



Innovación y desarrollo: la apuesta por la proteína vegetal y los alimentos ecológicos

04-07-2018

La innovación basada en el concepto 'natural' marca la hoja de ruta en el desarrollo de producto en alimentación. En el marco de esta tendencia, ponemos el foco en explorar el boom de nuevos productos basados en proteína vegetal y el auge de los alimentos ecológicos. Damos algunas claves de estas dos tendencias y su potencial de crecimiento en los diferentes mercados de la Unión Europea, EEUU y Asia.

La proteína de origen animal ha sido una fuente fundamental de proteínas que continúa siendo explotada y demandada hoy en día. El 60% de la proteína agregada a los alimentos a nivel mundial proviene de fuentes basadas en animales; y está previsto que llegue al 64% en 2020. Siendo como es mayoritaria, no podemos perder de vista el notable crecimiento de desarrollo de nuevos ingredientes y productos lanzados con proteína vegetal. Hoy marca tendencia en los diferentes mercados.

El desafío de la sostenibilidad y la mayor concienciación en la población, especialmente de las generaciones más jóvenes, tanto por lo sostenible, como por lo saludable, y, por extensión, el bienestar, la salud y la calidad de vida, configuran un contexto que explica la demanda de mercado, el impulso regulatorio y la tendencia creciente de innovación y desarrollo de producto de la industria.

Cada vez más, lo 'natural' y 'saludable' condiciona las decisiones de compra. El precio sigue siendo una barrera, pero cada vez menos. Un ejemplo, según un estudio realizado por el Instituto TNS y el grupo productor de alimentos colorantes GNT, hasta el 60% de los consumidores europeos, americanos y asiáticos se muestran dispuestos a comprar o compran productos libres de aditivos artificiales como aromas y colorantes.

En línea con lo anterior, también hay un crecimiento significativo de alimentos ecológicos. Tema éste que además coincide con el impulso que la Unión Europea quiere darle a la producción ecológica. Sin ir más lejos, el Parlamento Europeo ha respaldado la nueva normativa sobre producción ecológica y etiquetado. Esta legislación, que entrará en vigor a partir de enero de 2021, contempla tres aspectos claves: asegurar alimentos ecológicos de calidad, impulsar la producción en la Unión Europea y evitar la contaminación con pesticidas químicos o fertilizantes sintéticos de los alimentos y/o ingredientes ecológicos.

Principales fuentes de proteína vegetal: Legumbres, algas, soja, quinoa, chía...

Hoy en día, las principales fuentes de proteína vegetal son las legumbres y las algas, aunque también encontramos otras como los guisantes, la quinoa o la soja, esta última empleada por la industria de productos lácteos y helados como sustituto de la leche. Aunque otras como los guisantes, el cáñamo o la chía también son tendencia.

Si atendemos al informe Euromonitor International de noviembre de 2017, los aspectos diferenciales en esta tendencia en el desarrollo de productos alimenticios que tienen como ingredientes proteína vegetal son:

- **El origen de la proteína.** Se consume más proteína de la cantidad recomendada, pero la mayoría es de origen animal, siendo la carne y los productos lácteos la principal fuente, a excepción de en Japón e India.
- **Australia es el país que más alimentos con proteínas de origen vegetal oferta.** Esto se debe principalmente a un aumento de la demanda por parte de los millenials, los vegetarianos y los veganos y un mayor interés por los alimentos que ayudan a controlar el peso y aquellos dirigidos principalmente a deportistas.
- **Los alimentos con proteína vegetal tienen mayor potencial de crecimiento en Estados Unidos y Suecia.** En concreto, Suecia tiene todo a su favor para lograrlo: una legislación favorable, una industria local que apuesta claramente por la innovación y un mayor número de fuentes de proteínas de origen vegetal.
- **Nuevos ingredientes.** Proteína vegetal ya no es sinónimo de soja. La industria apuesta por otras fuentes de proteína vegetal como puede ser el altramuz, las legumbres, los insectos o algas como la espirulina.
- **Regulación para limitar el consumo de carne.** Distintos países están realizando cambios legislativos para frenar el consumo de carne y apostar por alimentos con proteína vegetal.

