

LA PROPIEDADES SENSORIALES Y LA CONSERVACION DE LOS PRODUCTOS READY TO EAT, REFRIGERADOS Y CONGELADOS

Oscar Linares Rosas

Gerente Técnico Dresden Food Ingredients.

Ingeniero en Industrias Alimentarias de la UNA "La Molina", Estudios concluidos de Maestría en Tecnología de Alimentos de la UNAC, MBA de la UQAM, Canadá.

El mercado cambia constantemente influenciado por el entorno social-económico como el tecnológico, buscando satisfacer a los consumidores, en los últimos años la pandemia ha generado cambios en el consumo, cambiando las tendencias del mercado , propagandose nuevas formas de comer, de preparar los alimentos, incrementándose del consumo de alimentos listos para comer "ready to eat", congelados y refrigerados, así como productos más saludables, a continuación les presentamos algunos datos del desarrollo del mercado español que podríamos aplicarlos en el análisis de las tendencias en nuestro país.

En el año 2020 Rosario Pedrosa, gerente de Estrategia Comercial y Marketing de Aecoc, España mencionaba "Tras unos primeros meses de confinamiento domiciliario en los que el consumidor incrementó el tiempo dedicado a cocinar, las soluciones más convenientes tanto para el consumo doméstico como para momentos como el almuerzo en el trabajo vuelven a coger protagonismo".

La Asociación en su revista del julio del presente menciona datos interesantes del mercado español a tomar en cuenta en el desarrollo de nuestro mercado:

El delivery se consolida como forma de consumo, el 72 % de la población pide comida a domicilio en alguna ocasión. La categoría de platos preparados crece sin parar, y lo más destacado: la mitad del crecimiento en valor se debe a una subida de la demanda. La comodidad es el driver que dinamiza la categoría, pero la salud y el precio son dos tendencias que cogen fuerza. Según datos de Asefapre (Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados), las ventas crecieron un 10,5% durante la pandemia, debido a un 2020 excepcional. Y en 2021 la evolución continúa manteniendo esa tendencia creciente (+1,7%). El sabor, la calidad y la salud son las tendencias que marcan el paso. Nos lo cuenta Álvaro Aguilar, secretario general la asociación.

En el desarrollo tecnológico de los alimentos ready to eat , comidas refrigeradas y preparadas , es importante considerar las siguientes parámetros concernientes al producto:

- Propiedades sensoriales.
- Tiempo de vida en anaquel.
- El proceso de fabricación.

El mantenimiento de la textura es importante en el desarrollo de los productos, por ejemplo cuando elaboramos pan refrigerado, congelado o productos de pastelería, debemos evitar un secado exagerado del producto o el exceso de humedad en el centro producto después de horneado, debido al efecto de las temperaturas de conservación utilizadas , el horneado y el tiempo de vida de anaquel proyectado , en Dresden FI le ofrecemos soluciones para mantener la textura y crocancia similar en los productos fabricados por los métodos tradicionales , dichas soluciones dependerán del producto y proceso utilizado , las cuales están basadas en fibras vegetales de nuestra representada Custom Fiber permitiendo mantener una humedad adecuada en el producto , también les ofrecemos nuestras líneas FIBERMAX Y FLOURMAX que contienen diversas combinaciones de fibras vegetales ,enzimas , emulsificantes ,coadyuvantes a la elaboración , adecuados a la necesidad particular del cliente. Las soluciones son diversas y dependerán del producto y proceso de elaboración tanto a nivel industrial como casero.

Otra de las aplicaciones interesantes de las fibras vegetales es su aplicación en rellenos de empanadas, hamburguesas, enrollados y otros productos cárnicos, donde deseamos mantener la jugosidad, el volumen y la elasticidad del producto después de la cocción, les ofrecemos fibras y mezclas de fibras vegetales de la línea FIBERMAX adecuadas a la necesidad de su producto.

El segundo parámetro a considerar es el tiempo de vida de anaquel del producto, este va a depender de la carga inicial, el procesamiento al cual fue sometido y las manipulaciones, respecto a este último aspecto importante considerar el manejo real del producto por el consumidor final, el cual no necesariamente va a respetar las temperaturas optimas de almacenamiento.

De nuestra representada NIACET – KERRY les podemos ofrecer las siguientes soluciones.

Para los productos de base cárnica tenemos la alternativa de preservación convencional, de alta solubilidad y sin aporte de sodio, PROVIAN K, así como productos de conservación naturales en base a vinagres tamponados , que permiten etiqueta limpia como MOSTATIN VLS, o la línea ZESTI que son fracciones de humos condensados a los que se les retira los componentes responsables de color y sabor, para dejar los componentes naturales responsables de la conservación, las soluciones mencionadas se puede usar en combinación, aumentando su actividad preservante y (o) reduciendo costos de inclusión.

Para los productos provenientes de molinería les ofrecemos la línea PROBAKE, los cuales son propionatos de calcio o sodio para preservación convencional, así como la línea de productos DURAFRESH de etiqueta limpia, provenientes de fermentaciones naturales.

Por ultimo el diseño del proceso dependerá de los ingredientes utilizados, las características finales buscadas y el tipo de empaque.

El futuro es proporcionar soluciones inteligentes y amigables para el consumidor.