



Boca2 de Innovación de 2017 y avance de las tendencias para 2018 SECTOR ZUMOS Y NÉCTARES

Presentamos una selección con lo más destacado del segundo semestre del año 2017 en cuanto a innovación en producto, nuevas tecnologías y envasado, así como la actualidad legislativa. Además, os mostramos un adelanto de las tendencias clave para el 2018.

Innovación en producto

Atender a las nuevas demandas de los consumidores es primordial, ofreciendo productos saludables, naturales y más sostenibles a un precio asequible, así como propuestas novedosas para “buscadores de experiencias”.

A la hora de innovar muchas de las grandes y pequeñas firmas se están centrando en los *millennials*, jóvenes a los que les gusta probar cosas nuevas, y que a su vez sienten que su gasto debe ser compensado desde el punto de vista de la sostenibilidad social y medioambiental. Los jóvenes, están buscando productos alimenticios interactivos que ofrecen una experiencia de consumo memorable en un mundo cada vez más virtual.

A pesar de la gran diversidad de oferta y la palpable competencia existente en el mercado de los zumos, néctares y bebidas a base de zumo las oportunidades están a la vista: salud digestiva, energía natural, sabores inusuales, fusión de bebidas, texturas innovadoras, prensados en frío, etc.

La demanda creciente de productos orgánicos, asociado a la percepción del consumidor de ser productos más saludables y “mejores para el medioambiente”, hace que las empresas estén reconsiderando seriamente sus modelos de negocio. Las soluciones orientadas a reducir el desperdicio alimentario están siendo también muy bien acogidas.

Texturas jugosas

La salud y el bienestar siguen siendo uno de los principales motores de desarrollo de nuevos productos en el sector. Pero, además, los consumidores quieren experimentar con nuevos sabores y texturas que les sorprendan y les deleiten: texturas burbujeantes, gaseosas, gelatinosas, etc.

Las empresas tienen la oportunidad de añadir textura a las bebidas mediante ingredientes naturales, como la pulpa de la fruta o vegetales o mediante la carbonatación resultante de la fermentación.



Minute Maid pulpy Mosambi (India)

Elaborado a partir de la fruta cítrica local Mosambi, de la región de Maharashtra. Contiene pulpa masticable.



Mogu Mogu Lychee Flavoured Drink with Nata de Coco (Francia)

Néctar elaborado con nata de coco masticable que proporciona una textura inusual a esta bebida. La nata de coco es un gel natural de coco rico en fibra.



Fanta Sour Tingle Berry flavour Drink (Australia)

Bebida con sabor a bayas con un punto de extrema acidez. Al abrir el envase “se libera el ácido y el hormigueo”, que proporcionan al consumidor un shock agradable e inolvidable.

Ingredientes que no debes perder de vista en 2018



En el report anterior adelantábamos algunos de los ingredientes novedosos que empezaban a aparecer en los nuevos lanzamientos en el sector de los zumos, néctares y bebidas a base de zumo, como por ejemplo el jengibre, cúrcuma, semillas de chía, maca o el baobab. Estos aportaban nuevas sensaciones sensoriales, energía natural o beneficios para la salud digestiva, inmune, etc.

En esta ocasión os presentamos algunos ingredientes que no debes pasar por alto en el año 2018.

Mintel augura un futuro prometedor para la **cáscara del grano de café y nuez de cola** (aporte de energía natural), el **alga espirulina** (que proporciona una tonalidad azul natural a las bebidas) o la **biomasa de banana verde** (para la salud digestiva).

La banana cuando esta verde, tiene unas propiedades y un perfil nutricional diferente a cuando está madura. Es rico en almidón resistente, con un potencial importante de uso como fibra saludable. [La biomasa de banana verde](#) se ha empezado a ver en nuevos lanzamientos de alimentos sólidos si bien puede añadirse también en bebidas.

La **cáscara de café** se puede usar para la formulación de bebidas con menor contenido en cafeína que las elaboradas con grano de café.



Firefly Mr Lyan Superfly Juice & Botanical Drink (Reino Unido)

Elaborado con **estimulantes botánicos**, incluyendo café verde y nuez de Kola.

Contiene 0,04% de extracto de cáscara de café. Este cóctel sin alcohol es un remedio para días largos y tardes 'demasiado cortas'.

La **nuez de cola** es otra fuente natural de energía. Es el fruto del árbol de cola, un género de árboles nativos de las selvas tropicales de África.



Firefly Pomegranate & Elderflower Revitalising Juice Drink (Alemania, Reino Unido)

Esta bebida revitalizante contiene zumo de granada, tomillo, nuez de cola, flor de saúco y romero. Libre de azúcar añadido, conservantes y colorantes.

