



Información sectorial técnico-comercial

Alimentaria

Alimentos y aditivos veganos, una tendencia que no para de crecer

En pasadas ediciones de la Guía de la Industria Química® hemos hablado de las tendencias que están marcando cambios importantes para la industria alimentaria; una de ellas, es el cambio de hábitos del consumidor, quien busca cada vez más productos saludables y con menor impacto para el ambiente y los animales.

En este sentido, los alimentos veganos se están volviendo populares ya que ofrecen una opción sana y respetuosa con otras formas de vida.

De acuerdo con la Unión Vegetariana Internacional, actualmente existen en el mundo 600 millones de veganos aproximadamente. Y, según la consultora Lantern, en 2020 el mercado global para este tipo de productos alcanzará los 5,000 millones de USD.

En México, la agencia encargada de organizar el Gourmet Show estima que el 20% de mexicanos están adheridos, parcial o completamente, a las nuevas tendencias vegetarianas y veganas, cuyos segmentos crecen de forma acelerada entre los jóvenes, conforme a la tendencia mundial.

de los animales, por lo que las exigencias son aún mayores para los productos procesados que no pueden contener ni huevo, ni leche o sus derivados.

Dado que la industria química tendrá que seguir innovando en aditivos que se ajusten a estas tendencias, en este artículo de la

En el mundo se calcula que existen unos 600 millones de veganos y, en México, se calcula que el 20% de los consumidores se adhieren a una dieta vegetariana o vegana.



Por otra parte, de acuerdo con una nota publicada por Notimex, la clasificación de consumo alimentario se ha diversificado de forma muy estricta y especializada.

Por ejemplo, aunque las personas con hábitos vegetarianos y veganos comen frutas y verduras, el segundo régimen de alimentación también considera el no maltrato

Guía de la Industria® Química discutiremos las principales características del mercado de alimentos veganos y los aditivos y materias primas relacionadas.

El mercado vegano en el mundo

Statista reporta que, aunque el término “vegano” se acuñó en 1944, la



tendencia de crecimiento en el mundo se disparó hasta después de 2010.

De acuerdo con la consultora, algunos hechos destacados de este mercado son los siguientes:

- En 2017, los Estados Unidos

de América registraron un valor de ventas de comida vegetariana y vegana de 2,000 millones de dólares, con un crecimiento de 23% con respecto al año anterior.

- Desde 2016, Asia Pacífico tiene la mayor proporción de consumidores veganos a nivel mundial, con aproximadamente el 9% del total.
- China tiene una proyección de crecimiento del mercado de productos veganos de 17.2% para el periodo 2015-2020.
- Entre las alternativas a la leche, destaca la leche de almendras, cuyo mercado en EUA crecerá de 1,850 millones de dólares (en 2016) a 5,000 millones para 2024.



Figura 1. Datos del mercado de productos veganos en el mundo.

Fuente: Elaboración propia con información de Forbes.

La demanda de productos veganos ha generado diferentes segmentos para ofrecer en el mercado productos tan variados como embutidos, hamburguesas, yogurt, bollería, helados y confitería con sabores, colores y texturas que cumplan con las exigencias de los consumidores.

Es así como existen materias primas con muy buenos pronósticos de crecimiento entre los que destacan la proteína de chícharo, productos derivados de las semillas y los sustitutos de carne (Figura 1).

Aditivos para productos veganos y orgánicos

Los aditivos para para alimentos



Aditivos aptos para veganos



Curcumina, tartrazina, amarillo de quinoleína, amaranto, eritrosina, rojo 2G, caramelos, zeaxantina, ácido benzoico, sorbato de sodio, benzoato de sodio, sulfito de sodio, nisina, ácido fórmico, ácido bórico, propionato de potasio

Aditivos no aptos para veganos



Rojo carmín, extracto de cochinilla, gelatina, fosfato de huesos (E542), glicina, goma laca, cera de abejas, lanolina, L-Cisteína, lisozima, ácido cólico

Figura 2. Principales aditivos APV y no APV en el mercado de los productos veganos.