Respondiendo a esta tendencia, como Ainia, estamos muy contentos de participar en el proyecto *ProSeaFood – Innovative processing of seaweed for novel, healthy food products and ingredients*, cuyo objetivo es desarrollar tecnologías de procesado que mejoren las propiedades nutricionales y sensoriales de las algas como ingredientes y, de este modo, expandir su uso entre las dietas europeas. El proyecto se presenta a la ERA-NET Cofund SUSFOOD2 (*Sustainable food security*), iniciativa europea cofinanciada entre el Mineco (a través de CDTI) y el programa H2020, con el interés de impulsar la investigación e innovación en el ámbito de la producción alimentaria, segura y sostenible, además de fortalecer la cooperación internacional.

El objetivo principal del proyecto *ProSeaFood* es aplicar métodos avanzados de procesado para aumentar la digestibilidad y la disponibilidad de nutrientes de las algas pardas. Esto se plantea mediante el uso de tecnología enzimática y el proceso de fermentación, dirigido a incrementar la disponibilidad nutricional, introducir nuevas propiedades sensoriales y eliminar sustancias no comestibles o potencialmente nocivas para la salud humana (antinutrientes). Basándose en los ingredientes procesados, el proyecto busca desarrollar productos alimentarios innovadores que sean nutritivos y con un gran atractivo para el consumidor, así como métodos de procesado que permitan la inclusión de las algas marinas como ingredientes en productos alimentarios ya existentes.

Alimentos ecológicos: un mercado en crecimiento

Demandamos cada vez más alimentos mínimamente procesados, con recetas tradicionales, recién elaborados y productos kilómetro 0, “de la huerta a casa”. Y conforme crece la concienciación respecto a los beneficios de los alimentos más sostenibles y saludables aumenta la disposición a aceptar un precio mayor por los mismos.

Entre los sectores en los que se espera un mayor crecimiento de los alimentos ecológicos se sitúa el lácteo. Actualmente representa el 19% del total de ventas del mercado de este tipo de productos. EEUU es el mercado de mayor crecimiento.

No obstante, los alimentos y bebidas ecológicos todavía suponen una pequeña parte de los productos ofertados en el nicho de los alimentos saludables (sólo el 5% de la cuota total de alimentos vinculados con la salud y el bienestar), concentrándose la mayor demanda entre la población de mayor poder adquisitivo de América del Norte y del Norte de Europa. Pero la tendencia marca un crecimiento en todos los países y un amplio espectro de segmentos de población.

En cuanto los factores clave de los alimentos ecológicos, según el informe Euromonitor International podemos destacar:

- EEUU y Europa Occidental lideran el sector de estos alimentos. Los consumidores de estas áreas exigen más transparencia en los alimentos. Además, el nuevo consumidor está dispuesto a pagar más por productos que cumplan con estándares éticos, sean ecológicos y sostenibles.
- China es un mercado emergente, especialmente en los alimentos para bebés. Los consumidores buscan productos *premium*, debido principalmente a los problemas en seguridad alimentaria acaecidos hace una década.
- Los consumidores concienciados marcan tendencia. Según crece la demanda de estos productos, cada vez más las empresas alimentarias ofertan productos etiquetados en esta categoría.
- Los mercados emergentes, a la cola en el desarrollo de productos ecológicos. Un ejemplo de ello es Brasil. Estos países, aunque siguen las tendencias, todavía están muy lejos de alcanzar las cuotas de mercado de la Unión Europea.

Ainia cuenta con un departamento de nuevos productos que trabaja constantemente en el avance de la I+D en el desarrollo de nuevos ingredientes y productos para alimentación; nuestra participación en el proyecto europeo *ProSeaFood* es un ejemplo de actuación. ¡Nos gusta trabajar mano a mano con las empresas y la I+D+i colaborativa!



Encarna Gómez Moreno es ingeniera en organización industrial y especialista en nuevas tecnologías, calidad y logística, por la Universidad Politécnica de Valencia. Actualmente es jefa del departamento de Nuevos Productos de **Ainia** y cuenta con más de 12 años de experiencia dentro del sector alimentario. @: egomez@ainia.es