vista de la salud con los sabores agradables. Estos fabricantes encontrarán la ayuda que precisan en los alrededores de especialistas en raw materials e ingredientes que estarán representados en la ProSweets Cologne del 28 al 31 de enero de 2024. Con un repertorio completo de ingredientes funcionales, establecen estándares para la reformulación y permiten conceptos de productos que se caracterizan por sabores innovadores y atractivos colores.

Lo natural y lo saludable son factores cada vez más decisivos a la hora de comprar productos de confitería y artículos para picar. En el mundo entero, más de un 80 por ciento de los consumidores manifiestan que los aspectos relacionados con la sostenibilidad son importantes a la hora de escoger productos de confitería. Hace tiempo que la etiqueta limpia ha llegado a las estanterías de las tiendas - Para muchos consumidores, los productos sin aditivos se han convertido en lo normal. Como consecuencia de ello, en todas las empresas del sector de confitería se buscan soluciones para este tema, bien mediante el desarrollo de nuevos productos o de una reformulación de los existentes. Una de las cuestiones más discutidas en la ProSweets Cologne será, por tanto, cómo los fabricantes de productos de confitería pueden conseguir armonizar el color, la textura y el sabor para satisfacer la cada vez mayor concienciación de los consumidores con temas relacionados con la salud.

Disfrutar degustando con (cada vez) menos azúcar

La tendencia a la reformulación se ve reforzada por el etiquetado Nutri-Score, que las empresas pueden utilizar en Alemania desde finales de otoño de 2020. La estrategia que se persigue con ello es la paulatina disminución del contenido en azúcar a fin de poder mantener el sabor característico de un producto y con ello la aceptación por parte de los consumidores. Fieles al lema "el cacao primero, el azúcar después", los chocolates reformulados contienen hoy en día hasta un 80 por ciento más de cacao y la mitad de azúcar. La ProSweets Colonia muestra también cómo los sucedáneos del azúcar en las barritas pueden funcionar como una solución global: con dulzor natural a base de miel y combinaciones de nueces y frutos secos que se pueden procesar en trozos, en polvo o en gránulos liofilizados que añaden sabor y un toque crujiente.



ProSweets Cologne
28.01. - 31.01.2024
www.prosweets-
cologne.com

Your contact:
Presseteam ProSweets
Tel.
+49 176 2017 8715
e-mail
presse@prosweets.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

Chairwoman of the Supervisory
Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of
jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

La reducción paulatina de azúcar llega a su límite cuando se resiente la sensación de textura al morder o masticar. Los ingredientes principales son los carbohidratos de bajo índice glucémico y la fibra, que cada vez son más populares como sustitutos parciales del azúcar. La inulina, una fibra prebiótica procedente de la raíz de achicoria, proporciona una sensación agradable en la boca, por ejemplo, en los chicles de frutas bajos en azúcar. Los scFOS, fructooligosacáridos de cadena corta, obtenidos de la remolacha azucarera, tienen también un dulzor suave, buena solubilidad y propiedades naturales que proporcionan un efecto positivo en el sabor y la textura de los productos horneados o en los cereales, permitiendo a la vez el enriquecimiento de la fibra. Esto mejora el perfil nutricional y permite a los fabricantes lograr una mejor clasificación en los sistemas de etiquetado nutricional.

Colores naturales con muchas facetas

Sin duda, los colores brillantes forman parte del mundo de la repostería. Al colorear se trata de mantener la autenticidad y la naturalidad con tonos que recuerden a las frutas de temporada. Para los especialistas en ingredientes, no hay forma de evitar el cultivo sostenible de coloridas materias primas vegetales y su cuidadoso procesamiento. Los alimentos colorantes, derivados de frutas, verduras y plantas comestibles, son una opción ideal para que los fabricantes de dulces consigan a la vez intensidad cromática y posibilidades para una etiqueta limpia.

La oferta que se presentará en el recinto ferial de Colonia comprende diversos colores que se pueden seleccionar de acuerdo con la aplicación. Esto también es válido para los colores blancos que sustituyen al dióxido de titanio (E 171) que desde febrero de 2022 ha dejado de estar permitido en la UE. El dióxido de titanio jugó un papel importante por la refracción que produce en la luz creando superficies blancas que hacen brillar los colores. Especialmente con productos recubiertos de azúcar, a menudo se requiere un agente blanqueador para crear una capa superior entre el centro de chocolate negro y la capa coloreada. Las innovaciones más recientes se basan, por ejemplo, en carbonato cálcico encapsulado con proteínas de arroz, que, sin embargo, debe declararse como aditivos. Una de las alternativas de etiqueta limpia con alto poder blanqueador es el almidón de arroz que es adecuado para chicles, caramelos duros o grageas de chocolate. Gracias al pequeño tamaño del grano, garantiza una superficie lisa cuando se recubre, sin brillos grises o amarillentos.

