

Alimentos que confieren color para bebidas naturales y sostenibles con sello rottulo limpio



Os produtos EXBERRY® são adequados para todos os tipos de aplicações em bebidas e estão disponíveis em mais de 400 tons de cores diferentes.

Quien quiera ofrecer bebidas que sigan la tendencia de mercado, no podrá renunciar a los productos naturales.

INTRODUCCIÓN

La industria de bebidas sufre una creciente presión para innovar: Los clientes desean diversificación, nuevas tendencias de sabores y alternativas interesantes para las bebidas alcohólicas tradicionales. Simultáneamente, la presión para el consumo de productos naturales y de una alimentación sana se ha convertido en un criterio decisivo a la hora de la compra. Los aditivos artificiales son componentes impeditivos para muchos consumidores. El gobierno también está atento al uso de colorantes, conservantes y otros aditivos. Los fabricantes

necesitan repensar sus productos para permanecer competitivos. La solución, para que los fabricantes no tengan que renunciar a la naturalidad y ni a los colorantes eficaces, es la utilización de alimentos que dan color.

PUBLICACIÓN

Uno de los factores más importantes, para la compra de alimentos y bebidas, es el color. Es responsable del 75 por ciento de la primera impresión causada por el producto y representa



Los alimentos que confieren color son ideales para el desarrollo de nuevos productos, que ofrecen variedad a los consumidores y atienden a sus expectativas en cuanto a la naturalidad.

un importante indicador de calidad y frescura. Además, ella estimula una expectativa con respecto al sabor, ya que el cerebro asocia ciertos colores a determinados aromas. El verde evoca una asociación con la salud, frescura y naturalidad, pero también con acidez. Las tonalidades rojizas y lilas, a su vez, hacen que el producto parezca más dulce. Por lo tanto, los colores desempeñan un papel de gran importancia en el desarrollo de bebidas.

Hoy en día, las bebidas necesitan hacer más que matar la sed. Los consumidores quieren refrescos, smoothies y etc., que provoquen una experiencia de placer, una explosión de sabor y la restauración correcta en todas las situaciones. Esto se aplica particularmente al sector de refrescos para adultos, que desean alternativas sin alcohol y que satisfagan a un paladar exigente y, preferentemente, sean una opción a la altura para las bebidas alcohólicas. La oferta de bebidas ha aumentado enormemente en los últimos años, como las de casi aguas y de tés con nuevos ingredientes, tales como vegetales y frutas exóticas, o smoothies con los llamados súper alimentos.

De esta forma, los fabricantes de bebidas en América Latina agregan ingredientes como agua de coco o açai a cócteles tradicionales como la caipiriña, o incluso destilados clásicos regionales como la cachaza, también reciben la adición de nuevos ingredientes, creando nuevas variaciones que conquisten una admiración que va más allá de las fronteras de los países. Algunos productores son aún más audaces y añaden carbón activado a los cócteles y los jugos. Ese proporciona, por un lado, un resultado sorprendente en el color, y por otro, presenta supuestamente un efecto desintoxicante, entre otros. Cuando las hierbas, cereales o hasta las algas se agregan a los jugos de frutas, se obtienen sabores sorprendentes. Las plantas sustituyen a los edulcorantes industrializados, siguiendo la tendencia actual de menor consumo de azúcar.

En todas las nuevas creaciones, el color desempeña un papel fundamental, pues es ella quien, así como el embalaje, llama la atención del consumidor en la sección de bebidas. El efecto causado

por una bebida necesita ser sostenido por un concepto de color perfectamente balanceado. Cuando los patrones convencionales de colores se rompen y se mezclan en colores y sabores de una forma completamente innovadora, la curiosidad del consumidor se ve agudiza. Las experiencias multisensoriales también ofrecen gran potencial. Gracias a los colores procedentes de las frutas, vegetales y plantas comestibles, la adición de aditivos colorantes se vuelve obsoleta.

LA NATURALIDAD ES FUNDAMENTAL PARA EL ÉXITO DE LAS VENTAS

Los consumidores brasileños demuestran alto nivel de conciencia sana al comprar y apreciar alimentos.

