

Área: Alimentos

Fecha: 20 de abril del 2026

Fuentes de información: El Empaque + Conversión, Food Safety Magazine, Eroski Consumer, Revista lAlimentos.

Formato: Digital

Chaos packaging, qué es y cómo aprovechar sus beneficios.

(2026). Muñoz, D. R.

El Empaque + Conversión

Resumen:

**Tendencias
de
empaques**

**Diseño de
packaging**

**Disrupción
en
empaques**

Más que una moda visual, el chaos packaging es un experimento sobre los códigos mentales del consumidor. Puede aumentar atención y recordación, pero también elevar percepción de riesgo cuando toma prestados envases de categorías demasiado lejanas. El chaos packaging viene emergiendo como una tendencia que ha ganado visibilidad como recurso de ruptura en categorías de consumo, sobre todo allí donde las marcas buscan diferenciarse con rapidez en anaquel y en redes sociales. Pero detrás de su capacidad para llamar la atención hay una tensión más compleja: no toda disrupción construye valor, y en algunos casos puede activar incertidumbre, desconfianza e incluso riesgo de confusión.

[Ver artículo completo](#)

Study Suggests Popular Zero-Calorie Sweetener Erythritol May Increase Stroke Risk. (2025). Henderson, B.

Food Safety Magazine

Resumen:

Un nuevo estudio realizado por investigadores de la Universidad de Colorado Boulder (CU Boulder) sugiere que el eritritol, un edulcorante sin calorías que se usa comúnmente en refrigerios y bebidas "sin azúcar", puede contraer los vasos sanguíneos del cerebro y disminuir la capacidad del cuerpo para disolver coágulos de sangre, lo que aumenta el riesgo de sufrir un derrame cerebral. El eritritol es un alcohol de azúcar elaborado a partir de maíz fermentado que fue aprobado para su uso en alimentos por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) en 2001. Si bien el contenido calórico casi nulo de este edulcorante no nutritivo y su impacto insignificante en los niveles de insulina han propiciado su uso generalizado como sustituto del azúcar en aperitivos y bebidas, algunas investigaciones han comenzado a sugerir que este aditivo podría no estar exento de riesgos.

Aditivos

Edulcorantes

[Ver artículo completo](#)

Envases**Tendencia
de
empaques****Envases de madera (e inteligentes) para productos cárnicos.**

(2025). Recio, S.

Eroski Consumer

Resumen:

El proyecto europeo Redesign impulsa una nueva generación de envases biobasados, reciclables e inteligentes para carne fresca. El objetivo es sustituir el plástico y reducir el impacto ambiental. Los plásticos de origen fósil son muy utilizados en el sector alimentario por su bajo coste y eficacia para conservar alimentos. Sin embargo, su reciclaje resulta complejo y su impacto ambiental, elevado. Por eso, es fundamental avanzar hacia envases más sostenibles, que se integren en los principios de la economía circular.

[Ver artículo completo](#)

Aditivos**Ingredientes****Tendencias
de consumo****Bebidas****Bebidas vegetales infantiles: ¿cuál es la clave para innovar en 2025?** (2025).

Revista Alimentos

Resumen:

El mercado de las alternativas vegetales para niños se dispara y exige innovación en sabores, texturas y empaques para satisfacer sus necesidades. El auge de las bebidas hechas a partir de ingredientes vegetales ha tomado impulso en todo el mundo, especialmente en las opciones dirigidas a la población infantil. Con un valor estimado de 26,31 mil millones de dólares en 2021, este sector continúa expandiéndose a una tasa compuesta anual de 10,5% entre 2022 y 2028. Esto refleja un interés cada vez mayor

DSI

 | **Diseminación
Selectiva de
Información**

por alternativas más saludables y respetuosas con el entorno. Los padres buscan ofrecer a sus hijos una nutrición equilibrada que se ajuste a tendencias de consumo responsable. Las empresas, a su vez, encuentran aquí un nicho con posibilidades de innovación y diferenciación.

[Ver artículo completo](#)

Si no desea recibir esta información, enviar un correo a biblioteca@colanta.com.co

Asunto: Eliminar de grupo DSI.