Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Grupo Sada y Ainia desarrollan alimentos adaptados a la tercera y cuarta edad

19-07-2018

Grupo Sada y Ainia han desarrollado nuevos productos alimenticios con altas propiedades nutricionales y de fácil cocinado, dirigidos al colectivo senior. En concreto, se han desarrollado tres productos: un 'Puré de pollo y verduras' y 'Medallones de pollo empanado', ambos enriquecidos con calcio y magnesio, y 'Pollo en su jugo envasado al vacío'.

Estos productos responden a la creciente demanda por parte de los consumidores de la tercera y cuarta edad, de productos alimenticios saludables, que puedan ser cocinados de manera fácil y sencilla en el microondas.

Necesaria adaptación de la industria alimentaria a las nuevas necesidades de la población

En 2020, el 30% de la población de la UE será mayor de 65 años. En este contexto, es importante que la industria alimentaria sea capaz de dar respuesta a las demandas del colectivo de personas mayores, a través del diseño y desarrollo de alimentos atractivos, cómodos y fáciles de manipular. Además, de que sean alimentos que cumplan con las particularidades nutricionales específicas de este segmento de la población más susceptible a sufrir desequilibrios y carencias nutricionales.

Algunas personas mayores, como efecto secundario de parálisis o enfermedades neurodegenerativas (Alzheimer, Parkinson...) o por problemas de masticación o disminución de fuerza en la lengua, pueden presentar dificultades para deglutir los alimentos, por lo que requieren de productos adaptados a su situación.

Para **Mª Paz Villalba**, del departamento de Nuevos productos y procesos de Ainia, *"el progresivo interés de los consumidores por la influencia de la dieta en la salud ha conducido a las empresas de alimentación a diseñar nuevos productos nutricionalmente equilibrados e ingredientes saludables; muy en sintonía con las preferencias de los consumidores senior"*.

El control de la dieta y el estado nutricional tienen un papel muy importante en la tercera y cuarta edad, puesto que son un factor básico en la prevención y tratamiento de numerosas patologías.

Por ejemplo, debido a la degeneración de tejidos y a la pérdida de masa muscular, las personas mayores deben consumir más proteínas. En este sentido, los productos elaborados con pollo son ricos en proteínas además de ser fuente de vitaminas y minerales y bajos en grasa y ácidos grasos saturados.

Según **Manuel Ángel Gómez** de Grupo Sada, *"estos productos han sido desarrollados teniendo en cuenta las necesidades nutricionales y de facilidad de uso y manejo que demanda la tercera y la cuarta edad. Para ello, se ha trabajado directamente con consumidores de la tercera edad y de personas que tienen a su cargo a ancianos dependientes para poder conocer y dar solución a sus necesidades. Cabe destacar que los mayores son conscientes de que una buena alimentación les puede proporcionar una vida más saludable"*.

Investigación sobre las preferencias y necesidad de los consumidores senior

En una primera fase de este proyecto, se realizaron estudios de investigación de mercado con consumidores senior para conocer sus requerimientos, necesidades y preferencias. Como resultado, se identificó que este colectivo prefiere:

1. Platos similares a las recetas tradicionales (elaboradas con productos saludables e ingredientes naturales, totalmente reconocibles y preparadas sin aditivos químicos)
2. Envases de plástico transparente que les permita ver bien el producto que van a comer.
3. De cocinado en microondas o recetas listas para calentar.
4. Envases fáciles de manejar y de fácil apertura.
5. Productos sanos, con pocas calorías y grasa.

En una segunda fase, se realizaron investigaciones científico-comerciales de nuevos ingredientes, aditivos..., y se definió la formulación del producto, la tecnología a aplicar, el sistema de envasado, las características del producto susceptibles de degradación durante su conservación y almacenamiento, etc.

Posteriormente, se desarrollaron en planta piloto los prototipos de productos elaborados a base de pollo como ingrediente básico, evaluándose los distintos parámetros físico-químicos, organolépticos y/o nutricionales de los ingredientes y materias primas utilizados, así como de los productos obtenidos.

Además, se evaluó la aceptación de los productos, tanto a nivel de sus características sensoriales como de cualquier aspecto asociado al mismo (envase…), mediante test de producto y estudios de aceptación y preferencia realizados con el colectivo de la tercera edad.

Finalmente, se estableció la vida útil de cada producto (el tiempo durante el cual mantiene sus características de calidad sensorial, seguridad y estabilidad) mediante la realización de análisis microbiológicos, físico-químicos y sensoriales.

Estos resultados se enmarcan en el proyecto *Goldenfood* que durante dos años ha investigado el desarrollo de una nueva gama de productos nutricionalmente equilibrados, orientados a la tercera y la cuarta edad, a partir de la generación de soluciones de alimentación que combinan e integran nuevos procesos de transformación, envasado adecuado a este público, conservación y manipulación por el usuario final.