



# Industria Alimentaria en México

## Tendencias actuales: La química de alimentos sustentables

Considerando el panorama al que se enfrenta la industria alimentaria este 2024, es importante tener un panorama claro en el cuidado que ponen proveedores de otras industrias en productos que se involucran dentro de su línea de producción. Actualmente, podemos detectar tendencias al respecto en el sector agrícola con el empleo de fungicidas menos agresivos, así como el uso de fibras naturales con recubrimientos comestibles en el sector de envases y embalaje, lo que brinda mayor sustentabilidad a sus empaques.

Sin embargo, uno de los puntos a los que se enfrenta directamente el sector alimentario este 2024, es la búsqueda de ingredientes alternativos que den una solución más sustentable, la cual pueda reemplazar o disminuir el uso de aditivos en bebidas y alimentos. Según las últimas tendencias sobre el tema, el uso de colores naturales desarrollados a base de procesos físicos específicos, puede ser una alternativa que disminuya el uso de compuestos más agresivos en lácteos. Otro caso actual es el reemplazo de la carragenina en la fabricación de leche plant-based, por alternativas más amigables con el ambiente y menos dañinas para el ser humano, como la goma xantana o la goma guar.

## Panorama y Proyecciones del Sector Alimentario 2024

La industria alimentaria representa uno de los sectores más importantes de México, ya que posiciona a nuestro país como el décimo productor a nivel mundial y representa el 7.6% del PIB. No obstante, el sector alimentario ha enfrentado retos significativos en los últimos años, derivado de la preocupación que los consumidores han adquirido respecto a los alimentos que consumen. Debido a la preferencia que ha destacado últimamente, sobre el consumo de productos plant-based, se estima que estos sigan siendo una base importante de producción para la industria alimentaria mundial este 2024 y en años subsiguientes, demostrando un incremento aún mayor hacia 2035.

Según datos de un estudio realizado sobre la demanda mundial de productos veganos como alternativa a las proteínas de origen animal, de 2020 a 2025 se estima un crecimiento de 11 millones de toneladas métricas (tm) de consumo, pues en 2020 el consumo se posicionaba en 13 millones de tm y para 2025 se proyecta en 24 tm. No obstante, se considera la posibilidad de un repunte mayor hacia 2030 con 65 toneladas métricas de consumo y 97 toneladas métricas de consumo para 2035, es decir, un incremento de más del 14% (Statista, 2023).

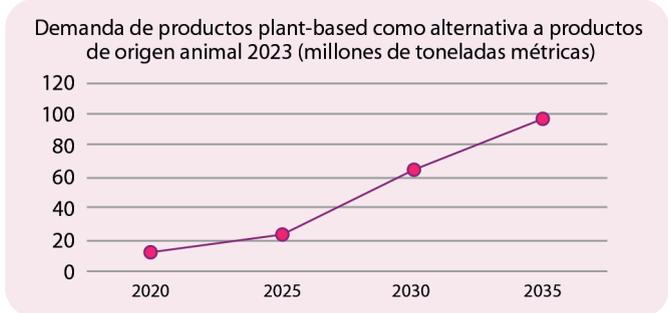


Figura 1: Elaboración propia con datos de Statista (2023)

Brindar una certeza de la naturaleza de los productos plant-based a sus consumidores, es algo esencial actualmente. El interés de los compradores ahora se ha centrado no solo en el producto final que adquieren, sino también en la química de los alimentos. A través de esta información, se busca conocer la composición de cada alimento y el proceso al que es sometido hasta su resultado final envasado, lo cual puede asegurar la calidad de los productos consumidos.



### Sector Agrícola

Procesos y tecnologías más sustentables aplicadas a los cultivos



### Sector Alimentario

Búsqueda de aditivos menos agresivos para los alimentos

### Sector de Envases

Fibra más orgánicas y sostenibles para la creación de empaques



## Proveedores destacados de productos químicos para la Industria Alimentaria



Alquimia Mexicana



Corporación Química Solven



Fosfatos y Químicos Básicos



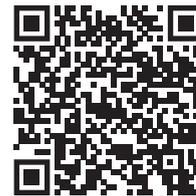
Amfher Foods



Cryoinfra



Galvanoquímica



Amtex Corp



Empresas Vilher



Industrias Monfel



ChemLogis



Especialidades PDV



Kemiker





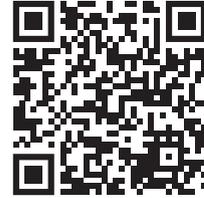
### Peroxiquímicos



### Reactivos y Productos Químicos Finos



### Serco Comercial



### Química Sagal



Somos una **empresa mexicana**, con más de **30 años de trayectoria** en el mercado, construyendo un modelo de negocios de **valor agregado** para clientes y proveedores.

## Materias primas para tres divisiones



Contáctanos 52 (33) 3686 5986 | vilher.mx |   Empresas Vilher



SOLUCIÓN OPORTUNA EN EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

# Chemlogis

## NITRITO DE SODIO FG

Mantén la frescura y calidad de carnes y embutidos por más tiempo.

Agilidad, precisión y conveniencia en cada entrega.



Conoce más en:



[www.chemlogis.com](http://www.chemlogis.com)  
[hagamosquimica@chemlogis.com](mailto:hagamosquimica@chemlogis.com)  
+52 55 5752 6480



ecovadis



Empresa Socialmente Responsable

