

Boca2 de Innovación de 2016 ZUMOS Y NÉCTARES

Presentamos una selección con lo más destacado del año 2016 en cuanto a tendencias de mercado e innovación en producto, nuevas tecnologías e investigaciones en marcha así como la actualidad legislativa.

Innovación en producto

Atender a las nuevas demandas de los consumidores, ayudándoles a simplificar su vida, presentando propuestas novedosas para “buscadores de experiencias”, ofreciendo productos “verdes” y saludables o conectando con las personas mediante el “story-telling”.

Según [Zenith International](#), en mercados maduros como América del Norte y Europa Occidental, donde el consumo de zumos y bebidas a base de zumo de frutas decrece, la innovación y el lanzamiento de productos diferenciadores es un imperativo para ganar o mantener el éxito. Zenith ha identificado 8 áreas clave en la innovación en producto: Sabores/ingredientes originales, nuevas texturas, zumos vegetales, zumos prensados en frío, los reducidos/bajos/sin azúcar, los funcionales, el posicionamiento Premium y los productos dirigidos a los niños.

Los zumos y néctares deben adaptarse a estilos de vida saludables y sostenibles, recalcando el origen natural y los beneficios para la salud de su ingesta. Los consumidores quieren productos “verdes” tanto por dentro (todo natural, sin aditivos) como por fuera (con baja huella de carbono, envases más sostenibles, etc.).

La innovación en el sector de los zumos y néctares debe mirar además a los nuevos tiempos y a la **vida moderna**. Las ocasiones de consumo se vuelven menos ritualistas y más espontáneos, con el consumo **on-the-go** en alza, bien sea para el desayuno o para cualquier otro momento del día. Este tipo de propuestas, adaptadas a las necesidades individuales en mayor medida, permiten ahorrar tiempo sin renunciar a la nutrición y el cuidado de la salud.

Se presenta una oportunidad para los productos on-the-go (en envases individuales más prácticos y re-cerrables) y las ocasiones de consumo social fuera del hogar.

⇒ **+158%** es el incremento en el nº de lanzamientos en EMEA de alimentos y bebidas con claim on-the-go desde septiembre 2010-agosto 2011 y septiembre 2015-agosto 2016 (Mintel)

Los zumos al 100% de primera calidad, los productos “completamente naturales” y la nutrición a base de vegetales representan claras oportunidades de crecimiento en un contexto económico mundial desafiante. Son las tres tendencias que apunta Tetra Pack en su último informe [Índice de jugos al 100 %](#). Los consumidores se interesan cada vez más en comer alimentos sanos y nutritivos,

y más del 80 % de estos consumidores a nivel mundial consideran que el jugo al 100 % es un producto saludable, natural y sabroso.

Más detalles en: <http://www.tetrapak.com/about/newsarchive/growth-opportunities-for-juice>

La demanda por parte del consumidor de productos naturales, menos procesados es clara y los **zumos vegetales presentan gran potencial de mercado debido a su valor nutricional**. El consumidor asocia a menudo estas cualidades con lo “premium”.

Los zumos y bebidas a base de zumo funcionales buscan su hueco en el mercado: los naturalmente funcionales así como los enriquecidos en vitaminas, minerales u otros compuestos.



En materia de salud digestiva, hemos observado cómo se han lanzado zumos y bebidas a base de zumo de fruta con efecto probiótico a nivel mundial. El consumidor está dispuesto a probar los beneficios de los probióticos en productos no lácteos.

Los zumos “prensados en frío”, tratados por altas presiones impulsan la innovación.

Cada vez más empresas procesan zumos por alta presión, permitiéndoles obtener un producto final con cualidades sensoriales y nutricionales muy similares a las del producto fresco y con una vida útil mucho mayor. Se observa un importante crecimiento de las marcas que emplean esta tecnología: Suja, Nutrifresh, Juice So Good, Fruity Line, Coldpress o Naturalicious son algunos ejemplos.



Los zumos y smoothies prensados en frío/tratados por altas presiones están funcionando particularmente bien en Estados Unidos, pero también crecen en Europa. Contienen claims asociados con la salud y el bienestar-y a menudo credenciales de orgánico y artesanal-típicamente dirigidos a los Millennials.