Fuente: Elaboración propia con información de EsVegan.com.

el helado tiene una consistencia muy característica que se produce por acción de los lácteos.

Para helados veganos, las formulaciones requieren de productos innovadores que no sacrifiquen sabor, textura o consistencia.

Por lo que la industria dedicada a producir aditivos tiene el reto de

lograr productos altamente competitivos que permitan obtener productos finales apreciados por los consumidores.

Existen diversos medios de información que incluyen en sus sitios secciones de “Numeros E” para diferenciar los aditivos alimentarios químicos o naturales de origen no

veganos procesados se pueden dividir en: 1) aquellos aditivos convencionales que no provienen de fuentes animales y, 2) aditivos innovadores entre los que se encuentran las fuentes proteicas derivadas de vegetales y los sustitutos de leche y huevo.

Para la leche, por ejemplo, se espera que la cebada, el cáñamo, el chícharo, el lino y la quinoa, sean cada vez más importantes en la obtención de sustitutos lácteos. Como fuente de proteína, el chícharo lleva la batuta a nivel mundial y cada vez encuentra nuevas aplicaciones.

Aunque no existen datos específicos sobre el crecimiento de los aditivos veganos; claramente se espera que la tendencia sea positiva pues los hábitos de los consumidores van en ese sentido.

Las diferencias entre los aditivos aptos para alimentos veganos y no aptos (Figura 2) pueden generar diferencias importantes en las formulaciones de alimentos; por ejemplo,

VILHER

LA CALIDAD ES NUESTRO INGREDIENTE

Empresas Vilher S.A. de C.V., con una trayectoria de más de 25 años, es una institución altamente responsable que provee soluciones integrales a través de la comercialización de materias primas e ingredientes de especialidad para las industrias: alimentaria, agropecuaria y de transformación.

- Proteínas de Origen Cárnico
- Fibras Funcionales de Origen Cítrico
- Proteínas de Origen Lácteo
- Proteínas de Origen Vegetal
- Suero de Leche Desproteínizado
- Sanitizantes Naturales
- Harinas y Fibras Texturizados
- Derivados de Arroz, Trigo y Achicoria
- Suero de Bovino
- Enzimas

vilher.mx
servicioalclientes@vilher.com.mx

Privada Camichín 11,
Santa Anita, Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco,
México. C.P. 45645
Teléfono: +52 (33) 3686 5986





Se estima que el mercado global de aditivos alimentarios orgánicos tendrá una TMCA de 5.1% entre 2018 y 2023 (Market Research Future).

animal. Lo que alienta al consumidor a estar atento a las etiquetas de productos.

Según la consultora Lantern, las principales preocupaciones del consumidor vegano o veggie son:

- La falta de variedad
- Los precios elevados
- Los prejuicios sociales
- Los productos poco honestos en sus etiquetados

Todos estos aspectos son áreas de oportunidad tanto para los productores de alimentos, como para aquellos que manufacturan aditivos alimenticios.

Por otra parte, están los alimentos orgánicos, que si bien no

necesariamente son complemento de alimentos veganos o vegetarianos, existe una tendencia a unir ambas cualidades para los consumidores más exigentes.

Market Research Future pronosticó, en julio de 2018, que el mercado global de los aditivos alimentarios orgánicos tendrá una tasa media de crecimiento anual (TMCA) de 5.1% hasta 2023.

Actualmente, América del Norte es la región más importante por sus niveles de consumo, aunque para el periodo 2017-2023, Asia Pacífico será la región que más crezca en el consumo de aditivos para alimentos orgánicos.

La empresa señala que el crecimiento del mercado de aditivos

alimentarios orgánicos requiere de altos niveles de innovación, ya que el mercado es altamente competitivo. Además, dicho crecimiento se debe al aumento de la clase trabajadora con mayor poder adquisitivo que se interesa en productos más saludables y orgánicos.

