



POR UN TERRÓN

menos

La reducción de azúcar se ha convertido en una prioridad para las compañías del sector, sin embargo, en procesos de reformulación se deben tener en cuenta, no solo las propiedades funcionales de los sustitutos a emplear, también las variaciones en los requisitos regulatorios y de etiquetado entre diferentes mercados.



Por: Joan H. Bocanegra G.

editor IAlimentos

 [in/joan-bocanegra](https://www.linkedin.com/in/joan-bocanegra)

La industria de alimentos y bebidas está bajo una presión cada vez mayor, debido a una apuesta global por promover una alimentación más saludable, que contribuya a disminuir problemas como la obesidad, la diabetes tipo 2 o, incluso, problemas dentales. Por eso no es extraño que la reducción del azúcar se haya convertido en una prioridad para las compañías del sector, en

medio del auge de sistemas de perfiles nutricionales o de etiquetado de advertencia, que buscan fungir como herramientas para promover decisiones más informadas por parte de los consumidores.

Desde que la Organización Mundial de la Salud (OMS) publicó su guía sobre la ingesta de azúcares libres en 2015, la reducción de azúcar ha estado en el centro de atención, instando a la

reformulación de productos alimenticios. Un lustro después, el impacto de estas campañas no ha sido menor. En la actualidad, los consumidores se enfocan en productos que promocionan menos azúcar, menos dulzura y alternativas de azúcar de etiqueta limpia, los cuales están ganando atención e interés significativo en el mercado.

Así lo evidencian las estadísticas. Un reciente estudio adelantado por la División de Consumo Masivo de Kantar, analizó el consumo de azúcar en Colombia durante la pandemia y reveló que el 46 % de los hogares consultados disminuyó el consumo de azúcar, dulce o productos azucarados, especialmente los de nivel socioeconómico medio y bajo, donde viven una a dos personas. En contraste, en la cima de la pirámide, se evidenció un incremento en el consumo.

Según Kantar, dentro de los hogares que han reducido el consumo de azúcar, las categorías que más muestran una reducción en compra son aquellas asociadas a momentos de snacking como galletas, pasteles y refrescos, entre otras.

Y aunque la reformulación del azúcar es ahora una alta prioridad para gran parte de la industria, está lejos de ser sencillo. El término 'azúcares' en las etiquetas de la parte posterior del paquete se usa a menudo como forma abreviada de 'azúcares totales'. Esto se refiere a cualquier mono o disacárido, ya sea un azúcar añadido extrínseco o un azúcar intrínseco (presente de forma natural). Además, en muchos casos, añadir azúcar no endulza simplemente un producto. Como ingrediente multifuncional, también puede afectar cualidades como la textura, la sensación en la boca y la vida útil.

No hay duda, que, en los últimos años, se han producido avances notables en la reducción del azúcar en determinadas categorías de alimentos y especialmente en las bebidas, por eso, en la actualidad, los fabricantes cuentan con una variedad de soluciones para responder a los objetivos de reducción.

Por un lado, la disminución del tamaño de las porciones y las innovaciones en la estructura y

el tamaño de los cristales de azúcar han llamado mucho la atención, pero también se encuentra la sustitución con ingredientes alternativos, lo cual puede ser más complejo.

Además de las propiedades funcionales de los sustitutos del azúcar, también se debe tener en la mira variaciones en los requisitos regulatorios y de etiquetado entre diferentes mercados.

Y aunque según Lady Katherine Delgado Prado, coordinadora de Marketing de Sucroal, las soluciones de sustitución de azúcar funcionan muy bien en múltiples aplicaciones, con una alta demanda para bebidas funcionales, energizantes, yogures, pastelería, salsas y confitería, lo cierto es que la reformulación de productos debe abordarse caso por caso, comprendiendo la naturaleza de los diferentes sustitutos del azúcar y sus requisitos reglamentarios asociados.

TIPOS DE ALTERNATIVAS

Los edulcorantes utilizados para reemplazar los azúcares agregados pueden variar en términos de funcionalidad, fuente (natural o sintética) y valor calórico (nutritivo o no nutritivo). A continuación presentamos las principales alternativas.