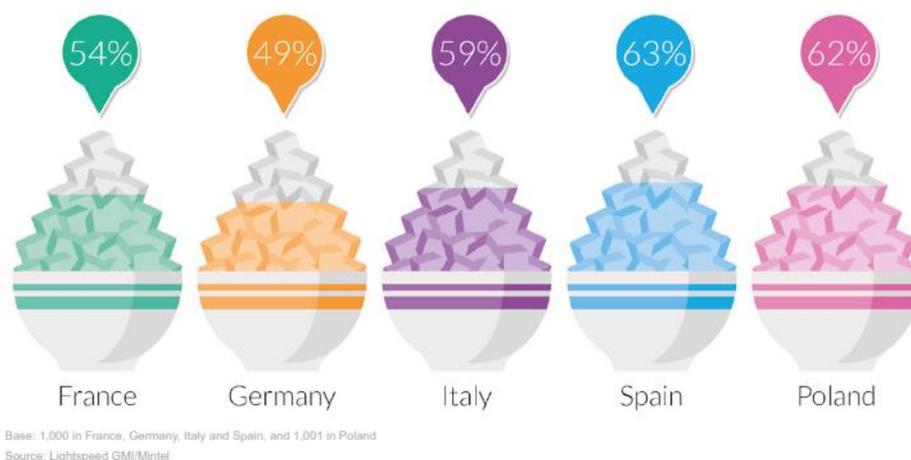
Zumos de frutas y vegetales tratados por altas presiones
Ugo juices
[Prize for the best innovative food Products PK ČR 2016](#)
(Check Republic)



Los zumos de frutas y vegetales **Naturalicious** se pueden encontrar en las estanterías de Albert Heijn (Holanda), una de las principales cadenas de supermercados de Europa. Prensados en frío, sin tratamiento térmico, 100% Natural, Sin conservantes, Sin aditivos. Libres de GMO.

En Europa, la preocupación en torno a la ingesta excesiva de azúcares en la dieta está teniendo impacto en las ventas de zumos y néctares y lo seguirá teniendo.

I AM ACTIVELY REDUCING MY CONSUMPTION OF, OR AVOIDING, SUGARY FOODS, EUROPE, 2015 Q4



Los fabricantes de zumos 100% pueden ver este fenómeno de la “demonización del azúcar” como una oportunidad, siendo especialmente importante en estos momentos una clara comunicación a los consumidores sobre las propiedades nutricionales de los zumos 100% naturales, sin azúcares añadidos.

Los **vegetales** también están permitiendo innovar en el sector, aportar variedad y formular zumos con un menor contenido en azúcar natural, además de posicionarse como nutritivos y saludables. Los zumos mezcla de vegetales o combinados con fruta están despuntando en Europa, como una opción atractiva para aquellos consumidores que se preocupan por el cuidado de su salud. Muchos de estos “zumos verdes” incorporan “super vegetales” ricos en nutrientes, como la espinaca, la col rizada, el pepino, espárrago, alcachofa o la remolacha.

<http://www.fooddive.com/news/can-superfood-vegetables-redeem-the-juice-category/430475/>

<http://www.fruit-processing.com/article/707.html>



La **remolacha** es conocida en el mundo de la nutrición deportiva por su efecto en la recuperación tras el ejercicio físico. El zumo de remolacha está teniendo éxito en este sector.

[Beet it sport](#) (James White Drinks , Reino Unido)



La **cúrcuma** es otro ingrediente novedoso, usada por la medicina china e india por largo tiempo como agente anti-inflamatorio (sabor de moda en 2015 en Estados Unidos).



Los vegetales están adquiriendo mucha fuerza en Europa, como ingredientes en la formulación de sub-categorías asociadas con un perfil de sabor dulce, como zumos, yogures, helados, mueslis o postres dulces. Permiten reemplazar en parte a las frutas y reducir el nivel de azúcar de los productos finales. Una categoría donde la incorporación de verduras se ha disparado es el de los zumos.

(Fuente: Mintel)

⇒ En España, el **16%** de los consumidores entrevistados por Mintel afirmó estar reduciendo su consumo de frutas debido a la preocupación por el contenido en azúcar.

Consumers who agree “I have cut back on my consumption of fruit because of concerns about the sugar content”, 2015

France	Germany	Italy	Spain	Poland
%	%	%	%	%
16	13	18	16	19

Base internet users age 16+, 1,000 in each country

Source: Lightspeed / Mintel

La **involucración de las marcas en el fomento de un estilo de vida saludable** está funcionando bien también: Amita Motion, Vita Coco y Do Bem son buenos ejemplos de ello. Y es que el consumidor ve positiva toda acción encaminada a ayudarle a alcanzar la ingesta recomendada de 5 porciones de frutas y verduras al día.

Suja Juice (Estados Unidos) es más que un zumo, un coach de la salud holística. Esta marca está interaccionando con los consumidores mediante las redes sociales

<https://www.sujajuce.com>



Los **sabores** auténticos, locales y de temporada atraen a consumidores, pero también los frescos y novedosos.



