

LA TENDENCIA SALUDABLE SERÁ CLAVE PARA EL CRECIMIENTO DEL SECTOR EN LOS PRÓXIMOS AÑOS

Hoy son tres las tendencias que caracterizan a los consumidores de todo el mundo: Salud, Practicidad e Indulgencia. Si bien la salud sigue liderando, los consumidores no resignan el sabor de sus alimentos y buscan productos ricos y placenteros como parte de una alimentación equilibrada. En esta entrevista, Luis Fernandez, Senior Vice President Global Applications de Tate and Lyle, nos explica cómo la creación de nuevos alimentos saludables y rentables, requiere de ideas originales y de innovación en los ingredientes.

La industria de ingredientes y alimentos tiene un rol primordial para ofrecer al consumidor alimentos bajos en sodio y grasa, reducidos en calorías y azúcares y enriquecidos con fibra, y la gran clave para que esto sea posible es la innovación. Recientemente Luis Fernandez, Senior Vice President Global Applications de Tate and Lyle, estuvo en Chile presentando su conferencia “Innovar para Crecer; De la Idea a la Mesa”, en donde se exployó sobre la importancia de la Innovación Abierta, presentó el Caso Soda-Lo de la compañía, y respondió algunas preguntas sobre el presente y futuro de la industria.

¿QUÉ TENDENCIAS ALIMENTICIAS ESTÁN MARCANDO HOY A LOS CONSUMIDORES?

Hay tres grandes tendencias que caracterizan a los consumidores de todo el mundo y éstas tienen que ver con la salud, el practicidad y la indulgencia. Hoy los consumidores

están más conscientes del impacto de la ingesta alimentaria en la salud, por lo que claramente están procurando alimentos más saludables, que aporten al equilibrio nutricional del organismo. Sin ir más lejos, el 60% de los ejecutivos de la industria alimentaria coincide en que la tendencia saludable será clave para el crecimiento del sector en los próximos años.

De igual forma, el consumidor también busca practicidad en los alimentos, siendo éste último un sentimiento que está más relacionado con la satisfacción y con una filosofía de vida en torno a la alimentación. En el fondo, la tendencia hacia lo conveniente apunta a productos que sean prácticos, fáciles de abrir, transportar, preparar y guardar, un punto muy importante considerando el actual contexto de la vida moderna tan apremiada por el tiempo.

Pero, tan importante como todo lo anterior es la indulgencia frente a ciertos alimentos, que nos brindan una elevada satisfacción y placer en momentos peaks de nuestra vida diaria. El consumidor también tiene que permitirse momentos de placer, generando espacios para consumir alimentos más ricos en calorías. Aquí el tema no pasa por elegir alimentos bajos en calorías, reducidos en sodio o en azúcar, sino que la motivación es optar por alimentos que son muy apetecidos y valorados por el consumidor más exigente. Se trata de productos como chocolates, helados, cremas y productos cárnicos, todos los cuales forman parte de una dieta equilibrada pero cuyo fin último es disfrutar de una experiencia única.

En este punto, no hay alimentos que no sean saludables, en cambio sí hay dietas que son poco saludables. Incluso en Francia, la Crème Brûlée (postre popular a base de crema), que tiene rico contenido en calorías, sigue siendo un alimento saludable, si es integrado ocasionalmente en una dieta equilibrada.

En este sentido, también hay que enfatizar que los alimentos que

actualmente produce la industria son seguros y su matriz hoy indican todos los nutrientes que éstos contienen y han sido certificados por distintas entidades de salud. Por ello, vuelvo a insistir: no hay alimentos que no sean saludables, lo que sí hay son dietas poco saludables y esto depende en un 100% del consumidor.

Y EL CONSUMIDOR LATINOAMERICANO, ¿VA TRAS LA DIETA SALUDABLE, PESE A SU INCLINACIÓN POR LA COMIDA PROCESADA?

Es que hablar de comida procesada o procesamiento de alimentos, es algo que existe desde hace muchísimos años, cuando se empieza a asar, a cocinar, a fermentar y a producir pan y vino, entre otros tantos productos alimenticios. Todos estos procesamientos de alimentos existían mucho antes que aparecieran las ciencias como la química, la biología y la matemática.

Muchas veces se produce una confusión en el consumidor que piensa que los alimentos procesados no son buenos para la salud. Sin embargo, lo que hay que equilibrar es la dieta y creo que el consumidor latinoamericano no escapa a esta tendencia. Está consciente de que cada día tiene que incluir proteínas de calidad, carbohidratos, minerales y vitaminas mediante una ingesta importante de frutas y verduras, y que además tiene que hacer un gasto energético a través del deporte. No obstante, el consumidor también tiene que permitirse momentos de placer, generando espacios para consumir alimentos más ricos en calorías, azúcar, sal o

grasa. Esto es parte de la vida, y por ende, de la ingesta alimentaria.

¿LA INDUSTRIA ESTÁ CUMPLIENDO CON BRINDAR UNA OFERTA DE PRODUCTOS VARIADA?

Yo veo que la variedad de alimentos que el consumidor hoy tiene a su disposición, sea latinoamericano o de otras partes del mundo, es mayor ahora que en toda la historia del hombre. Si nos remontamos a los castillos de Francia, donde había 200 cocineros preparando platos para un banquete, hoy podemos ir un supermercado y elegir en una sola mañana, una combinación de alimentos que nos permitirían combinar 200 platos



diferentes y agasajar a nuestros invitados. Considero que el acceso a la variedad y al precio en estos momentos es la mejor que tenemos y ello es un privilegio, porque permite al consumidor elaborar una dieta mucho más equilibrada.