Estrellas de Instagram para picar

Los colores que más se utilizan en muchas aplicaciones son el amarillo y el rojo. A estos habría que añadir tonos vivos azules y verdes que impulsan las innovaciones de los desarrolladores de productos y ofrecen una amplia gama de oportunidades para crear productos de confitería que destaquen frente a la competencia y brillen visualmente en Instagram. Y no sin razón puesto que la forma, el color y las texturas de elevado contraste deberían fomentar el intercambio en presentaciones online. Especialmente para el grupo de los más jóvenes, las redes sociales se han convertido en la principal fuente de información, por lo que las tendencias alimentarias se abren paso rápidamente en el punto de venta.

Y el brillo adecuado para llamar la atención también es decisivo para conseguir un

"me gusta". Entonces, ¿qué sería de una colorida gragea de azúcar sin el acabado perfecto? En la ProSweets Colonia se presentarán las últimas novedades en el campo de los productos para conseguir brillo, separar y sellar. Todas ellas, como parte de las estrategias de reformulación, deben también satisfacer la creciente demanda de productos de confitería por parte de los consumidores y, al mismo tiempo, mantener su funcionalidad.

Superficie especial en la gama de productos Materias Primas e Ingredientes

En el marco del debate sobre la sostenibilidad, cada vez se presta más atención al origen y el abastecimiento sostenible de los productos y sus materias primas. La presión ecológica es cada vez mayor: los ingredientes influyen en las decisiones de compra.

Además de las características de calidad habituales, como "sin gluten o sin lactosa, apto para celíacos o kosher", el etiquetado de CO2 también influirá en las decisiones de compra de los clientes en el futuro. Por ejemplo, se están probando tecnologías con materias secundarias disponibles localmente que pueden reducir enormemente la huella de CO2 y ampliar la variedad de productos ofertados.

En el área especial Collaboration X InGREENients, ProSweets Cologne presenta una exposición de innovaciones en aperitivos de todo el mundo en cooperación con Haute Innovation de Berlín. La atención se centra en el aspecto de la sostenibilidad utilizando ingredientes inusuales para un pequeño tentempié entre horas.

Los expositores y visitantes también podrán entablar un diálogo directo con innovadores seleccionados que presentarán sus productos en la zona de colaboración.

Koelnmesse - Ferias sectoriales para la industria de la tecnología de la alimentación: La Koelnmesse es líder internacional en la organización de certámenes dedicados a la elaboración de productos alimenticios y bebidas. La Anuga FoodTec y la ProSweets Cologne se han consolidado en Colonia como las principales ferias del mundo para sus sectores correspondientes. Por otra parte, la Koelnmesse presenta en importantes mercados de todo el mundo, como, por ejemplo, en India, Italia y Colombia, otras ferias alimentarias con diferentes núcleos temáticos. Con estas actividades globales, la Koelnmesse ofrece a sus clientes en diferentes mercados eventos y ferias regionales de referencia hechos a la medida que garantizan la sostenibilidad de negocios a nivel internacional. La Koelnmesse también está excelentemente posicionada en el sector alimentario con sus ferias líderes mundiales Anuga e ISM, así como con su red global de otros eventos. Más información: <https://www.prosweets.com/fair/industry-sectors>

Los próximos eventos:

Andina Pack - International Processing and Packaging Exhibition for the Food, Pharma and Cosmetic Industry, Bogotá 27.11. - 30.11.2023

ProSweets Cologne - The international supplier fair for the sweets and snacks industry, Cologne 28.01. - 31.01.2024

Anuga FoodTec - International supplier fair for the food and beverages industry, Cologne 19.03. - 22.03.2024

Nota para la redacción:

En nuestra galería de imágenes en internet, en www.prosweets.com en el espacio „Press“ tienen a su disposición material fotográfico sobre la ProSweets Cologne o www.prosweets.com/imagetdatabase

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:

Press Team ProSweets

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Telefon: +49 176 2017 8715

presse@prosweets.de

www.koelnmesse.de

You receive this message as a subscriber to the press releases of Koelnmesse. In case you would like to dispense with our service, please reply to this mail under the

heading "unsubscribe".