

No. 6 / August 2020, Cologne  
#anugafoodtec

## Innovadores ingredientes alimentarios y procesos actuando como piedra angular para la reformulación y el desarrollo de nuevos conceptos de productos

**Anuga FoodTec 2021 presenta soluciones para productos alimenticios y bebidas del futuro**

¿Cómo serán los alimentos del futuro? Debates sobre ingredientes, sostenibilidad, trazabilidad en la cadena de suministro, salud y protección de los recursos naturales promueven el desarrollo de nuevos productos alimenticios y bebidas adecuados a las necesidades. Además, sin embargo, el encarecimiento o la escasez de materias primas concretas o las modificaciones en las preferencias de los consumidores pueden tener como consecuencia el que los fabricantes tengan que revisar las recetas actuales o desarrollar otras nuevas. En todo este proceso juegan un papel muy importante los nuevos ingredientes alimentarios innovadores y los procesos tecnológicos. La Anuga FoodTec, la feria líder para los proveedores de la industria de productos alimenticios y bebidas, presenta una panorámica completa de las más actuales tecnologías e ingredientes. Numerosas empresas están ocupadas con este tema a diferentes niveles de procesamiento y presentarán sus soluciones en este certamen monográfico que se celebrará en Colonia del 23 al 26 de marzo de 2021.

### Demostración de la eficacia de recetas

Muchos fabricantes de productos alimenticios y bebidas están ocupados con temas relacionados con la reducción de sodio, azúcar y grasas así como también carne, leche y gluten, desde el aspecto de las dificultades técnicas hasta las consecuencias en los costes, pasando por la elección de los ingredientes adecuados. La problemática especial que surge entre los desarrolladores de productos: la supresión o la integración de ingredientes tiene siempre efectos en el tiempo de conservación, la textura y el sabor, un factor decisivo para la percepción de un producto. Así, por ejemplo, la sal en el queso inhibe a microorganismos peligrosos, el azúcar en el yogur influye en la fermentación y la grasa es un importante factor en la textura de los productos de panadería. En caso de que se modifique aunque sólo sea una parte de la receta, cambia todo el producto.

### Reducción de grasa sin merma de sabor

En la búsqueda de soluciones, científicos y desarrolladores de productos combinan procesos tradicionales de fabricación con tecnologías innovadoras e ingredientes alimentarios funcionales a la medida de cada caso. Empresas suministradoras de la industria de los alimentos y las bebidas muestran en la Anuga FoodTec las soluciones que hacen frente a cada desafío. Las proteínas vegetales desempeñan en todo ello



Anuga Food Tec  
23.03. - 26.03.2021  
[www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com)

Your contact:  
Christine Hackmann  
Tel.  
+49 221 821-2288  
Fax  
  
e-mail  
[c.hackmann@koelnmesse.de](mailto:c.hackmann@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](http://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

un papel decisivo como formadoras de estructuras, emulsionantes y estabilizadoras. En este contexto, un proyecto de investigación que lleva a cabo el Instituto Fraunhofer IVV de Múnich tiene como objetivo reducir en un 30 por ciento el contenido de grasas en las salsas y en la crema pastelera. Como material de sustitución se utilizan para ello proteínas esféricas de micelas vegetales procedentes de altramuces u otras plantas leguminosas que disponen de propiedades estructurales análogas a las grasas y hacen posible la elevación del nivel de proteínas, reduciendo a la vez la densidad energética total. Los científicos quieren alcanzar este objetivo conjuntamente con una tecnología de ultra alta presión (UHPH). El proceso hace también posible la reducción o incluso la renuncia a aditivos conservantes. Resulta muy prometedora la utilización de proteínas vegetales como sustitutos de gelatina, caseína, proteínas lácteas o proteínas procedentes de la yema de huevo en su función de emulsionantes, creadores de espuma o gelificantes en productos de panadería, sopas, salsas o productos para untar.