Botanic Lab Kola + Performance Cold Pressed Drink (Reino Unido)

Aporta cafeína natural de la nuez de cola, combinada con jengibre y ciruela Umeboshi, antigua restauradora de los Samuráis. Contiene un **0,5% de extracto de nuez de cola**. Sin ingredientes artificiales ni azúcar refinado.

El **alga espirulina** promete beneficios para la salud y está considerada como “superfood”. En esta ocasión nos fijamos en la espirulina azul por su capacidad de proporcionar de forma natural una tonalidad azul brillante a las bebidas.



D'UVA - Uva con Alga Spirulina e Limone (Italia)

Zumo de uva prensado en frío con alga espirulina, es el suplemento natural ideal para atletas o para aquellos que llevan una vida intensa. Aumenta el nivel de concentración mental y es energético. Contiene zumo de uva (78%), una infusión de limón (18%), un extracto acuoso de espirulina (2%) y agua de canela (2%).



Smart Chimp Coconut Flavoured Antioxidant Water (Francia)

Presenta un color azul natural gracias a las microalgas azules. Contiene 4% de extracto fresco de espirulina.

La empresa **Imbibe**, desarrolladora de bebidas, habla del [despunte en 2018 de las setas \(chaga, reishi...\)](#), del [colágeno](#) y el [aceite MCT \(triglicéridos de cadena media\)](#) como ingredientes propicios para la salud cognitiva, mejora del sistema inmune o la belleza.

CBInsights ha identificado asimismo otros ingredientes de moda como son los probióticos, matcha, yerba mate, fruta del monje y más. En un artículo de revisión recopila las *start-ups* que están desarrollando bebidas con estos ingredientes. Link: <https://www.cbinsights.com/research/cpg-emerging-ingredients-expert-intelligence/>

La **Kombucha** está muy de moda y son muchas las empresas que se han aventurado a lanzar nuevas **bebidas fermentadas** en el mercado.



El renacimiento que están experimentando las bebidas fermentadas se debe a su sabor único y a los beneficios para la salud aportados como son la salud digestiva, mejora de las defensas o del estado de ánimo, entre otros. La señal de que la fermentación ha alcanzado su punto de inflexión llegó con la decisión de PepsiCo de adquirir KeVita (empresa fabricante de bebidas fermentadas). Probablemente, el mercado de alimentos fermentados se encuentre ahora donde el mercado de yogurt probiótico lo estaba 15 años atrás.

Observamos como empresas emergentes están desarrollando conceptos novedosos en el sector de las bebidas ([Bai](#), [Farmhouse Culture](#), [Rebbl](#), [Nycha Kombucha...](#)) y que muchas de las grandes firmas trabajan en la detección y en algunos casos la adquisición de estas *start-ups* para subirse al tren de la innovación disruptiva.

Zumos con premio

En la [World Beverage Innovation Awards 2017](#) el Buckwheat Green Tea de Buckwheat Healthcare Products (Singapur) ha sido premiada como mejor bebida funcional y el Organic King Coconut water de [Jeeva Natural](#) (Reino Unido) ha sido seleccionada como la mejor bebida a base de zumo.

Perrier Sparkling Mineral Water y LIFEWTH han sido premiadas como [mejores envases de bebidas del 2017](#)



Best beverage packages of 2017



El zumo fitoquímico VIDA, de [ING Biotek \(Taiwan\)](#) ha sido el premiado en el [SIAL Interfood 2017 Innovation Award](#). Este zumo que producido a partir de unas 100 frutas, vegetales y hierbas tarda un año en elaborarse mediante fermentación tradicional combinada con la biotecnología moderna.



La máquina expendedora de smoothies Alberts ha sido la ganadora de FiE Innovation Awards 2017 - Future of Nutrition. Prepara smoothies personalizados, con excelente sabor y sin azúcares añadidos. Las recetas se basan en cálculos nutricionales de la compatibilidad de los ingredientes moleculares y, por lo tanto, científicamente optimizados para la nutrición y el sabor. Los consumidores pagan 3 € por un batido de 300 ml. En cada región, el modelo comercial incluye proveedores locales de frutas y verduras congeladas. Las expendedoras Alberts se encuentran de momento en diversos establecimientos de Carrefour en Bélgica.

www.alberts.be

Por último, la empresa Erbslöh Geisenheim AG ha recibido el [premio a la innovación de la IFU](#) por su **tecnología FloraClair®**. FloraClair® y Tannivin® Galléol se usan conjuntamente para la clarificación de zumos de frutas o bebidas a base de zumo sin utilizar ningún producto de origen animal. FloraClair es un clarificante a base de proteína vegetal de guisante.