El Grupo GNT, fabricante de la marca líder mundial EXBERRY®, demostró por medio de una vasta investigación de consumo, que el 75 por ciento de los consumidores brasileños analizan cuidadosamente los rótulos en los supermercados antes de colocar los productos en sus carritos de compras. Ellos son especialmente criteriosos en cuanto a la utilización de aditivos. En caso de mención de conservantes o de aromatizantes artificiales en la etiqueta, el producto vuelve a la góndola. Principalmente cuando trata de sabores exóticos y de colores inusuales y fuertes, como por ejemplo el rosa, queda claro que el fabricante debe haber dado una mano. Cada vez más fabricantes atienden el deseo por la naturalidad y ofrecen bebidas sin la adición de colorantes. Sin em-

bargo, existe una necesidad de los clientes que no ha sido atendida: Hay una discrepancia entre lo que los consumidores entienden por colores naturales y los productos disponibles en el supermercado. Más de un tercio de los consumidores brasileños esperan que sólo colorantes naturales sean utilizados. Ellos tienen ideas concretas de cómo esto debe ocurrir: Uno de cada dos consumidores brasileños cree que los colores naturales provienen exclusivamente de materias primas, como frutas y vegetales. Los colores producidos con la utilización de materiales obtenidos de insectos o minerales, tienen aceptación de sólo el 12 por ciento. Este resultado apunta claramente, que los consumidores no sólo son extremadamente críticos en relación a los colorantes sintéticos, sino también a los que se extrajeron de materiales naturales con la ayuda de procesos químicos. Ejemplos de esto son el carmín o el carbón vegetal.

Para garantizar la necesidad de que los consumidores comprendan el origen de los productos, dependen de etiquetas que se puedan entender fácilmente. Ochenta y uno por ciento de los consumidores brasileños dan gran valor a la lista de ingredientes, pues comprenden su composición. La tendencia del etiquetado "Clean Label" también viene ganando terreno en Brasil.



La GNT controla todo el proceso de producción - empezando por la selección de las semillas, así como por el cultivo y cosecha de frutas, vegetales y plantas.

COLORIDO Y NATURAL A TRAVÉS DE ALIMENTOS QUE CONFIEREN COLOR

Para satisfacer las necesidades de los consumidores y al mismo tiempo mantenerse competitivos, los fabricantes de bebidas necesitan alternativas naturales a los aditivos colorantes, que sean tanto estables como económicamente viables y que ofrezcan un amplio espectro de colores. Los alimentos que confieren color son la solución. Los concentrados de frutas, vegetales y plantas comestibles se producen exclusivamente con la ayuda de cuidadosos procesos físicos. Solventes o aditivos químicos están estrictamente prohibidos. Los alimentos que confieren color no son aditivos, sino alimentos, y pueden ser listados en la etiqueta del producto, por ejemplo como "concentrado de zanahoria". Atendiendo así totalmente al deseo del consumidor por más naturalidad y los colorantes naturales son ideales para bebidas con etiquetas limpias (Clean Label).

La marca de alimentos que otorgan color líder mundial de mercado es la EXBERRY®, producida por el Grupo GNT. Los concentrados se pueden utilizar en todo tipo de bebidas - desde bebidas calientes, pasando por refrescos y jugos de frutas hasta bebidas alcohólicas. Ellos son libres de alérgicos, productos genéticamente modificados. Además, su uso no tiene ninguna influencia sobre el sabor, la textura o la sensación en la boca, ya que el producto final obtiene un color tan intenso, que sólo una pequeña cantidad de concentrado es necesario. Las soluciones de color son el resultado de un proceso de producción que obedece a altos niveles de calidad.

LA INTEGRACIÓN VERTICAL ASEGURA UNA EXCELENTE CALIDAD

Hace 40 años el Grupo GNT produce alimentos que confieren color. Los concentrados cumplen los mismos criterios de calidad de los colores sintéticos o naturales con relación a la diversidad, brillo y estabilidad. Esto es posible mediante la integración vertical



Junto con los clientes, los expertos en aplicación de GNT desarrollan soluciones a medida para cada categoría de producto.

de la cadena de distribución. Desde la selección de las semillas hasta la conclusión del concentrado acabado, cada paso es supervisado de cerca.

La clave para el éxito de la producción de alimentos que confieren color es la selección de las semillas y de las mejores materias primas. Por eso, la GNT trabaja desde hace muchos años en estrecha asociación con agricultores contratados. Se cultivan solamente las especies que comprobaron su valor a través de los estudios realizados por la empresa y que disponen de una alta concentración de color. Esto se aplica a las materias primas que se cultivan dentro de un radio de 200 kilómetros de ambas fábricas en Heinsberg (Alemania) y Mierlo (Holanda), así como a las mercancías de otras partes del mundo. Alrededor del 80 por ciento de las frutas, vegetales y plantas utilizadas, se cultivan en el territorio fronterizo entre Alemania, Bélgica y Holanda. El 20 por ciento restante procede de otras regiones, ya que algunas de las materias primas de color intenso utilizadas por la GNT no crecen en las latitudes europeas (por ejemplo, espirulina o cártamo).

COSECHA Y TIEMPO IDEAL DE MADURACIÓN

Las frutas, vegetales y plantas se cosechan en la época ideal de maduración - cuando los colores han alcanzado el desarrollo ideal. Todo el proceso es

supervisado in loco por ingenieros agrícolas. La GNT sigue realizando constantes y completos controles de calidad para asegurar la más alta calidad.

