

NOTA AEPA



- En Europa está creciendo la toma de conciencia de estilos de vida saludables, y, entre ellos, comer de forma saludable se ha convertido en un asunto importante para la población
- La industria de productos de aperitivo europea es pionera en innovación. Ha introducido nuevos ingredientes, desarrollado nuevos productos y técnicas de procesado, y reformulado sus productos estándares con el objetivo de satisfacer las necesidades cambiantes del consumidor
- Los consumidores aprecian cada vez más los aperitivos auténticos y naturales. Siempre que ha sido posible, la industria ha eliminado o reducido el uso de aromas artificiales y aditivos, utilizándolos únicamente en los casos en que tecnológicamente es necesario, y siempre en los mínimos niveles posibles

Recuerda

- 1 La industria de productos de aperitivo europea es pionera en innovación
- 2 La industria ha liderado el desarrollo de aceites vegetales bajos en grasas saturadas para el uso en sus productos
- 3 En 2007, más del 10% de nuevos productos lanzados al mercado eran productos reducidos en sal, grasas, grasas saturadas, y/o energía
- 4 En los últimos 2 años la mayoría de fabricantes de aperitivos han añadido nuevos formatos en sus ofertas, con el fin de ayudar a los consumidores en su elección y en el control de porciones

Tendencias en Innovación

Materias primas y Aromas

- La industria de productos de aperitivo ha desarrollado aperitivos hechos con cereales o verduras poco utilizados hasta ahora, como la yuca, arroz, avena, centeno, chirivía, etc. e incluyendo granos enteros y cereales integrales siempre que es posible. Estos productos ofrecen no solo sabores y texturas interesantes, sino que además mejoran los niveles de fibra y micronutrientes
- El sector también ha introducido nuevos productos a base de frutas, y soja. La soja es rica en proteínas, tiene bajo contenido en grasas saturadas y no tiene colesterol
- En el desarrollo de aromas, nuestras industrias han creado nuevos y exóticos aromas, en particular especias tex-mex y combinaciones asiáticas, mientras que la sal marina, y aromas a barbacoa o cremas se han hecho muy populares. La demanda de aromas naturales, libres de componentes artificiales sigue creciendo; además, el reto asumido por la industria de aperitivos de disminuir los niveles de sal se ha alcanzado con resultados sorprendentes. En España, entre los años 2005 y 2007 se ha conseguido una reducción del 15% en los niveles de sal/sodio en patatas fritas, y entre el 19-24% en el resto de productos de aperitivo, siguiendo un compromiso aprobado por todo el sector en línea con la Estrategia NAOS (Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) impulsada en 2005 por el Ministerio de Sanidad y Consumo. Las industrias continúan comprometidas en seguir reduciendo esos niveles

Reformulación

- La preocupación por la salud pública ha incrementado la demanda de productos con niveles reducidos de energía, determinadas grasas y sal. El sector investiga intensamente en la reformulación de las recetas de los productos existentes, así como en desarrollar e introducir de forma exitosa nuevas propuestas

Reducción de energía

- Un medio para reducir la densidad de energía es reducir el contenido en grasas. Esto se consigue mediante la reformulación de recetas, generalmente en conjunción con nuevas técnicas de fritura y horneado, llegándose a reducir los niveles de grasas hasta el 70% en algunos casos. En 2007, un 10% de todos los productos nuevos lanzados en el mercado eran reducidos en grasas

Reducción de grasas saturadas

- Niveles altos de grasas saturadas en la dieta se asocian con niveles altos de colesterol en sangre. En los productos de aperitivo, las grasas saturadas proceden de los aceites de cocción y por tanto pueden reducirse con el uso de aceites o mezclas alternativos
- La industria ha sido pionera en el desarrollo de nuevas fuentes de aceites vegetales bajos en grasas saturadas como el aceite de girasol alto oleico. Con su uso, los niveles de grasas saturadas pueden actualmente reducirse cerca de un 3%. Estos aceites también ofrecen otros beneficios para la salud, debido a sus altos niveles en vitamina E y ácidos grasos mono y poliinsaturados. Dado que existen límites para la disponibilidad de estos aceites a lo largo de la cadena de suministros, la industria está desarrollando otras fuentes de aceites que cumplen con nuestras altas expectativas y exigencias en términos de calidad nutricional y origen sostenible
- Estos “nuevos” aceites son menos estables que los aceites tradicionales debido a sus altos niveles en grasas insaturadas. Su uso en cocinas comerciales solo ha sido posible gracias a importantes inversiones en nuevas técnicas de envasado, que han permitido a los fabricantes utilizar estos aceites insaturados menos “estables” sin que la vida útil o la calidad de sus productos se vea afectada
- En el Reino Unido, cerca del 80-90% de todos los aceites utilizados en la fritura de productos de aperitivo son muy bajos en grasas saturadas