POLIOLES

Generalmente usados en cantidades similares al de la azúcar, compensando el volumen que el azúcar aportaría, así como las propiedades funcionales como textura y viscosidad, los polioles (alcoholes de azúcar), se caracterizan por ser generalmente menos dulces que el azúcar. El valor calórico de la mayoría de los polioles es de 2,4 kcal/g (a diferencia de la sacarosa, que es de 4 kcal/g), por lo que su uso puede resultar en una reducción significativa de calorías.

Dentro de sus variedades se encuentran el sorbitol, maltitol, lactitol y xilitol. El primero, el sorbitol, es un poliol disponible en líquido y cristalino, se utiliza ampliamente en la industria del cuidado oral y en gomas de mascar, y es un humectante excelente en productos horneados.



Universidade

dad:

formul

... as diferentes ...
... se constitui ...
... natural, ...
... com ...

Los consumidores son cada vez más exigentes a la hora de elegir alimentos, analizando incluso las etiquetas antes de seleccionarlos, lo cual hace que la claridad en los ingredientes declarados sea una herramienta central para tomar decisiones de compra más asertivas, seguras y coherentes.

La tendencia a los productos más limpios ha impulsado una nueva oferta de ingredientes que permitan desarrollar productos alineados con una mayor naturalidad en las formulaciones, ideales para un mercado cada vez más exigente, donde predomina el cuidado de la salud, mayores aportes nutricionales y menos efectos adversos para el organismo.

Se estima que el consumo de carnes rojas y blancas en el mundo aumente un 7,4 % anual para el año 2023, abriendo una oportunidad de negocio para productos de proteína más frescos, sin ingredientes artificiales y con el mínimo procesamiento, cuya formulación esté acorde con las demandas de naturalidad y etiqueta más limpia.

Es por eso que en Univar Solutions estamos comprometidos en ofrecer soluciones idóneas para la industria, con ingredientes completamente naturales de un alto poder antimicrobiano y antioxidante completamente naturales.

En nuestro portafolio también encontrarán soluciones orientadas al sector de cárnicos y avícolas, que permiten ampliar la vida útil del producto, al tiempo que se evita la pérdida de color, rancidez, disminución de valor nutricional y deterioro del sabor, que se traduce en mayores eficiencias económicas.

Si desean conocer todas nuestras soluciones, lo invitamos a escribirnos al correo:

Info.colombia@univarsolutions.com

Luz Andrea Nuñez & Camila Manrique

Cel: +57 3162422232

KAM Food Colombia

Univar Solutions

ANTIMICROBIANOS Y ANTIOXIDANTES NATURALES TRADICIONALES

Dextrosa cultivada y vinagre tamponado. Una solución única, 2 en 1, donde los ingredientes son más potentes combinados que individualmente.

Beneficios:

- ◆ Ofrece un impacto mínimo en el sabor y el aroma y le ayuda a mantener una etiqueta más limpia y preferida por el consumidor.
- ◆ Prolonga naturalmente la vida útil y la seguridad de la carne y aves de corral con mezclas de protección natural de alimentos.
- ◆ Retrasa el deterioro microbiano e inhibe eficazmente el crecimiento de Salmonella entérica en envasado al vacío.

Extractos de romero, té verde, acerola y/o tocoferoles mixtos proporcionan la máxima protección contra múltiples aspectos del deterioro oxidativo, ya que están diseñados para condiciones específicas de producto y procesamiento únicas para cada aplicación.

Beneficios:

- ◆ Inactivan los radicales libres y producen una oxidación lenta.
- ◆ Sabor estandarizado.
- ◆ Opción de etiqueta limpia.

BLEND DE ANTIOXIDANTES E INHIBIDORES DE MICRORGANISMOS

Solución con dextrosa cultivada, extracto de romero y vinagre tamponado, diseñados para inhibir eficazmente el crecimiento de microorganismos del deterioro, desarrollo de la rancidez y decoloración en productos cárnicos y avícolas.

Beneficios:

- ◆ Protección del sabor y extensión de la vida útil sin dejar de cumplir con los requisitos de etiqueta limpia.
- ◆ Inhibe eficazmente el crecimiento de Listeria monocitogenes.
- ◆ Minimiza el impacto de los perfiles de sabor y aroma.