### **Proteínas vegetales para texturas semejantes a la carne**

Según como se traten las proteínas vegetales se modifican también sus propiedades sensoriales y tecnofuncionales. Para poder fabricar productos convincentes a base de vegetales se precisan unos amplios conocimientos tecnológicos. En el caso de exigentes procesos de extrusión, esto se basa, por ejemplo, en la elección de la temperatura adecuada y de la velocidad a la que se prensa la materia prima a través de una tobera. Este proceso se está utilizando desde hace tiempo para la fabricación de flaps de cacahuets, cereales para el desayuno o productos para la alimentación de animales. Las modernas líneas de fabricación completas para la práctica de estas aplicaciones incluyen el pesado, la mezcla, la extrusión, el secado así como el tostado, el molido, el tamizado, el almacenamiento y el envasado. El proceso es también adecuado para proporcionar una textura análoga a la de la carne a productos alimenticios ricos en proteínas, basándose en materias primas vegetales. Mientras que la proteína de soja o de trigo dominaba durante mucho tiempo la función de formación de la textura, esta labor es realizada actualmente cada vez más por proteínas sin alérgenos procedentes de leguminosas, patatas, girasoles o algas. Con modernas extrusoras de doble husillo en formato híbrido se pueden producir con un mínimo de equipamiento tanto proteínas vegetales texturizadas como productos similares a la carne con una elevada proporción de agua. Los extruidos conforman la base para una gran cantidad de hamburguesas, nuggets o salchichas reformuladas con claramente menos grasa y un nivel más aceptable de ácido graso, libres de colesterol así como de nitratos y de fosfatos.

### **Inspiraciones para el desarrollo de productos**

Tanto si se trata de reducir el contenido en sal en los productos de pescado y en los zumos de verduras, de disminuir el contenido en azúcar de los cereales para el desayuno y los productos lácteos o de rebajar la cantidad de grasas en los productos cárnicos y de panadería: los fabricantes de productos alimenticios encontrarán en la Anuga FoodTec 2021 una gran cantidad de ingredientes y tecnologías que les facilita el camino a la producción de alimentos reformulados, manteniendo la calidad sensorial. Paralelamente, expertos líderes en el campo de la industria y la ciencia tratarán, en los foros que se celebrarán paralelamente, de los desafíos a los que se enfrenta el sector y de las cuestiones jurídicas relacionadas con el desarrollo de los

productos.

Page  
3/4

#### **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:**

THAIFEX - Anuga Asia - International Trade Exhibition for Food & Beverages, Food Technology and Food Service in Asia, Bangkok 22.09. - 26.09.2020

yummex Middle East - The Event for Sweets & Snacks Professionals, Dubai 03.11. - 05.11.2020

Annapoorna - ANUFOOD India - India's international exhibition on food & beverage trade and retail market, Mumbai 26.11. - 28.11.2020

#### **Nota para la redacción:**

En nuestra galería de imágenes en internet, en [www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com), en el espacio „News“ tienen a su disposición material fotográfico sobre la Anuga FoodTec. En [www.anugafoodtec.com/Pressinformation](http://www.anugafoodtec.com/Pressinformation) encontrarán informaciones para la prensa.

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

#### **Anuga FoodTec on facebook:**

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

#### **Anuga FoodTec en twitter:**

<https://www.twitter.com/anugafoodtec>

#### **Contacto para consultas:**

Christine Hackmann  
Communications Manager

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Cologne  
Germany  
Tel +49 221 821-2288  
Fax +49 221 821-3544  
[c.hackmann@koelnmesse.de](mailto:c.hackmann@koelnmesse.de)

[www.koelnmesse.com](http://www.koelnmesse.com)

Page  
4/4

Usted está recibiendo esta información en su calidad de receptor de los informes de prensa de Koelnmesse. En el caso de que quiera prescindir de este servicio, responda a este correo indicando en el asunto: "unsubscribe"