Evitando ácidos grasos trans

- Los ácidos grasos trans (AGTs) se forman cuando los aceites se “hidrogenan” (solidifican), normalmente en la producción de margarinas o grasas de panadería para hacerlos más estables. De esta manera se obtienen grasas con una estabilidad mejorada o con la funcionalidad requerida cuando las grasas se usan para freír, y también para asegurar que el producto permanece estable hasta el final de su vida útil. Durante años, la industria de productos de aperitivo ha escogido no utilizar aceites hidrogenados, sino aceites o mezclas de ellos que son suficientemente estables por naturaleza. De ahí que sea prácticamente imposible encontrar trazas de AGTs en los productos de aperitivo

Reformulación de Sal

- La sal se utiliza en los productos de aperitivo como saborizante y potenciador del sabor. También tiene un papel funcional muy importante en la expansión y el desarrollo de la textura de los aperitivos extrusionados y horneados
- Contrariamente a la opinión popular, los productos de aperitivo no tienen un alto contenido en sal; lo parece, al estar la sal presente en la superficie y notarse inmediatamente al consumirlos
- La reducción de sal/sodio en los productos de aperitivo es posible hasta cierta medida.



- Existen límites a la reformulación cuando se precisa la sal, por ejemplo, para lograr la necesaria expansión y textura de muchos aperitivos extrusionados
- Además, también es necesario tener en cuenta la aceptación del consumidor. Dado que la percepción individual de cada persona se adapta muy lentamente a contenidos de sal inferiores, las reducciones deben hacerse muy gradualmente, a lo largo de un periodo de tiempo
- La industria trabaja conjuntamente con la Comisión Europea, autoridades nacionales y la OMS con el fin de estudiar el papel de la sal en la dieta y compartir las mejores prácticas en reformulación de sal

Tendencias en Porciones / Tamaños de Envases

Los tamaños de los envases varían mucho en toda Europa en función de los hábitos de consumo de cada lugar. En países como Alemania, Francia o Suecia, donde los aperitivos son consumidos y compartidos mayoritariamente en ocasiones sociales como fiestas, barbacoas picnic, muchos envases incluyen varias porciones y contienen entre 100-200g de aperitivos. En el otro extremo, en el Reino Unido, donde los aperitivos son consumidos entre comidas a lo largo del día, el tamaño de envase más frecuente (alrededor de un 80% de las ventas) es de 25g o menos.

No obstante, los hábitos alimenticios están cambiando y está habiendo demanda de más variedad de tamaños de envase, incluyendo bolsas con porciones individuales. La industria de productos de aperitivo se ha adaptado rápidamente a esta situación y se ha comprometido a incrementar las posibilidades de elección y disponibilidad de diferentes tamaños de envase. Así, en los últimos 2 años, más del 50% de los fabricantes ha introducido en el mercado nuevos tamaños de envase.

La industria de aperitivos ha definido como porción 25g de patatas fritas o aperitivos, y 30g de frutos secos. Esta decisión se ha tomado sobre la base de que la situación más común es que se den dos ocasiones de consumo de aperitivos al día. En una dieta equilibrada con una media de 2000 calorías, unas 150-200 calorías podrían ser aportadas por el consumo de aperitivos. 25 g de patatas fritas/aperitivos proporcionan 100-150 calorías y 30g de frutos secos entre 170-200. Y, muy importante, alrededor de 25g de patatas fritas/aperitivos o 30g de frutos secos (un puñado) reflejan fielmente los hábitos de consumo actuales, se consuman compartidos en compañía de otros, o no.