Durante la campaña de promoción de productos frescos, de agosto a enero, la actividad en los campos y fábricas en Mierlo y Heinsberg alcanza su pico. Dentro de unas horas, después de la cosecha, frutas y vegetales se procesan para evitar la pérdida de los colores. En este proceso, las materias primas - por ejemplo zanahorias, grosellas negras o uvas- son picadas, hervidas, filtradas y finalmente concentradas. Ya que no se utiliza ningún solvente químico, los concentrados se pueden consumir en cualquier momento, incluso durante el proceso de producción. Para evitar la producción de residuos y hacer el mejor uso posible de los alimentos utilizados, el 95% de los restos son aprovechados como alimento para animales y en fábricas de biogás.

En primer lugar, los productos semiacabados se fabrican a partir de las materias primas, que están constantemente en stock. El concentrado listo para su uso se preparará a petición del cliente. Este enfoque garantiza la disponibilidad de cada solución durante todo el año, así como la mejor estabilidad posible de precios y alta calidad constante, independientemente de la época y la producción actual de la cosecha.

Antes de que una solución EXBERRY® personalizada pueda ser desarrollada



La EXBERRY® se prueba en los laboratorios de GNT hasta el tono, la intensidad y la estabilidad del color deseado sea alcanzado.

individualmente para el cliente, otro paso importante es necesario: el desarrollo de la fórmula. Aquí los expertos en aplicación de la GNT entran en acción. Que dan soporte a sus clientes a lo largo de todo el proceso de desarrollo del producto y supervisan intensamente la sustitución de los colorantes artificiales para alimentos - yendo desde la selección del concentrado correcto, pasando por pruebas de estabilidad hasta las cuestiones regulatorias. Con un total de doce filiales en América del Sur, Asia y Europa personas de contacto estarán a disposición de los fabricantes in loco. La entrega también ocurre directamente a través de las subsidiarias en el local.

EXPERTOS EN APLICACIÓN DESARROLLAN SOLUCIONES A MEDIDA

Junto con el productor de alimentos, los expertos en colores discuten la utilización de las características específicas, en la cual el alimento colorante debe ser empleado. Aunque EXBERRY® es básicamente fácil de usar, cada producto presenta desafíos específicos. En los centros de aplicación, los alimentos de color son intensamente probados para la aplicación en las respectivas categorías de productos hasta que se alcanzan el color, la intensidad y la

estabilidad deseada. Todos los factores que pueden influir en la estabilidad y el rendimiento se tienen en cuenta. Esto incluye minerales y vitaminas, el sabor y la reacción entre los ingredientes individuales, así como el nivel de pH. El embalaje, una posible oxidación y las condiciones climáticas en el país, donde el producto será vendido, desempeñan un papel importante. Sólo cuando se hayan probado todos los factores, la solución EXBERRY® apropiada para la aplicación será seleccionada entre la gama de productos o una solución individualizada será sugerida. GNT ofrece no sólo un ingrediente colorante, sino una solución completa, individual y a medida de sus clientes.

MÁS DE 1.400 CLIENTES Y ALREDEDOR DE 75 PAÍSES

Los alimentos que confieren color EXBERRY® no sólo confieren colores luminosos a las bebidas - hasta productos de confitería, productos lácteos, productos de panificación o salados se benefician de las soluciones de colores naturales. Los concentrados se pueden adquirir en forma líquida o en polvo. Gracias a su amplia gama de productos de concentrados de frutas, vegetales y plantas, EXBERRY® se estabilizó en la década pasada como líder innovador en

el segmento de alimentos que otorgan color. En julio de 2017, la primera gama completa de colores para productos salados fue lanzada en el mercado. También con la introducción de soluciones de color dispersables en aceite y grasa, así como con los primeros post micronizados hechos a partir de alimentos que confieren color, EXBERRY® suplió un nicho de mercado.

En consecuencia de la creciente demanda de alimentos naturales, los alimentos que dan color se desarrollaron en Europa y Estados Unidos a niveles de patrón industrial y la demanda es creciente en Asia y América del Sur. Hoy más de 1.400 clientes en cerca de 75 países cuentan con EXBERRY®, entre ellos los principales productos de alimentos y bebidas. Cada año cerca los concentrados se pueden encontrar en cerca de 30 mil millones de porciones de alimentos y bebidas. Esto significa, que teóricamente, cada persona del mundo consume en promedio 4 porciones que contiene EXBERRY® - y ese número crece constantemente.

* Mário Slikta es Gerente General de GNT Brasil.

**GNT Brasil Distribuidora de
Alimentos Ltda.**

Teléfono: (11) 4550-1230

gnt-group.com