Regulaciones y nuevas tecnologías

En México y en el mundo, el tema de las regulaciones en los etiquetados cobra más relevancia en el segmento creciente de consumo de comida saludable. El informe de la consultora Mintel "Tendencias Mundiales en Alimentos y Bebidas para 2018" señala que la "convergencia del escepticismo amplía y profundiza el interés del consumidor en la procedencia de los alimentos y las bebidas".

Según sus estadísticas, entre 2016 y 2017, el 29% de las presentaciones de alimentos y bebidas en



• **TEMPERATURA**
• **NIVEL**



Termopozos
Termopares, RTD'S



Sellos Químicos



Nivel

Electromagnéticos



Másico

• **PRESIÓN**
• **FLUJO**



Serie G2



Serie TM



Bomba
Electrónica



Serie OM



Proporcionales



Angulares



Solenoides



Aire
Gas
Agua
Presión

www.industrialseter.com.mx

Contactanos: (55) 1643-0033

🏠 Ixtapaluca

▶ Toluca

▶ Minatitlán Veracruz

▶ Gustavo de Baz

▶ Guadalajara

▶ Call Center Mérida

SOLUCIONES EN INSTRUMENTACIÓN

El 29% de las etiquetas de alimentos procesados destacan alguna característica relacionada con su origen o propiedades naturales (Mintel).

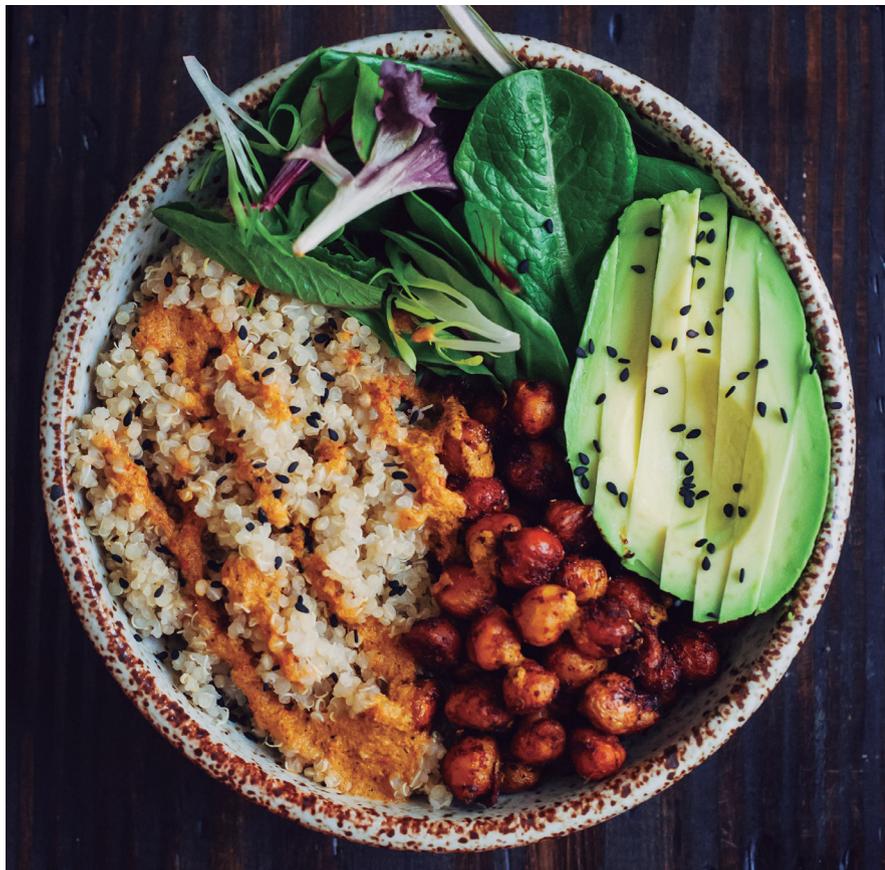


el mundo destacaron afirmaciones sobre las características naturales del producto en sus etiquetas como: producto sin aditivos químicos, producto orgánico o producto libre de transgénicos.

Esta tendencia implica que los fabricantes de productos alimenticios que quieran ser parte de mercados especializados como el vegano, orgánico, o cualquier otro, deben controlar e informar de forma transparente y exhaustiva el origen de sus productos y sus ingredientes.

