

## Boca2 de Innovación de 2018 ZUMOS Y NÉCTARES

Presentamos una selección con lo más destacado del año 2018 en cuanto a tendencias de mercado e innovación en producto, nuevas tecnologías e investigaciones en marcha, así como la actualidad legislativa.

### Innovación en producto

*La salud y el bienestar sigue siendo el principal motor de desarrollo de nuevos productos en el sector. Pero, además, los consumidores desean que las marcas sean cada vez más sostenibles, ofrezcan propuestas novedosas para “buscadores de experiencias” adaptadas, cada vez más, a las necesidades y estilos de vida individuales.*

El interés creciente de los consumidores por bebidas más saludables (con bajo contenido en azúcar, pero también a través de una imagen y elaboración de calidad); el cuidado del medio ambiente (productos ecológicos, envases sostenibles...); la adaptación a estilos de vida actuales (envases “on the go”); y la búsqueda de la calidad nutricional y organoléptica mediante el procesado en frío o la estacionalidad de los ingredientes, marcan la pauta del sector de zumos y néctares.

En un entorno cada vez más acelerado e hiperconectado prima la simplicidad, el ahorro de tiempo y la adaptación de las soluciones a las necesidades individuales del momento. El informe Nielsen [The Quest for Convenience](#) analiza las cambiantes necesidades de los consumidores en todo el mundo, centrándose específicamente en los factores que impulsan la creciente necesidad de conveniencia.

El sector de zumos y néctares se tiene que renovar, con ideas frescas, que permitan a los consumidores experimentar con nuevas formulaciones de productos y formatos. Y es que el sector está viviendo un momento de gran proliferación de marcas en la categoría de las bebidas, con nuevas propuestas que compiten con los zumos y néctares: bebidas fermentadas probióticas (en especial la kombucha o las bebidas de kéfir), los smoothies proteicos, las bebidas vegetales alternativas a los lácteos o las bebidas de café RTD, listos para tomar en cualquier lugar.

A nivel nacional hemos visto a lo largo del año 2018 diversas novedades en el mercado: zumos con probióticos para el bienestar digestivo, “wellness shots” para tomar de un trago, néctares y bebidas de zumo de futa con contenido reducido de azúcar o sin azúcar añadido, zumos elaborados con el método *cold-press* y altas presiones (HPP). También nuevas referencias con mejor balance nutricional o con texturas más densas (similar a un batido de frutas).

Nos encontramos en los lineales con un número creciente de zumos a base de frutas y vegetales, que incluyen ingredientes hasta hace poco impensables (cúrcuma, jengibre, té matcha, aloe vera, moringa, carbón activado, manzanilla, menta, etc.) y con reclamos que exaltan sus beneficios para nuestro cuerpo y mente (energía, “detox”, relajante, refrescante, antioxidante, reparador, etc.). El impulso de los productos ecológicos es también patente.

La innovación no se limita a las marcas de fabricante; la MDD también está incorporando rápidamente a sus lineales las tendencias del momento.

En cuanto a la estrategia empresarial, hemos visto casos de empresas ajenas al sector que en el 2018 han diversificado su actividad entrando en el segmento de los zumos y néctares (Europastry o Grupo Noel, por ejemplo). También empresas conocidas del sector de zumos y smoothies que han ampliado su portfolio de productos, entrando en otros segmentos como el de las bebidas vegetales alternativas a los lácteos (Innocent, del Reino Unido).

La preocupación por la ingesta excesiva de azúcar impacta de forma negativa en el sector y eclipsa los beneficios para la salud aportados por los zumos, como son el aporte de vitaminas o fibra. Por suerte, la mayoría de los consumidores todavía consideran que los zumos de frutas son saludables.

- / Un estudio realizado por New Nutrition Business en 5 países (Brasil, España, Reino Unido, Australia y EE.UU.) revela que en comparación con el 61% de los consumidores que reducen el consumo de refrescos, sólo un 28% están reduciendo su consumo de zumos de frutas.