La problemática hoy es cómo se educa al consumidor, cómo se le informa acerca de los alimentos y sus nutrientes, y quién toma el rol de educar para que la elección de compra sea consciente, razonable y conveniente.

La industria de ingredientes y alimentos en una asociación mancomunada, tiene un rol primordial para ofrecer al consumidor alimentos bajos

en sodio, reducidos en calorías, bajos en grasa - particularmente saturada -, reducidos en azúcar y enriquecidos en fibra. Estos alimentos deben responder a las expectativas sensoriales de los consumidores y así permitir ofrecer soluciones para balancearlos en una dieta saludable.

¿EL CONSUMIDOR LATINOAMERICANO ESTÁ ADOPTANDO BUENAS DECISIONES DE COMPRA?

Ni en Latinoamérica ni en el resto del mundo hay todavía una educación completa en esta materia, falta aún para que la elección de compra sea la mejor. Yo creo que es un terreno que tenemos que seguir abordando con fuerza, tanto los que participamos en la industria como los distintos gobiernos y las ONG's (Organizaciones No Gubernamentales). Todos tenemos que contribuir para que el consumidor esté lo mejor informado al momento de la compra.

EN CUANTO A LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA. ¿QUÉ ROL JUEGAN LOS INGREDIENTES?

La creación de nuevos alimentos rentables, requiere de ideas originales y de innovación en los ingredientes. Aquí es fundamental trabajar con los ingredientes como soluciones integradas, para lo cual se requiere de mucho conocimiento. La bioquímica, la ciencia de formulación, la ciencia de separación, el diseño de partículas, la química orgánica, la nutrición humana, la analítica avanzada y la propiedad intelectual, cobran un rol medular en todo este proceso. Demás está decir que la colaboración y la asociatividad son pilares que facilitan la innovación en la industria, para la creación de nuevos ingredientes.

Quienes han tomado la innovación como un pilar de crecimiento, tienen que asociarse y desarrollar procesos investigativos en alianza con otros actores, lo que facilitará el entendimiento de cuáles son los atributos que busca el consumidor final en un

producto alimenticio. Ello, además, permitirá llegar al mercado con alimentos seguros y con una matriz (calorías, proteínas, fibra, sodio, etc.) que se condice con la dieta equilibrada de la que tanto hemos hablado.

¿CÓMO SE GESTÓ EL DESARROLLO DE INNOVACIÓN SODA LO?

Esta es resultado de un proceso de Open Innovation que hicimos en alianza con otros jugadores de la industria y viene a resolver en forma muy eficiente el elevado consumo de sodio que hoy afecta a varios países del mundo, entre los que destacan Italia, Brasil, Chile, España, Japón y Alemania. La comunidad científica ha comprobado que el exceso de sal está asociado a enfermedades crónicas no transmisibles como la hipertensión arterial, alteraciones coronarias y paros cardíacos.

Lo anterior nos impulsó a desarrollar esta tecnología que sustituye la sal, reemplazándola por Soda-Lo™, sin afectar de modo alguno el sabor. Se trata de un proceso físico, donde el cloruro de sodio se transforma mecánicamente en una microesfera hueca de sal que exagera el sabor salado del cloruro de sodio, logrando reducir el nivel de sodio en el alimento entre un 25-50%. Este sustituto de la sal es perfectamente aplicable en productos de panadería y snacks, pero no en alimentos líquidos como sopas.

¿CUÁLES SON LAS PRINCIPALES BARRERAS EN EL DESARROLLO DE LA INNOVACIÓN ABIERTA?

A veces hay un poco de confusión en lo relacionado con la propiedad intelectual y la asociatividad, inquietudes que siempre están presentes entre abogados, entre compañías y entre terceros, todo lo cual hace que no se llegue rápidamente a un acuerdo. Yo insistí en mi presentación que la actual forma de ver la propiedad intelectual tiene que cambiar, para abrir paso a la colaboración y al diálogo entre los potenciales socios.

Los actores que participan en el proceso de la Open Innovation necesariamente tienen que contar con un equipo in house para desarrollar nuevos productos o tecnologías. Asimismo, es muy recomendable que las soluciones sean comercializadas vía Stage Gate Process, procurando establecer vínculos de negocios entre la Start-Up, las Universidades y los centros de investigación. Esta es la mejor forma de obtener un win-win, que todos ganen con la alianza.



** Luis Fernández es Senior Vice President Global Applications de Tate and Lyle, quien lidera el grupo de aplicaciones alrededor del mundo, creando beneficios diferenciadores para los clientes, a través del uso de los ingredientes y sistemas de la empresa. También dirige el equipo de aplicaciones que desarrolla fórmulas, procesa y evalúa productos en las categorías de bebidas, panificados, lácteos, golosinas, cecinas, salsas y sopas. Es graduado en bioquímica y tiene un post-grado en ciencia de los alimentos de la Universidad de Buenos Aires. Él ha ocupado varias posiciones en el área de investigación y desarrollo durante los últimos 27 años (Sanofi Bio Industries, DuPont, Rhodia, Danisco, Cargill y Tate & Lyle). Su experiencia profesional la ha desarrollado en Latinoamérica, Europa y los Estados Unidos. Es también un Certified Food Scientist (CFS), fellow y director del Board del Institute of Food Technologists (IFT), fellow de la International Academy of Food Science and Technology (IAFoST) y miembro del Board de la European Technology Platform (ETP) food for life.*

TATE & LYLE

Tate & Lyle Brasil S.A.

www.tateandlyle.com