Además, las exigencias de estos mercados promueven nuevas tecnologías que podrían cambiar la forma en la que se producen los alimentos; por ejemplo, mediante la ingeniería de alimentos junto con la impresión 3D, que hoy ya permite producir "carne" en laboratorio, así como otros productos a base de células vegetales.

La industria alimentaria tiene aún muchos retos por delante que implican grandes esfuerzos de innovación y comunicación. La industria química, como la base de muchos insumos, ha estado a la altura con nuevas soluciones aptas para el mercado y seguramente continuará fungiendo como una base sólida para el crecimiento. 🍌



Proveedores destacados de productos químicos



Abaquim
<http://www.abaquim.com.mx>



Aditivos Plásticos
<http://www.adiplast.com>



Alquimia Mexicana
<http://www.alquimiamex.com.mx>



Abastecedora de Productos Vallejo
<http://www.aproval.com.mx>



Akzo Nobel
<https://www.akzonobel.com>



Alsak
<http://www.alsak.com.mx>



Amfher Foods

<http://www.amfherfoods.com.mx>



Amtex Corp.

<http://www.amtex-corp.com>



Arenas Distribución

<http://www.arenas.com.mx>



Ceras Universales

<http://www.cerasuniversales.com>



Charlotte Chemical Inc.

Charlotte Chemicals

<http://charlottechemical.com>



Chemlogis

<http://www.chemlogis.com>



Cía. Química Industrial Neumann

<http://www.quimicaneumann.com>



Coyoacán Química

<http://coyoacanquimica.com.mx>



Cryoinfra

<http://www.cryoinfra.com>



Empresas Vilher

<http://www.vilher.mx>



Especialidades PDV

<http://www.espdv.com.mx>



Feno Resinas

<http://www.fenoresinas.com.mx>



Fosfatos y Químicos Básicos

<http://fosquiba.com>



Galvanoquímica Mexicana

<http://www.galvanoquimica.com.mx>



Glassven C.A.

<http://www.glassven.com>



Industria Química del Centro

<http://www.iqc.com.mx>



Industrias Monfel

<http://monfel.com>



Kemcare de México

<http://www.kemcare.com.mx>



Kemiker

<http://www.kemiker.com>



Manuchar Internacional, S.A. de C.V.

Manuchar Internacional

<https://manuchar.com.mx>



Peroxi Químicos

<http://www.peroxiquimicos.com>





PPQ Plating Tech
<http://www.proquimica.com.mx>



Química Sagal
<http://www.quimicasagal.com>



QUÍMICOS S. Q., S.A. DE C.V.
Químicos S.Q.
<http://www.qsq.com.mx>



Reactivos y Productos
Químicos Finos, S.A. De C.V.

**Reactivos y Productos
Químicos Finos**
<http://www.reproquifin.com>



Ronas Chemicals Ind. Co.
<http://www.ronaschemicals.com>



Rot Química
<http://www.rotquimica.com>



SERVICAL MEXICANA, S.A. DE C.V.

Servical Mexicana
<http://www.servical.mx>



Valno
<http://valno.com.mx>

Proveedores destacados de maquinaria y equipo



Industrial Seter
<http://www.industrialseter.com.mx>



Serco Comercial
<https://www.serco.com.mx>



Talleres de Vecchi
<http://www.devecchi.com.mx>

**Revisa los datos completos de estas
empresas en compañías color morado**

Contáctanos
Sé parte de esta comunidad industrial



Fibra de celulosa, aliada en formulaciones alimenticias más saludables y novedosas

La fibra de celulosa es un ingrediente cada vez más popular en alimentos procesados porque, sin añadir ningún sabor, aporta fibra dietética al consumidor y beneficios muy importantes al fabricante, como aumentar la vida de anaquel.

Además, con las tendencias en alimentos bajos en calorías y sin gluten, el uso de este aditivo sigue creciendo a nivel mundial.