Reino Unido, 2016

La naranja sigue siendo el sabor dominante a nivel mundial, seguido de la manzana, pero cada vez hay más variedad de **sabores** y nuevos competidores, como el agua de coco. Los vegetales, el arándano y el mango están también funcionando bien. Los consumidores demandan experiencias sensoriales, como puede ser una nota picante aportada por el jengibre, el toque refrescante de la menta o el aloe vera o nuevas combinaciones de frutas y vegetales en los zumos (remolacha, pepino, espinaca, grosella negra, zanahoria amarilla o chirivía...).

<http://www.fruit-processing.com/article/694.html>

Los zumos y bebidas a base de zumo elaborados con **“superfrutas”** buscan su hueco en el mercado: zumos de Noni, granada, arándano, acerola, grosella negra, aronia, etc.

CBI Market Intelligence ha analizado el mercado de estos zumos en Europa. Se puede consultar el informe completo en el siguiente link: [CBI reduct Factsheet Superfruit Juices in Europe \(Abril 2016\)](#)



Frozen acai puree (8-14% solids)

En Europa, se observan asimismo innovaciones **híbridas entre sopa/zumos** para el snacking on-the-go o para su consumo como un sustituto de comida (Tendencia Zumo como sopa).



Soupologie (Reino Unido) es un nuevo concepto híbrido entre zumo y sopa. Diseñado para tomar en frío directamente desde el envase.

<http://www.soupologie.com>

Envasado

La empresa valenciana **Citresa** (perteneciente a la multinacional Suntory) ha conseguido el primer prototipo de **envase para zumos elaborado a partir de PHB**. Este **bioplástico** se ha obtenido a partir de la fermentación de las aguas residuales de la industria de zumos de frutas. Se ha logrado transformar hasta el 30 % de los azúcares de las aguas residuales de esta empresa en este nuevo material biodegradable. Según las primeras pruebas de laboratorio el 60% de este envase se degrada en 9 semanas, mejorando significativamente la biodegradabilidad de los plásticos actuales. Esta nueva botella es el resultado del [proyecto europeo PHBOTTLE](#), uno de los pioneros en desarrollar el concepto de "Economía Circular", donde los residuos se están viendo como recursos.



Pure-Pak® Sense Aseptic carton es un nuevo brick diseñado por Elopak para envasado asépticos. Sus líneas fáciles de doblar permiten exprimir mejor el producto y un mejor doblado del cartón una vez vacío. La parte superior es asimétrica, lo que permite diferentes tamaños de cierres. Incluye además una zona de "primer contacto" en los lados superiores del envase que ofrece a los consumidores una nueva experiencia táctil al agarrar y verter el producto. Eckes-Granini Finland es la primera empresa de zumos de Europa en introducir este envase, con el lanzamiento en octubre de 2016 de su gama de zumos Marli Natur. [Ampliar noticia](#)

Francia, 2016. **Nuevo envase tipo stand-up para envasado aséptico de zumo**. Smurfit Kappa Bag-in-Box ofrece una nueva solución de envase para zumos de frutas envasados en aséptico, en colaboración con Pressade, especialista en zumos a temperatura ambiente. El sistema de envasado se llama **Pouch-Up**. Este envase ligero es fácil de utilizar. Incorpora un tapón Vitop en el exterior, garantizando una dosificación suave del producto. El envase Pouch-Up es un sistema de envasado higiénico perfectamente adaptado al llenado aséptico: en primer lugar ionizado, y posteriormente llenado en equipos de envasado en aséptico automatizados. [Ampliar noticia](#)



Nuevas Tecnologías e investigaciones en marcha

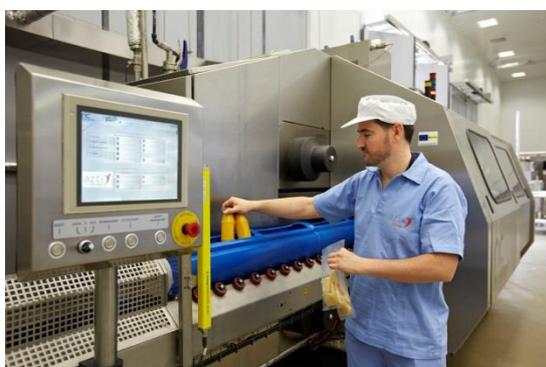
Los consumidores demandan zumos comerciales menos procesados, de características similares a la fruta recién exprimida pero con una vida útil mayor. Se buscan técnicas innovadoras de procesado que conserven la frescura a la vez que garantizan la inocuidad de los alimentos.