La reducción de azúcar es una de las prioridades para los fabricantes de bebidas. La presión sobre la industria alimentaria en general para reducir el azúcar continúa intensificándose debido a la epidemia de obesidad y diabetes y, más recientemente, a los requisitos impositivos y de etiquetado. Se está trabajando en la obtención de bebidas derivadas de la fruta con bajo índice glicémico (IG), bien sea mediante la formulación o la investigación en torno a la efectividad de empleo de determinadas tecnologías de extracción para conseguir reducir el IG.

- / El 65% de los consumidores españoles dicen mirar el contenido de azúcar en las etiquetas y el 80% afirma que le gustaría reducir el contenido de azúcar en su dieta diaria (New Nutrition Business Consumer survey, September 2017).

La **sostenibilidad** se ha convertido en un tema candente para muchos consumidores a medida que se vuelven más conscientes de cómo sus compras impactan el medio ambiente. Se buscan así productos que no sólo satisfagan sus necesidades, sino que sean respetuosos con el medio ambiente y se produzcan de forma sostenible.

- / El 24% de los consumidores españoles dicen que están prestando más atención al impacto ambiental de los alimentos y bebidas que compran (Fuente: Lightspeed / Mintel).

El mayor escrutinio ambiental está creando oportunidades para que las marcas de zumos defiendan la producción y las causas sostenibles y adopten prácticas de abastecimiento sostenibles (evitando la deforestación...), métodos de producción menos intensivos en agua y se unan a esquemas de certificación ambiental.

A continuación, se presenta una **selección de productos innovadores del año 2018:**



**Malva Nut and Mint Herbal Cooling Drink**  
Esta bebida incorpora ingredientes de la medicina tradicional china en el formato RTD para que sea accesible a los estilos de vida modernos.



**Blueberry, Apple, Potato, Rapeseed Oil Smoothie (My Foodie, Suecia)**  
Precio: 2,41 € (250 ml.)  
Una bebida para gourmets que hace de la "grasa saludable" una parte clave de la mezcla. Esta bebida combina patata y aceite de colza, aportando saciedad y altos niveles de omega-3.



**Strawberry & Parsnip Protein Smoothie with Quark**  
Bebida a base de quark que combina el mensaje moderno de "rico en proteína" con el concepto de smoothie a base de vegetales, que une sabores dulces con salados.



**Fruit and Vegetable Smoothie with Moringa**  
(Victoria Cymes, Polonia)  
La moringa como un "superalimento" continúa expandiéndose en categorías y regiones. Fuente rica de vitaminas antioxidantes y minerales.



**Palæo Cold-Pressed Fireball Juice**  
(Noruega)  
La cúrcuma es uno de los ingredientes posicionados como milagrosos (beneficios antiinflamatorios) y continúa creciendo su presencia en bebidas, innovando en formatos y combinaciones de sabores. En este caso se toma en un trago (shot).



**Bärnstein Quince Caffeine Drink with Raw Green Coffee** (Austria)  
Esta bebida energética a base de zumo contiene membrillo y verfruit de origen local, inusuales en las bebidas energéticas pero que están asociadas a la estimulación. Alternativa a la cafeína del café para obtener energía de forma natural y limpia.



**Cedar North Harvest Cold Pressed Juice**  
(Cedar Juice, Canada)  
La combinación del sistema de extracción en frío (cold-press) con la estacionalidad de sus ingredientes aporta un valor diferencial al producto (frescor y calidad sensorial).



**Mello Honeydew Melon Juice** (Reino Unido)  
Fuente natural de vitamina C, que según el fabricante "*contributes to the normal collagen formation for the normal function of skin and contributes to the normal functioning of the immune system*".



**Fructal Beauty Orange Smoothie with Collagen** (Croacia)  
Esta bebida funcional tiene un contenido de fruta de 99.5%, contiene colágeno añadido y es fuente de vitamina C. Beneficios para la piel (Belleza desde el interior)



### Bebida de zumo de pera y miel Lotte (Corea del Sur)

Elaborado con un 12% de puré de pera coreana y un 0,1% de miel, lo que le aporta una textura crocante.