En un sentido más técnico, la fibra de celulosa presenta propiedades químicas y físicas únicas cuando se combina con agua, por lo que su aplicación en formulaciones alimenticias tiene grandes ventajas como retención de agua, por ejemplo.

Por ello y para que puedas explorar todos los beneficios de este aditivo, en esta edición de la Guía de la Industria® Química tenemos para ti un artículo que, en colaboración con Amtex Corp, empresa experta en derivados de celulosa, te dará un panorama de todo lo que la fibra de celulosa puede hacer por tus productos.

Ventajas de la fibra de celulosa

La fibra de celulosa es muy conocida por usarse como “fibra dietética” en los alimentos, pero como decíamos anteriormente tiene muchos otros beneficios como:

- Ayuda a conseguir una mayor vida de anaquel.
- Reduce la cantidad de grasa necesaria en alimentos fritos.
- Da estructura a cárnicos y los protege frente a procesos de congelamiento y descongelamiento.

- Retiene humedad y da textura.
- Funciona como antiapelmazante en quesos rallados o desmenuzados.
- Es un excelente vehículo para aplicar conservadores a quesos rallados.

Otras ventajas son que no aporta sabor ni aroma, es una de las fibras insolubles reconocidas por la FDA y, dependiendo del tamaño de fibra, no genera cambios considerables en las propiedades organolépticas de los alimentos.

Por otra parte, es un aditivo fácil de incorporar en líneas de producción por lo que es ideal para innovar con productos ya establecidos en el mercado.

Funciones tecnológicas en alimentos procesados

Los usos más comunes de la fibra de celulosa en la industria alimentaria están en panificación, quesos, cárnicos, nutracéuticos, alimentos infantiles y confitería. También es común en formulaciones de alimentos para mascotas. En estos productos cumple las siguientes funciones:

Suplemento de fibra. Este aditivo tiene la gran ventaja de que se mezcla fácilmente con otros sólidos, por lo que se adiciona a bebidas en polvo para aumentar el contenido de fibra, sobre todo cuando la textura arenosa que genera otro tipo de fibra es indeseable.

Reductor de calorías. La fibra de celulosa no es procesada por el intestino humano por lo que se puede agregar para aumentar el volumen de alimentos sin que el contenido calórico se altere.



Sustituto de trigo. Por otra parte, se usa como sustituto de harina de trigo para alimentos sin gluten, suele utilizarse en combinación con harina de chícharo o de arroz.

Antiapelmazante. La capacidad de la celulosa para absorber la humedad y recubrir la superficie de los alimentos, la convierte en el aditivo preferido para estas aplicaciones. Se usa ampliamente en quesos y bebidas en polvo, pero tiene muchas otras aplicaciones.

Mejorador de volumen y textura en pan y pasteles. Contribuye a disminuir la densidad específica de las masas batidas, lo cual mejora el volumen del producto y su rendimiento. También le ofrece estabilidad dimensional.

Ahora ya lo sabes, si estás buscando opciones para agregar a tus productos nuevas características que los consumidores aprecien, la fibra de celulosa no puede faltar en tu proyecto de innovación.

¿Tienes más dudas? ¿Necesitas asesoría de los expertos? No dudes en ponerte en contacto. Busca los datos de Amtex Corp. en la sección morada de este ejemplar. ■





CIA. QUIMICA INDUSTRIAL NEUMANN S.A. DE C.V.

Es una empresa dedicada desde 1971, a la comercialización, producción y distribución de productos químicos para la industria en general. La planta se encuentra ubicada en San Juan del Río, Querétaro, y las oficinas generales en la calle Moctezuma No. 45 Col. Santa Isabel Tola Delegación Gustavo A. Madero 07010 México D.F.

Nuestra experiencia marca la diferencia. 40 años de servicio nos respaldan.

POLÍTICA DE CALIDAD

En Compañía Química Industrial Neumann manufacturamos y comercializamos productos químicos que cumplen consistentemente con los requisitos legales y requisitos de calidad mediante procesos que mejoran continuamente y que van acompañados por un servicio que busca afanosamente lograr la plena satisfacción de nuestros clientes, bajo un Sistema de Gestión de Calidad basado en la norma ISO 9001:2008.