Por su parte, el manitol, un poliol 6-carbono disponibles en forma cristalina, es bajo en calorías (1,6 Kcal / día), pero tiene un efecto laxante en el umbral bajo (20 gramos al día), lo que limita su uso en los niveles superiores.

El xilitol, un poliol 5-carbono derivado de xilosa, tiene una dulzura igual a la sacarosa, es de 2,4 kcal / g, y es cariostático. Finalmente, el Eritritol, un poliol 4-carbono derivado de glucosa a través fermentación, es entre un 60 % y 70 % más dulce que la sacarosa, tiene un valor calórico de 0,2 kcal / g, y se encuentra disponible en forma cristalina.

Finalmente, los alcoholes de azúcar no se pueden usar para reemplazar el azúcar en todas las categorías, por lo que se deben consultar las reglamentaciones. Se utilizan predominantemente en confitería y goma de mascar.

EDULCORANTES INTENSOS

Empleados en pequeñas cantidades, estos brindan dulzura sin agregar valor calórico o volumen. Los ejemplos incluyen glucósidos de esteviol (stevia), sacarina, taumatina, sucralosa y aspartamo. Van desde 200x (aspartamo) hasta 20,000x (advantame) más dulces que el azúcar.

Según Delgado, de Sucrual, las principales ventajas de estos edulcorantes son la reducción de calorías logrando alimentos y bebidas más saludables, manteniendo el perfil sensorial de los alimentos, especialmente el dulzor y evitando sabores residuales.

Al igual que los polioles, los edulcorantes intensos tienen perfiles de sabor únicos y brindan dulzura en diferentes etapas del proceso de consumo. Se pueden combinar para dar un perfil de sabor equilibrado. Las posibles desventajas de los edulcorantes intensos incluyen sabores asociados, como amargo y regustos desagradables.

Entre las alternativas de esta categoría se encuentra el aspartamo, con un poder edulcorante entre 180 a 200 veces mayor que el azúcar, se forma por la combinación de 2 aminoácidos (L- Fenil alanina y L- ácido aspártico). Es considerado como

un edulcorante bajo en calorías y tiene un excelente desempeño cuando se utiliza en mezclas con azúcares y otros edulcorantes de alta intensidad.

Por su parte, la sucralosa, con un poder edulcorante de hasta 600 veces más que el azúcar, se destaca por su alta estabilidad a la temperatura, PH, y en combinación con otros ingredientes, tiene muy buena solubilidad en combinación con algunos disolventes. Su perfil de sabor es muy similar al azúcar, no requiere de ningún aviso precautorio. Científicamente, ha sido probada por más de 20 años en cientos de aplicaciones.

La Sacarina, 400 veces más dulce que el azúcar, ha sido usada como un edulcorante no calórico en alimentos y bebidas por más de 100 años, es muy estable a varios factores como la temperatura, tiene una larga vida de anaquel y está aprobada en más de 100 países de todo el mundo.

200 veces más dulce que el azúcar, el acesulfame K es otro de los edulcorantes de alta intensidad más conocidos, con un aporte muy reducido en calorías, muy soluble en agua, y está aprobado en más de 100 países de todo el mundo.

La stevia, el edulcoreante de alta intensidad más popular, tiene diferentes tipos de componentes que son los que proporcionan el dulzor. Están los esteviósidos, glucósidos, rebaudiósidos y el dulzor puede variar, entre 50 hasta 300 veces más que el azúcar, dependiendo de la variedad de estos componentes.

Según Camila Manrique, account manager en Univar Solutions, “la stevia es la alternativa natural considerada como mejor sustituto y de las más demandadas. Se utilizan dosis bajas, sin aporte de calorías, edulcorante natural. Dependiendo del perfil de sabor que requiera, debe apoyarse de moduladores hasta obtener el sensorial deseado”.

Este edulcorante se caracteriza por ser muy estable a condiciones de temperaturas altas y PH. Es altamente higroscópica. Tiene un ligero resabio amargo y sus aplicaciones son principalmente en los segmentos de bebidas, confitería, productos y derivados lácteos, panificación y como edulcorante de mesa. 