



EL CAMINO A LA ESENCIA



MANE
FRAGANCIAS Y SABORES

PLANTA TOLUCA
Tel.: (728) 282.2760

OFICINAS MEXICO
Tel.: (55) 55.32.75.31

MERIDA
Tel.: (999) 923.31.82

MONTERREY
Tel.: (81) 83.36.97.05

VERACRUZ
Tel.: (229) 915.05.39

GUADALAJARA
Tel.: (33) 38.27.00.68

El Futuro de los Sabores en las Bebidas Deportivas

El mercado de las bebidas deportivas sigue creciendo, sin embargo, los fabricantes buscan nuevas oportunidades de diferenciarse y atraer a nuevos consumidores.



Debido al importante crecimiento de los problemas de salud y sobrepeso de la población mexicana, sabemos que hoy en día, tenemos que cambiar a un modo de vida y hábitos de consumo más sanos como practicar deporte cotidianamente!

A partir de esta toma de conciencia se han desarrollado nuevos modos de consumo y nuevos mercados... como productos saludables, funcionales, para deporte... Con el desarrollo de los gimnasios y otros lugares deportivos, vimos la explosión del mercado de productos y complementos alimenticios para deportistas. Así vemos aparecer bebidas llamadas "DEPORTIVAS" o "SPORT DRINKS", es decir; bebidas enriquecidas, directamente enfocadas a los deportistas. ¡Una bebida más hidratante que el agua!

Ya que las bebidas deportivas son una opción práctica y crean una moda, son ahora, dentro del mercado de deporte, las más importantes en valor y volumen.

¿Qué es una Bebida Deportiva?

Nuestro cuerpo está compuesto de 60% a 70% de agua y sabemos que durante el ejercicio físico de una hora podemos perder hasta el 6% de ella. Esta cantidad de agua debe ser reempla-

zada durante cada ejercicio. Una bebida deportiva es un producto que puede, por sus propiedades funcionales, reemplazar los fluidos del cuerpo, la energía perdida durante el ejercicio físico y los electrolitos (que son las sales que permiten conducir electricidad). Existen diferentes tipos de bebidas deportivas en el mercado.

Hipotónicas:

Son las bebidas que se relacionan más con la imagen de una bebida deportiva por su poder hidratante, no tienen grandes propiedades energéticas. (Contienen de 3 a 4% de carbohidratos).

Hipertónicas:

Estas bebidas se relacionan más con las bebidas energéticas por su alta concentración en carbohidratos (de 8% hasta 12%).

Isotónicas:

Las bebidas isotónicas son una mezcla de Hipotónicas e Hipertónicas, ya que tienen las propiedades de hidratación y energía. (Contienen de 6% a 8% de carbohidratos).

Al principio, estas bebidas estaban dirigidas a deportistas, ahora son

parte de un efecto de moda más dirigido a jóvenes y jóvenes adultos. Ya no se consumen solo para el deporte sino también por sus ingredientes como una bebida funcional.

Los Sabores en las Bebidas Deportivas

El sabor es clave en este tipo de producto. Las bebidas deportivas requieren un sabor fresco, agradable e intenso que al mismo tiempo esté relacionado con la hidratación y la energía.

La base técnica del producto, requiere un desarrollo de sabores especiales. Es trabajo del saborista el crear una nota aromática que cubra las notas (saladas, amargas,...) de los nutrientes (minerales y vitaminas), ajustando el equilibrio de las notas y/o utilizando enmascarentes.

En los primeros lanzamientos, los principales sabores en las bebidas deportivas fueron cítricos, notas muy relacionadas con la frescura y la rehidratación, siendo ahora los sabores más importantes en esta categoría. Después, la mayoría de los lanzamientos fueron dirigidos hacia la frescura, la variedad y la diversión, lo cual se lograba con la utilización de frutas menos conocidas, exóticas o con nombres de fantasía. Para seguir la evolución de las expectativas de



los consumidores MANE Mexico realizó un estudio con consumidores con grupos focos para identificar qué entiende el consumidor por bebidas deportivas y qué espera a nivel de producto (empaqué, color, sabor, función,...). En el estudio descubrimos, entre otras cosas, que el consumidor está dispuesto a percibir ligeramente los ingredientes activos en un producto tan técnico como prueba de su eficiencia. Por el posicionamiento moderno y técnico de las bebidas deportivas, los consumidores esperan también nombres y colores de fantasía. Generalmente les gustan los colores atractivos, fuertes e intensos para ser congruentes con el concepto. Para obtener el aspecto visual turbio, el saborista desarrolla sabores en emulsión.

El Futuro de las Bebidas Deportivas

El mercado de estas bebidas maduró y ahora existen diversas bebidas deportivas, ya sean hipotónicas, hipertónicas o

isotónicas, tienen características parecidas y básicas para el consumidor. Hasta ahora, estas bebidas fueron consideradas como técnicas y artificiales; sin embargo el consumidor se adaptaba a ello. Hoy, él busca otras alternativas por lo que las marcas tienen que diferenciarse para seducir a estos nuevos consumidores. La diferenciación de estos productos ya no se puede basar en la hidratación y/o energía, ya que es lo mínimo que el deportista espera obtener de un producto de este tipo. Él busca una diferenciación saludable, técnica y/o sensorial.

En la búsqueda de satisfacer estas necesidades vemos aparecer productos a nivel mundial con sabores más ligeros y menos artificiales con colores tenues que buscan acercarse más a la imagen saludable del deporte hasta la aparición de aguas para deportistas. Existen consumidores que buscan más naturalidad en su alimentación y su estilo de vida, eso debe reflejarse en

estas bebidas. Reposicionar su marca con una imagen más natural, más saludable es una manera de captar estos consumidores. Otra manera de diferenciarse debe ser basándose en otras ventajas como funciones adicionales que agreguen valor al producto, y que sean relevantes e importantes para el consumidor.

Finalmente, tenemos que atraer y seducir las necesidades placenteras del consumidor por lo cual es importante proponer nuevas experiencias sensoriales en estas bebidas. Utilizar nuevos sabores y sensaciones aromáticas es el nuevo reto para atraer al consumidor en el futuro.



Julien MAGNET
Líder de Proyectos Bebidas
Mercadotecnia Sabores



Soluciones a la Medida para el Proceso de Alimentos

En Maquinaria Jersa desarrollamos soluciones de maquinaria para la industria alimenticia, desde equipos hechos a la medida, hasta líneas completas de proceso para conservas, empaqué fresco, congelado, hidrotatamiento y deshidratación. Contamos con la más alta tecnología para diseñar y fabricar maquinaria de acuerdo a sus necesidades de automatización, capacidad de producción, tipo de proceso, envase, espacio disponible y presupuesto, así como de sus requerimientos de higiene y seguridad.

Entre nuestros principales equipos se encuentran: **lavadoras, clasificadoras, marmitas, escaldadoras, mezcladoras, rajadoras, despulpadores, deshidratadores, orientadoras, agregadoras, llenadoras, autoclaves, cocedores, pasteurizadores, esterilizadores, transportadores, elevadores, etc.**

Ofrecemos servicios de instalación, capacitación y mantenimiento en sitio y en su propio idioma. Más de 30 años de experiencia y 15,000 equipos fabricados y entregados nos respaldan.



Emiliano Zapata 51, Col. San José Buenavista
Cuautitlán Izcalli, Edo. de México, C.P. 54710
Tel.: (52) 55-5889-0006; Fax: (52) 55-5889-0234
ventas@jersa.com.mx, www.jersa.com.mx