Nuevas Tecnologías, envasado e investigaciones en marcha

Los estilos de vida actuales más urbanos y ajetreados dirigen la innovación hacia soluciones de envasado para el consumo de bebidas on the go. Un aspecto atractivo y moderno de los envases logra atraer a los compradores y las nuevas ocasiones de consumo también.



Combismile (de SIG) con su forma curva y moderna, logra una mayor novedad y diferenciación del producto en los estantes. Las esquinas de fácil agarre lo hacen perfecto para productos aptos para llevar.

Actualmente disponible en Alemania, Francia, Reino Unido, Italia y Japón.

<http://combismile.com/packaging-highlights>



Tetra Pak ha creado un [envasado para lácteos y bebidas a base de zumo](#) que se transforman en helados y postres congelados. Con un sistema fácil de apertura tipo cremallera.

La preocupación creciente por la cantidad de plásticos y residuos de envases que estamos generando, hace que empresas del sector del packaging estén desarrollando cartones completamente renovables, elaborados con materiales polímeros certificados y sostenibles a base de plantas.



Evergreen Packaging® ha lanzado al mercado [el Renewable Plus Cartons](#), fabricado a partir de árboles provenientes de bosques gestionados de manera responsable. El cartón tiene además un revestimiento interno de polietileno obtenido a partir de la caña de azúcar.

Signature Pack de SIG Combibloc es un brick fabricado 100% a partir de fuentes renovables. Contiene un 82% de cartón de madera certificada. Además, los polímeros utilizados para la laminación del cartón y para la producción de la boquilla proceden de fuentes renovables de madera europea y están certificados según ISCC PLUS o CMS 71

Según el instituto de investigación de mercado Ceresana, cada año se producen alrededor de 300 millones de toneladas de plástico y sólo el 1% son bioplásticos. Sin embargo, esto está cambiando, y European Bioplastics prevé tasas de crecimiento anual del 20% al 100% en los próximos años. [Más detalles](#)



Hiperbaric ha presentado su último equipo, '**Hiperbaric 1050 Bulk**' para el procesado de bebidas por altas presiones, con una capacidad de procesar **hasta 10.000 l/h** de líquido a granel que se embotellarán posteriormente. Este equipo **cuadruplica la producción máxima de los equipos actuales**, abaratando los costes de procesado y permite una gran versatilidad en cuanto al material de envasado. Se presenta como la alternativa para grandes producciones de bebidas, reduciendo a la mitad los costes y abriendo la puerta a otros productos que hasta ahora quedaban fuera del alcance de esta tecnología por estar envasados en vidrio, como la cerveza, o en cartón, como los zumos.

Ciencia

- ⇒ Un estudio de Tetra Pak, publicado en la última edición de su [Orange Book](#) revela que la pasteurización tiene un efecto pequeño en los niveles de vitamina C en el zumo de naranja, siendo la reducción promedio menor del 2%.
- ⇒ Coca-Cola ha descubierto de forma inesperada que la [acerola reduce de forma natural el pardeamiento enzimático en los zumos de frutas y vegetales](#).
- ⇒ Según un estudio independiente solicitado por el [British Soft Drinks Association](#) los consumidores habituales de zumo de fruta tienen un menor índice de masa corporal y circunferencia de cintura que los no-consumidores.
- ⇒ Un estudio desarrollado por el Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) concluye que el zumo de naranja reduce el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares. Los científicos han sido [entrevistados en la web de la campaña Zumo de fruta en serio de AIJN](#).
- ⇒ De acuerdo a un nuevo estudio publicado en la revista American Journal of Therapeutics el consumo de [zumo de cereza ácida Montmorency mejora la duración del sueño en personas mayores a 50 años](#), en aproximadamente una hora y media.

La firma Americana Royal Ridge Fruits ha introducido ya en el mercado el zumo concentrado de cereza ácida de **Montmorency**. Y es que ya son más de 50 estudios los que muestran el potencial y beneficios para la salud de esta fruta. ([leer más](#))



[Stoneridge Orchards](#) Tart Cherry Juice Concentrate

Legislación, campañas e iniciativas de interés

En el Reino Unido la [tasa a los azúcares en bebidas](#) entrará en vigor en abril de 2018. Asimismo, el gobierno británico está estudiando instaurar [un impuesto a los plásticos de un solo uso](#).

Recientemente hemos sabido que la Unión Europea [establecerá para el 2019 una definición legal para la comida vegetariana y vegana](#), anuncio que ha sido bien recibido por los fabricantes de alimentos y bebidas. En España, el 7,8% de la población adulta es *veggie* (vegano, vegetariano o flexitariano) siendo las principales razones para serlo la preocupación por la sostenibilidad, la salud y el respeto por los animales.

