

No. 2 / November 2023, Cologne
#prosweetscologne

Riformulazione di prodotti dolciari e snack: a ProSweets Cologne gli sviluppatori di prodotto trovano un equilibrio fra salute e gusto

Sempre più amati i prodotti dolciari e gli snack naturali e sostenibili, a basso contenuto di zuccheri o con dichiarazione clean label. La sfida tecnologica delle aziende produttrici è trovare soluzioni che concilino aspetti salutari e gusto, supportate dai specialisti di Ingredients presenti a Colonia dal 28 al 31 gennaio 2024. Con la loro ricca offerta di ingredienti funzionali stabiliranno i criteri di riformulazione e renderanno possibili nuovi concept di prodotto, caratterizzati da gusti innovativi e colori invitanti.

Genuinità e salute diventano fattori di acquisto sempre più determinanti per snack e dolci. Oltre l'80% dei consumatori di tutto il mondo afferma di tenere in considerazione l'aspetto della sostenibilità al momento della scelta dei prodotti dolciari. Anche il trend clean label è da tempo atterrato sugli scaffali dei prodotti dolciari: per molti consumatori l'acquisto di prodotti privi di additivi è ormai un'ovvietà. Di conseguenza tutte le aziende dell'industria dolciaria sono alla ricerca di soluzioni per sviluppare nuovi prodotti o riformulare quelli esistenti. Uno dei quesiti più avvincenti affrontati a ProSweets Cologne è quindi come riusciranno le aziende dolciarie a conciliare colore, texture e gusto per poter soddisfare i trend di una maggiore consapevolezza per la salute.

Gusto con (sempre) meno zucchero

Si rafforza anche il trend di riformulazione sulla base del Nutri-Score, a disposizione delle aziende tedesche da fine autunno 2020. Una delle strategie perseguite è la graduale riduzione del contenuto di zucchero, per salvaguardare il profilo gustativo di un prodotto e il consenso dei consumatori. Fedeli al motto "Cacao per primo, zucchero per ultimo", le ricette dei cioccolati riformulati contengono oggi fino all'80% di cacao in più e metà dello zucchero. ProSweets Cologne dimostra però anche come nel caso delle barrette la soluzione perfetta potrebbe essere rappresentata da un sostituto dello zucchero: dolcezza naturale grazie a miele e combinazioni di frutta a guscio ed essiccata, disponibile e processabile in pezzi, in polvere o sotto forma di granulati congelati. Gusto e croccantezza garantiti.

La graduale riduzione di zucchero raggiunge il limite quando arriva a pregiudicare texture, croccantezza o sensazione al palato. In questo caso sono soprattutto fibre e carboidrati a basso indice glicemico a imporsi come sostituti parziali dello zucchero. Nelle gommose alla frutta a basso contenuto di zucchero l'inulina, una fibra prebiotica ottenuta dalle radici di cicoria, risulta per esempio piacevole al palato. Anche i fruttoligosaccaridi a catena corta ricavati dalla barbabietola da zucchero



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

sono caratterizzati da dolcezza delicata, buona solubilità e caratteristiche naturali che influenzano positivamente gusto e texture in prodotti da forno e cereali, aumentando al contempo il contenuto di fibre. In questo modo si migliora il profilo nutrizionale e le aziende riescono a raggiungere una migliore classificazione nell'etichetta nutrizionale.

Colori naturali dalle tante sfumature

I colori brillanti sono senza dubbio parte integrante del mondo dolciario. Nel caso della colorazione l'importante è preservare autenticità e genuinità con tonalità che ricordino la frutta di stagione. Per gli specialisti di ingredients la strada obbligata è rappresentata dalla coltivazione sostenibile di materie prime vegetali dai colori vivaci e da una delicata lavorazione. I principi coloranti ricavati da frutta, verdura e piante edibili costituiscono un'opzione ideale per le aziende dolciarie al fine di coniugare potere colorante e conformità alla clean label.