### Limonada exprimida en frío con cayena Deluxe Honeydrop (EE.UU.)

Esta limonada está elaborada con miel pura al 100% de EE.UU., zumo de limón exprimido en frío y un toque de cayena ecológica, y puede consumirse antes de ir a la cama para ayudar a tener un sueño reparador.



### Bebida relajante de zumo de cereza Good Night con extracto de manzanilla (Reino Unido)

Este zumo natural puede ayudar a conciliar el sueño y se puede tomar caliente o frío. Solo aporta 30 calorías por vaso.



### Shots de superfoods, frescos y sin pasteurizar (Carrefour)

Marca: Dr. + Pequeños milagros.  
Fabricante: Romantics Mimos de Fruta, Barcelona.  
Exprimidos con sistema cold press.  
Diseñados para aportar dosis perfectas diarias de cada fruta y verdura que llevan y maximizar sus beneficios.  
Variedades: cúrcuma fresca del Perú con toque de pimienta, jengibre fresco y Aloe Vera de Canarias.



### Give it a Hot!, de Comfresh

En envase para tomar de un trago (110ml). Con ingredientes funcionales con alto valor energético. Jengibre-Manzana, Cúrcuma-Cayena y carbón activado son los sabores disponibles. El Carbón Activado se distingue por limpiar o depurar el organismo y facilitar la digestión.



### V8+hydrate es una nueva gama de bebidas vegetales hidratantes de Campbell soup (EE.UU.).

Contienen zumo de patata dulce en su formulación.  
Sabores: fresa pepino, coco sandía, naranja pomelo.  
Precio: 4.99\$ (pack de 6 latas)

[Más detalles](#)



### Biogroupe Organic Juice

Zumo carbono neutral  
Se ha centrado en la huella de carbono para perfilar sus credenciales ecológicas. La marca francesa dice evaluar, reducir y neutralizar sus emisiones de gases de efecto invernadero.



### Innocent. Zumo con toque de vainilla.

Principales marcas como Innocent han mejorado la sostenibilidad de sus operaciones. Este zumo de edición limitada, lanzado en Austria, está elaborado únicamente con ingredientes de agricultura sostenible.

### *¿Dónde están las oportunidades?*

- / La conexión con los beneficios de **salud inherentes** de los ingredientes es la base más sólida para el éxito. Aprovechar el “**halo saludable**” que tienen ciertos ingredientes, ya que los productos formulados con ellos que serán más aceptados por el consumidor: arándano, granada, miel, cúrcuma, vegetales de hoja verde, manzanilla, agua de coco, etc.
- / **Explorar nuevos ingredientes, formatos** (adaptados a los nuevos estilos de vida) y **considerar todas las mezclas posibles**.  
*Somos exploradores alimentarios, que buscamos novedad y diversidad de elección (especialmente los jóvenes).*
- / **Sabores** étnicos inspirados en la gastronomía a pie de calle, ingredientes botánicos, frutas y vegetales de temporada para la mejora sensorial, etc.
- / **Texturas** novedosas.
- / **Zumos con propiedades relajantes para la noche**: que pueden acompañar una cena o para tomar antes de acostarse. Actualmente, muy pocos productos destacan estos efectos beneficiosos para el sueño en su etiquetado, lo que ofrece oportunidades de innovación a las marcas. Por ejemplo, el **romero** se señala como uno de los ingredientes prometedores para combatir el estrés de forma natural y el zumo de cereza ácida parece poseer capacidad para reducir el insomnio.



- / Según Mintel, se presentan oportunidades para las bebidas funcionales asociados a la **belleza** (cuidado de la piel) ligadas a las propiedades de la vitamina C en relación con la formación del colágeno y otras alegaciones de salud aceptadas por la Comisión Europea.
- / GlobalData cita asimismo la oportunidad que se presenta para las [bebidas funcionales para la salud mental](#).
- / Trabajar en **reducir los niveles de azúcar** de las formulaciones en néctares y bebidas a base de zumo.
- / Se una “**empresa verde**”, reduciendo la huella ambiental de tu actividad y explorando nuevas alternativas al envasado de plástico.