VALORES

- **Confiable:** Lo más importante para Compañía Química Industrial Neumann, S. A. de C. V. es trabajar para obtener la satisfacción de nuestros Clientes.
- **Calidad:** Que los productos y servicios que se comercializan cumplan con los estándares establecidos y se orienten a una mejora continua.
- **Equidad:** Que sus productos y servicios sean accesibles y correspondan a su distribución.
- **Trabajo en equipo.** Que sea una empresa en donde los resultados se logran por el esfuerzo congruente, coordinado y honesto de todos sus colaboradores.



VISIÓN

Ser una Empresa líder de insumos para la industria en general, que se identifique por la calidad y accesibilidad de sus productos; que en la sociedad genere una percepción de respeto y confianza y en el personal motive orgullo y responsabilidad en sus acciones, con alto desempeño.

MISIÓN

Comercializar, producir, desarrollar y distribuir productos químicos en general, para todo tipo de industria, cuidando que estos sean de la más alta calidad, brindando un servicio óptimo para nuestros Clientes.

FILOSOFÍA

- **Suministrar productos de alta calidad bajo los parámetros más estrictos y avanzados.**
- **Surtido inmediato de pedidos con los mejores tiempos de entrega a precios atractivos.**
- **Otorgar la satisfacción completa de nuestros clientes.**
- **Proporcionar atención personalizada y servicio inmediato a nuestros clientes.**

SERVICIO

Servicio, productos y servicios accesibles
La elaboración de nuestros productos se hace protegiendo al medio ambiente, de una manera segura para cada una de las personas que los manejan, produciendo presentaciones que van desde una pipa, un porrón, o bien una garrafa. Entregas en área metropolitana y área conurbada del estado de México no cobrando flete en D.F. y San Juan del Río.

PRECIO

Precio, los resultados se logran por el esfuerzo coordinado y honesto de un buen trabajo en equipo.
El hecho de distribuir a nivel nacional, en diferentes presentaciones nos hace líderes en la industria, abatiendo costos de manera continua, sabemos que se traduce en ahorros para nuestros clientes, quienes directamente lo ven reflejando en un gran servicio a un precio accesible.

GLASSVEN

Cuenta con 39 años de experiencia en la investigación, desarrollo, manufactura y distribución de productos químicos tales como: Sílicas Precipitadas, Silicoaluminatos de Sodio, Silicatos de Sodio y sus derivados.

En **Glassven** estamos comprometidos en ofrecer productos de alta calidad y excelente servicio, con la finalidad de ser la mejor opción como suplidor de materias primas para la industria de:

Alimentos para consumo humano y animal
Separadores de baterías
Pastas dentales
Farmacéuticos
Agroquímicos
Pinturas y recubrimientos
Artículos técnicos de caucho
Neumáticos
Papel



Nuestra planta de manufactura y El Sistema de Gestión de la Calidad (SGC) han sido acreditados con la certificación **ISO 9001:2015**. Mientras que, nuestro Sistema de Gestión Alimentaria (SGA) cuenta con las certificaciones **ISO 22000:2005**, **FSSC 22000**, **HACCP** y **BPM** por la empresa SGS.

Los grados orientados a las aplicaciones Alimentarias, Farmacéuticas, Nutracéuticas y de Cuidado Personal cumplen con todos los criterios establecidos por la **Food Chemical Codex (FCC)** y la **Food and Drug Administration (FDA)**. Además, cuentan con las certificaciones **Kosher** y **Halal**, que son renovadas anualmente, así como las certificaciones en Inocuidad Alimentaria **QS** y **CIQ**.

Glassven Yangzhong Silicas and Chemicals J.V. Ltd.
Changwang Xi Road, Youfang Town, Yangzhong City,
Jiangsu Province, China (212216).
Tel: +86 511 88525968. Fax: +86 511 88525966.
E-mail: marketing.china@glassven.com
mercadeo.reg@glassven.com
Web Site: <http://www.glassvenchina.com>



glassven

