



Demostración de platos de alta gastronomía creados para personas mayores. ©Azti-Tecnalia

La industria alimentaria busca respuestas ante las necesidades de los mayores

20-10-2013

El pasado 17 de octubre se celebró el simposio *Growing young* (envejecimiento+alimentación); un evento organizado por Azti-Tecnalia y Basque Culinary Center (BCC), que centró sus ponencias en el contexto sociológico, gastronomía aplicada, tendencias y demandas de los consumidores sénior, así como en sus necesidades y en las particularidades de su dieta, a lo largo del proceso de envejecimiento.

Conocer las necesidades, preferencias y perfil sociológico de la población mayor de cincuenta años resulta fundamental para que la industria alimentaria sea capaz de desarrollar nuevos productos adaptados a sus demandas. Con el fin de dar a conocer las claves de este nuevo mercado, Azti-Tecnalia y Basque Culinary Center (BCC) organizaron el pasado 17 de octubre en Donostia-San Sebastián el simposio *Growing young*, que contó con la colaboración de la Asociación de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos y Complementos Alimentarios (Afca).

Según el profesor de sociología de la UPV-EHU Iñaki Martínez de Albéniz, *“es contraproducente encerrar al sector sénior en un retrato estadístico. Por el contrario-afirmó el sociólogo-, hay que considerarlo como un consumidor reflexivo, darles voz y atender a su estilo de vida”*.

Sonia Riesco, responsable del Observatorio de tendencias y mercado de Azti-Tecnalia señaló la *“importante oportunidad que para el mercado alimentario, principalmente en Europa y España suponen los séniors y los ‘young’ séniors, un segmento poblacional muy numeroso y en rápido crecimiento”*.

La experta apuntó a que las oportunidades para la innovación en productos de alimentación y bebidas dirigidos a este target *“giran en torno a tres ejes: la salud, sobre todo en términos de comunicación y de mostrar claramente el beneficio al consumidor; la comodidad en cuanto al uso y consumo del producto; y el placer”*. Según Riesco, el gran reto de la industria alimentaria *“es conseguir productos que no sólo nutran sino que sean placenteros, buscar el placer a través de la sensorialidad y provocar emociones, en definitiva volver a disfrutar comiendo y solventar así problemáticas asociadas a las mermas sensoriales o de salud que desembocan en la pérdida de apetito”*

Según **Matxalen Uriarte**, responsable del área de Nuevos Alimentos de Azti-Tecnalia, *“el futuro está en crear productos que nos permitan que, a los 70 años, nos mantengamos como actualmente a los 50, incidiendo en el diseño de alimentos que atiendan aspectos tales como la salud, el placer y la conveniencia”*.

En el simposio se dieron a conocer prototipos de nuevas formulaciones y alimentos funcionales atractivos para la población mayor. Los nuevos ingredientes y aditivos también formaron parte del programa. Por ejemplo, se mostró el palatinose como alternativa al azúcar, la proteína de guisante destinada a la nutrición clínica y los péptidos bioactivos de colágeno, que mantienen en buen estado huesos y articulaciones.

Los gustos y necesidades sensoriales de la población de mayor edad (gran parte aún en activo) centraron buena parte de la jornada. Especialistas en alimentación de Azti-Tecnalia junto a cocineros del restaurante Mugaritz realizaron una demostración de elaboración de nuevos productos con ingredientes funcionales. El *showcooking* puso de manifiesto que se pueden lograr propuestas de alta calidad gastronómica ajustadas a las texturas, maridajes sensoriales y requerimientos nutricionales demandados por las personas mayores.

El simposio contó con ponencias de expertos que apuntaron las características que deben presentar los productos diseñados específicamente para prevenir y corregir las deficiencias de las personas durante el proceso de envejecimiento. Según los especialistas, los alimentos para personas maduras tienen que contar con un perfil nutricional adaptado a sus necesidades concretas, como salud cardiovascular, refuerzo del sistema inmunitario, aporte de proteínas o regeneración ósea. Tendrán que ser, además, productos fáciles de preparar, conservar y servir, así como disponer de un envase y etiquetado apropiados para su fácil lectura y mensajes atractivos.

En la presentación del evento, **Rogelio Pozo**, director general de Azti-Tecnalia señaló que *“es el momento de aportar a la gastronomía y la producción alimentaria nuevas propuestas de investigación que den respuesta a las exigencias nutricionales del público sénior”*. Por su parte, **Andrés Gavilán**, presidente de Afca, afirmó que las personas mayores *“son un público que presenta grandes necesidades de soluciones nutricionales para la salud y la prevención de deficiencias y enfermedades”*.

Azti-Tecnalia, innovación para la industria de la alimentación

Azti-Tecnalia, centro tecnológico experto en investigación marina y alimentaria, es una fundación cuyo objetivo es el desarrollo social y mejora de la competitividad en sus sectores de actuación, el mar y los alimentos, mediante la investigación e innovación tecnológica. La Unidad de Investigación Alimentaria tiene su sede en Derio (Bizkaia), en un innovador edificio que incorpora los servicios e instalaciones más avanzadas, con el objetivo de ofrecer el mejor servicio en I+D+i para la industria de la alimentación.