## Envasado, nuevas tecnologías de producción e investigaciones en marcha

*Uno de los desafíos actuales es el desarrollo de nuevos envases fácilmente compostables y reciclables, así como de bioplásticos capaces de minimizar el impacto de los **plásticos** en el medioambiente.*

Las botellas de PET no retornables para zumos y néctares que son difíciles de reciclar, no sólo se enfrentan a tasas más altas debido a sus propiedades desfavorables; a largo plazo, se podría incluso prohibir su uso. Por tanto, la búsqueda de alternativas más sostenibles es una de las prioridades del momento.

### **Tecnología barrera que mantiene la reciclabilidad de las botellas de PET**

La multinacional KHS ha creado la tecnología FreshSafe PET®. Una vez fabricada la botella de PET se aplica un recubrimiento de vidrio ultrafino en la cara interna. De este modo, se obtienen unas botellas 100% reciclables, ya que el recubrimiento se elimina durante el reciclado, generando PET puro. Esta tecnología se dirige principalmente a botellas de zumo y néctar, que no suelen ser únicamente PET (suelen contener materiales o aditivos absorbentes que protegen a las bebidas sensibles a ciertas influencias externas, como la entrada de oxígeno). KHS indica que la botella de PET FreshSafe tiene cualidades de barrera mejoradas y, por lo tanto, garantiza una vida útil más larga del producto. [Leer más](#)

### **Enzima modificada que degrada eficazmente el PET**

investigadores de la universidad de Portsmouth en Reino Unido han conseguido obtener una versión modificada de la enzima PETase, capaz de degradar el PET de forma más eficaz que en el primer trabajo de investigación llevado a cabo por investigadores japoneses. Se trata de un gran avance que podría ayudar a solventar la problemática relativa al reciclaje de plásticos, donde el PET es el plástico empleado en la gran mayoría de botellas de agua, zumos y refrescos. [Más detalles](#)

**TheCircularLab** ha creado un **plástico a partir de residuos vegetales** (como patatas o zanahorias) que se puede reciclar, compostar y biodegradar en el entorno marino. Este nuevo material se puede usar en la fabricación de envases como botellas para bebidas. [Leer más](#)

**Nestlé** ha anunciado recientemente que va a abordar el creciente problema de los residuos de envases mediante la creación de un **Instituto de Ciencias del envasado** (en Lausana, Suiza), donde se desarrollarán nuevos materiales de envasado que permitan alcanzar su objetivo de que para el 2025 todos sus envases sean reciclables o reutilizables. [Más detalles](#)

[Total Corbion](#) (empresa conjunta entre Total y Corbion) ha anunciado la puesta en marcha de una planta de bioplásticos en Rayong (Tailandia) que generará 75.000 toneladas/año de PLA (ácido poliláctico).

*En cuanto a las tecnologías de procesado, se buscan soluciones que conserven intactas las propiedades de los zumos, así como tecnologías más eficientes y respetuosas con el medioambiente.*

Los sistemas de extracción en frío (*Cold Press*) así como el procesamiento no térmico como la alta presión (HPP) han llevado al desarrollo de bebidas cada vez más naturales con la máxima retención de nutrientes y alta calidad organoléptica.

También se está investigando la [extracción de zumo de frutas y verduras por electrochoque, más respetuosa con el medioambiente](#). Los electrochoques (tecnología no térmica) facilitarían la obtención de zumo, con un coste energético menor conservando sabor y calidad (*proyecto europeo "Fieldfood"*).

*La reducción del contenido de azúcar de las bebidas es también una de las líneas de investigación del momento.*

#### **Better Juice ha desarrollado una tecnología para reducir el contenido de azúcares de los zumos de frutas**

La empresa emergente israelí Better Juice ha desarrollado, en colaboración con la Universidad Hebrea de Rehovot, una innovadora tecnología enzimática para reducir la cantidad de azúcares naturales presentes en el zumo. El proceso no fermentativo aprovecha una actividad enzimática natural en microorganismos no modificados genéticamente para convertir una porción de los azúcares simples de fructosa, glucosa y sacarosa en fibra dietética y otros azúcares naturales no digeribles. Se conserva el sabor y el contenido en vitaminas y otros nutrientes inherentes de la fruta. Según los inventores "si bien el proceso reduce ligeramente el dulzor del zumo, en realidad saca más sabor a la fruta, lo que lo convierte en un zumo de mejor sabor en general".