En materia de sanidad vegetal el polémico [herbicida glifosato renueva su autorización por 5 años](#) en la Unión Europea, hasta diciembre de 2022. Aunque la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ve “improbable” la vinculación del glifosato con el cáncer en humanos abundan las acusaciones y sospechas de existencia de intereses en este sentido.

La lucha contra el desperdicio de alimentos es una realidad y son cada vez más las iniciativas puestas en marcha para la valorización de los residuos agroalimentarios.

Dos empresas danesas de zumos de frutas, [Verterhavsmost y Wish](#), buscan crear nuevos [ingredientes a partir de los residuos de pulpa generados en la producción de sus zumos](#), con diversas aplicaciones en alimentación (pastelería, chocolates, snacks horneados, muesli...). Están comprando equipos de procesamiento especializados y están en camino de producir y comercializar los nuevos ingredientes.



Foto: gránulos de manzana de **Verterhavsmost** y copos crujientes de **Wish**

[Misfit](#) es una joven empresa americana con un claro perfil *millennial*, que ofrece zumos y smoothies saludables hechos a partir de frutas y verduras ‘feas’ que no pasan los ‘cánones estéticos’ de las cadenas de distribución. Marcas como Misfit se acercan al consumidor con un lenguaje coloquial y una imagen que conecta con las tendencias actuales en cuanto a diseño gráfico y de packaging, lo que las hace muy atractivas





Link: <http://www.ferragamo.com/orange-fiber>

La firma italiana textil de lujo Salvatore Ferragamo, inspirada en la moda ecológica, ha elaborado una **colección de ropa de “fibra de naranja”** en edición limitada. Las telas tienen la apariencia y el tacto de la seda. Es la primera empresa en utilizar la exclusiva **tela de fibra de naranja**, elaborada con lo que queda después de exprimir zumo de fruta. Una patente italiana ha hecho posible obtener esta tela a base de frutas cítricas.

Nuevas oportunidades de negocio e innovación alimentaria para 2018

Las **experiencias alimentarias** serán sin duda protagonistas el próximo año, con el foco puesto en los *millenials*, aventureros y ávidos por experimentar nuevas sensaciones. En 2018 la **innovación en texturas alcanzará su máximo protagonismo**.

Un **37%** de consumidores españoles están interesados en probar alimentos y bebidas con texturas inusuales (Mintel).

La tecnología de la realidad aumentada será cada vez más habitual en los envases de alimentos, con el objetivo de crear experiencias memorables en los consumidores.

Avanzamos además hacia la **“hiperpersonalización”**, el tratamiento preferencial y la demanda de soluciones que se adaptan lo máximo posible a nuestras necesidades específicas y nuestro estilo de vida cada vez más acelerado y conectado.

En cuanto a la salud, los consumidores querrán ser guiados en su búsqueda de bienestar y confort y, muy importante, demandarán soluciones positivas que les simplifiquen la vida y reduzcan su grado de estrés.

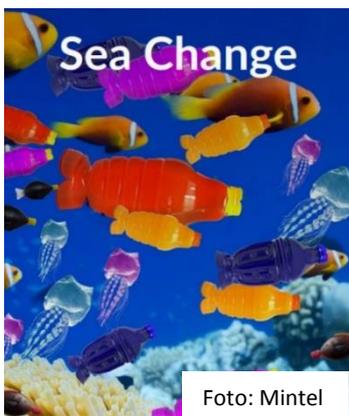
Un **48%** de los consumidores españoles opina que los alimentos y bebidas funcionales son una opción interesante para mejorar la salud digestiva, mejorar el sistema inmune (un 47%) o para mantener el corazón sano (el 45%) (Mintel).

Según la asociación británica de bebidas no alcohólicas (BSDA) solamente el **8%** de los niños y el **29%** de los adultos alcanzan la recomendación de **“5 al día”**.

La total **transparencia**, la **autenticidad**, la construcción de un buen **relato** en torno al producto/servicio y la **conexión** con el consumidor serán muy valorados.

El **63%** de los españoles está de acuerdo en que el social media está forzando a las empresas a ser más transparentes

Por último, la **lucha contra la generación excesiva de envases plásticos** es una de las 4 tendencias de consumo claves en Europa identificadas por Mintel para el 2018. Según estima la Fundación Ellen MacArthur en el año 2050 habrá más plásticos en el mar que peces. Es muy posible que veamos una estigmatización social de los envases plásticos y que cada vez más marcas pioneras innoven en el envasado sostenible.



Al **73%** de los consumidores del Reino Unido les gustaría ver más alimentos y bebidas donde esté garantizado que provienen de aguas no contaminadas.

Y el **72%** estaría interesado en comprar productos con envases hechos en su totalidad o parcialmente de plástico reciclado
(Mintel, 2017)

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