Son varias las nuevas tecnologías que están ganando interés entre los investigadores de alimentos debido a su menor impacto en las propiedades nutricionales y sensoriales de los productos en comparación con las técnicas térmicas convencionales. Entre las tecnologías emergentes más estudiadas tenemos el procesamiento a alta presión, los campos eléctricos pulsados, calentamiento óhmico, microondas y ultrasonidos. La mayoría de estas tecnologías han encontrado aplicaciones de nicho en la industria alimentaria, reemplazando o complementando las tecnologías convencionales de conservación.

En la industria de los zumos, las **altas presiones** (HPP) y el procesamiento por **pulsos eléctricos** (PEF) son las tecnologías a las que se están prestando mayor atención.

2016 está siendo un año muy intenso para las **Altas Presiones**, una tecnología que posibilita la obtención de un producto fresco, natural, rico en nutrientes y vitaminas. Según Hiperbaric “los zumos y preparados vegetales no cocidos tratados mediante HPP gozan de unos beneficios que no disponen sus homólogos tradicionales”. El procesado por alta presión es un tratamiento post-ensvasado respetuoso con el medio ambiente y que permite el desarrollo de zumos y otras bebidas con cualidades sensoriales y nutricionales iguales a las del producto fresco y con una vida útil mucho mayor.

Las altas presiones hidrostáticas, en combinación con otras técnicas como la aplicación de calor, antimicrobianos, o ciclos de presión es eficiente frente a los esporos bacterianos.



Probablemente zumos es la categoría de mayor crecimiento para la tecnología de procesado por altas presiones en los últimos tiempos, aunque también se está empezando a aplicar en otros sectores, como los lácteos.

Una combinación interesante de tratamientos de conservación alimentaria es la **Esterilización Térmica Asistida por Presión (PATS)** que combina la esterilización térmica con la posterior aplicación de altas presiones superiores a los 600 MPa. Es eficaz contra microorganismos alterantes, patógenos y esporas sin apenas impacto en las propiedades sensoriales de los alimentos. Se han llevado a cabo estudios en esta línea con diferentes microorganismos (*Alicyclobacillus*, *Bacillus*, *Clostridium*,...) en productos como zumo de naranja, tomate, especias, etc.

Otra de las tecnologías no térmicas que se están aplicando en el sector es el de los **Pulsos eléctricos de alto voltaje (PEAV)** que consiste en la aplicación intermitente de campos eléctricos de alta intensidad. Gracias a este sistema se obtiene una mejora de la transferencia de masa a menor temperatura, reducción del tiempo de extracción y menor coste.

La aplicación de la **luz ultravioleta** en alimentos líquidos como zumos o leche tiene bajo coste, nula generación de residuos, además de aplicar una insignificante cantidad de calor. El inconveniente está en su baja capacidad de penetración por lo que puede ser interesante aplicarlo combinado (por ejemplo con tratamiento térmico, reduciendo el tiempo de aplicación de calor).

Un trabajo de investigación señala que la **combinación de la atomización ultrasónica con la Luz ultravioleta** puede ser eficaz para la inactivación de levaduras (efectivo frente a *S. cerevisiae*) y proporciona zumos mínimamente procesados sin cambios sustanciales en propiedades de calidad seleccionadas tales como el color (estudiado en zumo de pomelo y mandarina).

Otra investigación sugiere que la tecnología de **ultrasonidos** aplicado en zumo de melocotón puede modificar la microestructura del zumo, mejorando la estabilidad y las propiedades físicas del zumo, sin cambios significativos de color durante el almacenamiento.

En otro estudio reciente, el zumo de manzana fue procesado con **ultrasonidos combinado con pulsos de luz**, garantizando la seguridad microbiológica del producto y obteniendo la aceptación por parte de un grupo de consumidores interesados en productos con un sabor natural fresco de la manzana.

Diversas investigaciones tratan sobre el potencial de incorporar aceites esenciales junto con tecnologías no-térmicas (como los ultrasonidos o altas presiones) para la conservación de zumos. Por ejemplo, un estudio reciente muestra que la combinación de **ultrasonidos, temperaturas suaves y aceite esencial de hoja de canela** potencian la inactivación de *Saccharomyces cerevisiae* en zumo natural de naranja y zumo de granada.

La tecnología de **plasma frío** es una tecnología no térmica novedosa, que ha demostrado tener gran potencial para la descontaminación efectiva de frutas, verduras y zumos, entre otros alimentos. Consiste en la aplicación de gases ionizados mediante un campo eléctrico y se presenta como una prometedora tecnología sin pérdidas en la calidad nutricional y organoléptica de los alimentos que esteriliza.