L'offerta del comprensorio fieristico di Colonia comprende svariati colori fra cui è possibile scegliere per le diverse applicazioni. Lo stesso vale anche per i colori bianchi in sostituzione del biossido di titanio (E 171), vietato su tutto il territorio UE da febbraio 2022. A causa delle sue proprietà di rifrazione il biossido di titanio giocava un ruolo importante creando delle superfici bianche che facevano risplendere i colori. In particolare nel caso di prodotti confettati serve spesso un colorante bianco per inserire uno strato di copertura fra un nucleo scuro di cioccolato e il rivestimento colorato. Le più recenti innovazioni si basano ad esempio sul carbonato di calcio incapsulato con proteine di riso, che tuttavia è soggetto all'obbligo di dichiarazione fra gli additivi. Fra le alternative clean label ad alto effetto bianco è annoverato l'amido di riso, adatto per gomme da masticare, caramelle dure e confetti di cioccolato. Grazie alla granulometria ridotta assicura una superficie di rivestimento liscia, senza striature grigie o giallastre.

Instagram star per gli spuntini

Il giallo e il rosso sono i colori usati più di frequente per molte applicazioni; ad essi si aggiungono le tonalità vivaci di blu e verde. Stimolano le innovazioni degli sviluppatori di prodotto e offrono svariate possibilità di creare dolci in grado di distinguersi dalla massa e brillare di luce propria su Instagram. E non a torto, poiché forma, colore e texture ricche di contrasti inducono alla condivisione online di contenuti. Proprio per il target più giovane i social media si sono affermati come principale fonte di informazioni, favorendo così una rapida invasione del point of sale ad opera dei food trend.

Anche la giusta lucentezza rappresenta un eyecatcher cruciale nella caccia di like. Cosa sarebbe un confetto di zucchero allegramente colorato senza il finish perfetto? A ProSweets Cologne saranno in mostra gli ultimi sviluppi nel campo di agenti lucidanti, distaccanti e sigillanti. In quanto componenti delle strategie di riformulazione, anch'essi devono adeguarsi alle richieste dei consumatori più esigenti, senza però perdere in termini di funzionalità.

Area speciale della gamma di prodotti Materie prime e ingredienti

Nell'ambito del dibattito sulla sostenibilità, si presta sempre più attenzione

all'origine e all'approvvigionamento sostenibile dei prodotti e delle loro materie prime. La pressione ecologica è in aumento: gli ingredienti influenzano le decisioni di acquisto.

Page
3/5

Oltre alle consuete caratteristiche di qualità come "senza glutine o lattosio, keto-friendly o kosher", in futuro anche l'etichettatura della CO2 influenzerà le decisioni di acquisto dei clienti. Ad esempio, si stanno sperimentando tecnologie con materiali secondari disponibili localmente che possono ridurre significativamente l'impronta di CO2 e ampliare la varietà dei prodotti offerti.

Nell'area speciale Collaboration X InGREENients, ProSweets Cologne presenta un'esposizione di innovazioni nel campo degli snack provenienti da tutto il mondo, in collaborazione con Haute Innovation di Berlino. L'attenzione si concentra soprattutto sull'aspetto della sostenibilità, utilizzando ingredienti insoliti per un piccolo spuntino tra i pasti.

Espositori e visitatori potranno inoltre dialogare direttamente con gli innovatori selezionati che presenteranno i loro prodotti nell'area di collaborazione.

Koelnmesse - Fiere di settore per le tecnologie per l'industria alimentare:

Koelnmesse è leader internazionale nell'organizzazione di fiere nel settore della lavorazione di generi alimentari e bevande. Anuga FoodTec e ProSweets Cologne sono leader mondiali consolidati con sede a Colonia. Inoltre Koelnmesse propone numerose fiere Foodtec dedicate a varie tematiche e contenuti in importanti mercati di tutto il mondo, come per esempio India, Italia e Colombia. Con queste attività a livello globale Koelnmesse offre ai propri clienti eventi su misura e fiere nazionali di riferimento in vari mercati, per un business sostenibile e internazionale. Koelnmesse è in prima linea anche nel settore alimentare con Anuga e ISM, eventi leader a livello globale, e il suo network mondiale di eventi satellite.

Maggiori informazioni: https://www.prosweets.com/trade-fair/prosweets-cologne/industry-trade-fairs/?_ga=2.144367093.1197714993.1656934528-2117174913.1656934528

I prossimi eventi:

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 per la redazione:

Il materiale fotografico di ProSweets Cologne è disponibile nella nostra banca dati immagini sul sito www.prosweets.com alla sezione "Press" o www.prosweets.com/imagedatabase

Ulteriori ragguagli per la stampa sono reperibili al link

<http://www.prosweets.com/pressinformation>

In caso di pubblicazione si prega di inviare copia giustificativa.

ProSweets Cologne sul Social Web:

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

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

Per eventuali domande rivolgersi a:

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".

Page
5/5