Better Juice realizó varias pruebas con diferentes compañías de bebidas y logró reducir los azúcares en el zumo de naranja entre un 30% al 80%. Better Juice tiene como objetivo comercializar la tecnología, cuya patente está en trámite, a productores de zumos de frutas, cafés y restaurantes.

[Más detalles](#)

Por otro lado, la *startup* alemana [Savanna Ingredients](#) está obteniendo **alulosa, un azúcar "real" sin calorías** a partir de la remolacha azucarera. La alulosa tiene aplicaciones diversas en alimentación, incluido las bebidas refrescantes. El Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura está financiando el proyecto de investigación Savanna Ingredients en el marco de la estrategia alemana de reducción de grasas, sal y azúcar. El objetivo final es la obtención a gran escala de este azúcar acalórico presente en la naturaleza (en higos secos, kiwis, uvas pasas...) pero en cantidades muy pequeñas. La empresa ha realizado una solicitud europea para la aprobación de la alulosa como nuevo ingrediente alimentario. [Acceso a la nota de prensa](#)

## Legislación y métodos de análisis

La comisión de **métodos de análisis** de IFU ha aprobado en 2018 una nueva recomendación (R13), escrita por el Dr. David Hammond, sobre el uso [de métodos de ADN para el análisis de autenticidad de los zumos de frutas, purés y concentrados](#). Otra de las nuevas recomendaciones del IFU ha sido el de los métodos de conformidad para el país de origen (R12).

**Nuevos niveles máximos de plomo:** durante la 12ª sesión del Comité del Codex sobre Contaminantes en los Alimentos (Países Bajos, 12 al 16 de marzo de 2018) se discutieron los niveles máximos (MLs) de plomo en productos seleccionados. Se llegó a un consenso para reducir el ML de plomo en el zumo de uva de 0.05 mg/kg a 0.04 mg/kg, pero no se alcanzó consenso en concentrados de tomate procesados para pasar de 1.5 mg / kg a 0.08 mg/kg. (Fuente: AIJN)

En octubre de 2018 se autorizó la comercialización del [extracto de arándano rojo en polvo como nuevo alimento](#) (Reglamento de ejecución (UE) 2018/1631 de la Comisión de 30 de octubre de 2018).

En el ámbito de la producción ecológica ha sido bien acogido el nuevo [Reglamento \(UE\) 848/2018, de 30 de mayo de 2018 sobre producción ecológica](#) y etiquetado de los productos ecológicos.

La Unión Europea no es ajena a la problemática de la escasez de agua y está trabajando en el **futuro Reglamento** del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a los requisitos mínimos para la reutilización del **agua**.

## Referencias

[Intel GNPD](#) Global New Products Database

New Nutrition Business. 10 Key trends 2019. Beverages redefined

Innovación en zumos. Tendencias a escala mundial. Alimarket tendencias Mintel (Noviembre 2018)

<https://www.alimarket.es/alimentacion/informe/286478/innovacion-en-zumos>

Mintel DECEMBER 2018 | INSIGHT PLASTIC FREE

Mintel NOVEMBER 2018 | INSIGHT SUSTAIN JUICE SALES THROUGH SUSTAINABILITY

Mintel OCTOBER 2018 | INSIGHT COLLAGEN GIVES BOOST TO FUNCTIONAL JUICE

[www.beveragedaily.com](http://www.beveragedaily.com)

[www.fruit-processing.com](http://www.fruit-processing.com)

## MÁS INFORMACIÓN



**Nagore Picaza**  
Observatorio de Tendencias  
e Innovación de AZTI

[npicaza@azti.es](mailto: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](mailto:blandajo@azti.es)



[www.aeazn.es](http://www.aeazn.es); [www.azti.es](http://www.azti.es)