Otras investigaciones en marcha:

En Estados Unidos **USDA y AUM LifeTech** desarrollan un nuevo enfoque de silenciamiento de RNA no-GMO **contra la enfermedad del enverdecimiento de los cítricos** con el objetivo de paliar esta problemática global de la industria de los cítricos que origina pérdidas valoradas en 40 billones de \$. Estos resultados alentadores sugieren que la tecnología FANA de AUM tiene gran potencial y puede emplearse para la gestión de patógenos de insectos y plantas para un amplio espectro de cultivos agrícolas. Los datos serán presentados en la próxima Conferencia Internacional sobre Genoma Vegetal y Animal XXV, en San Diego, California, en enero de 2017.

Más detalles en: [Http://www.fruit-processing.com/article/740.html](http://www.fruit-processing.com/article/740.html)

En cuanto a las **propiedades saludables** de las frutas aptas para zumo tenemos el **extracto de mora** que contiene un compuesto denominado rutina que al parecer activa la “grasa parda” de nuestro organismo, aumentando el metabolismo y la pérdida de peso corporal. Más detalles en: <http://www.fruit-processing.com/article/735.html>



También se está investigando acerca del efecto de los flavonoides de la **granada** en la reducción de la presión arterial, por su efecto en la mejora de la función endotelial y la protección cardiovascular. Los resultados de un metaanálisis sugieren los beneficios del consumo de zumo de granada en una dieta cardiosaludable.

Legislación, campañas y recomendaciones dietéticas

El año 2016 ha venido marcado por la etapa de la “demonización del azúcar”, con un gran debate en torno a la ingesta excesiva de azúcar y los movimientos en Europa y Estados Unidos para instaurar impuestos a las bebidas azucaradas.

En España, hacienda informó a finales de 2016 que gravará las **bebidas azucaradas**, argumentando cuestiones vinculadas con la nutrición saludable y la lucha contra la obesidad. Parece que en 2017 contaremos con este **nuevo impuesto**. Otros países de la UE ya han tomado medidas en esta dirección, como Francia, Noruega, Dinamarca y Hungría, entre otros.

Esta medida hace que sea muy importante ahora la honestidad de las empresas y su labor de informar al consumidor claramente sobre las propiedades nutricionales y los beneficios de la ingesta de zumos 100% (sin azúcares añadidos) y sus diferencias respecto a otras bebidas no-alcohólicas. En este sentido, es importante citar la campaña europea **Fruit Juice Matters**, promovida por AIJN para el fomento de los zumos y néctares, mediante la comunicación en 14 países de los beneficios del consumo de zumo de fruta 100% en moderación como parte de un estilo de vida saludable. A nivel nacional, esta campaña está liderada por Asozumos con el nombre “**Zumos de frutas en serio**”. El proyecto se sustenta en la evidencia científica y cuenta con el apoyo de prestigiosos nutricionistas. Más detalles en: <https://fruitjuicematters.eu/en>

En Estados Unidos, a principios del 2016 los zumos 100% (de naranja y manzana, por ejemplo) se incluyeron en las [recomendaciones dietéticas 2015-2010](#) para unos patrones de consumo saludables. La recomendación es de un vaso de zumo de fruta al día para niños menores de 8 años y de dos vasos al día para niños mayores y adultos.

En materia de etiquetado de alimentos recordar que desde el 13 de diciembre de 2016 es de obligado cumplimiento la **declaración nutricional obligatoria** correcta, prevista en el [Reglamento 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011](#), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. La información nutricional obligatoria debe incluir el valor energético y las cantidades de grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. Esta información nutricional en el etiquetado ayudará a que los consumidores tomen decisiones con conocimiento de causa, ayudándoles a alimentarse de manera correcta.

⇒ Según el informe RAFF 2015 **un 36%** de las incidencias que evidencia la red de fraude alimentario de la UE se debieron a incumplimientos en materia de etiquetado, como denominaciones de venta inadecuadas, alegaciones y declaraciones nutricionales injustificadas o en su caso listado de ingredientes que no cumplen con la legislación vigente.

MÁS INFORMACIÓN



Nagore Picaza
Observatorio de Tendencias
e Innovación de AZTI

npicaza@azti.es

Sede AEAZN: C/ Princesa nº 24 28008-Madrid
Tfno: 91.559.24.52

Secretaría Técnica: AZTI
Parque Tecnológico de Bizkaia, Astondo Bidea-Edificio
609 48160 Derio (Bizkaia)



T. (+34) 946 574 000



E-mail: blandajo@azti.es



www.aeazn.es; www.azti.es