



PROVEN
TO
IMPROVE

RAFTILINE® y RAFTILOSE®

LOS SÍMBOLOS DE BIENESTAR

Cuando usted decide mejorar el valor nutricional de sus productos, escoger los mejores ingredientes es un factor decisivo.

RAFTILINE® (inulina) y RAFTILOSE® (oligofruktosa) son ingredientes prebióticos. Estimulan nuestras bifidobacterias beneficiosas, mejorando el equilibrio de nuestra flora intestinal. Y entonces como nuestro sistema digestivo trabaja mejor, nos sentimos mejor.

Una flora intestinal mejorada ayuda también a nuestros organismos a absorber más cantidad de nutrientes esenciales, como el calcio, procedentes de nuestra dieta.

ORAFI dispone de abundante información científica, estudios de consumidores e ideas innovadoras para hacer llegar el Símbolo de Bienestar a sus productos.

Distribuido en México por:

MF ALIMENTA • Narciso Mendoza 15 • Col. Manuel A. Camacho • México D.F. 11610
tel. +(55)55 89 51 44 • fax +(55)52 94 46 63 • e-mail: ventasfood@mfalimenta.com.mx



ORAFI Latinoamérica • Av. das Nações Unidas, 18.001 • CEP 04795-900 • São Paulo • Brasil
Tel. +55 11 5683 7887 • Fax +55 11 5641 5292 • e-mail: monica.montani@orafit.com



ORAFI
ACTIVE FOOD INGREDIENTS

Fresh Cut: Un Mercado Emergente que Requiere más Herramientas para un Crecimiento Saludable

QFB Sonia Y. Loeza Cortés*

Como es del conocimiento general, las tendencias alimentarias se han estado modificando en los últimos años enfocándose cada vez más a los alimentos saludables y convenientes. La creciente necesidad de dos ingresos por familia y la incorporación de las mujeres al mercado laboral, están generando nuevos mercados de consumidores como son:

- ▶ Esposas y madres realizando actividades fuera del hogar.
- ▶ Esposos y padres más participativos en la alimentación tanto propia como de la familia.
- ▶ Niños y jóvenes quienes deben procurarse su alimentación.

Todos ellos con serias limitaciones de tiempo; un menor legado ancestral de cómo preparar alimentos; una marcada cultura del «ahorro»; con una mayor capacidad de compra; una preocupación creciente por la salud de su familia y sin tantos prejuicios hacia los alimentos ya preparados mientras que éstos sean prácticos.

Además intervienen también las campañas permanentes de comer sano y de que el estereotipo de belleza corresponde a las figuras esbeltas, mismas que se logran elimi-

nando de sus vidas los alimentos procesados con harinas, carbohidratos, altos en grasas; y reemplazados por aquellos bajos en grasas y altos y/o bajos en proteínas. Todo ello crea una confusión en el consumidor que muchas veces lo lleva a concluir que solo debe alimentarse de agua, ensaladas y ciertas frutas y vegetales. Estos hechos nos permitirían predecir que en los próximos cinco a diez años seguirá un crecimiento de los productos y mercados relacionados con lo Saludable y Conveniente.

Uno de los productos emergentes que cubren ambas expectativas, ya descritas en el párrafo anterior, es el mercado llamado de «Fresh Cut», cuyos productos líderes y los mejor conocidos, son las ensaladas listas para comer. Dicho mercado comprende también un amplia variedad de verduras, vegetales y frutas desde manzanas en rodajas; gajos de cítricos; hasta ensaladas de frutas y vegetales sofisticados todos ellos cortados o en sus formas «baby» desinfectados y en vistosas presentaciones con fecha de caducidad impresa.

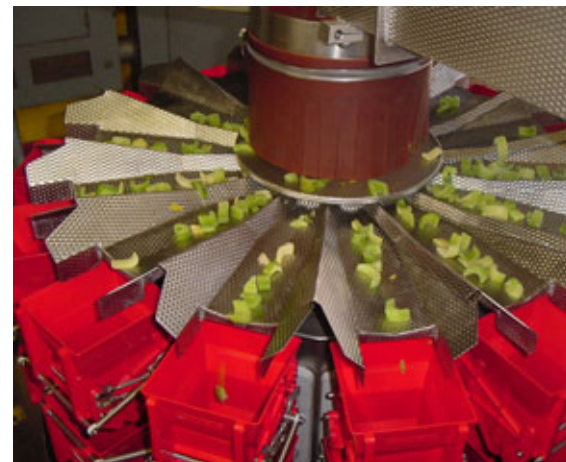
En ocasiones se coloca en el empaque alguna leyenda, como por ejemplo, «desinfectada para su consumo» e inclusive se incluyen las propiedades prebióticas, que sabiendo investigar, todo alimento y sus componentes tienen. En otros casos se trata de productos totalmente nuevos e innovadores y/o las versiones modernas e industrializadas del «cóctel» de frutas con granola, que desde hace varios años constituye uno de los componentes bá-

sicos de la dieta de quienes laboramos en oficina, plantas y/o laboratorios. Puede también tratarse de los tradicionales pepinos y zanahorias ralladas que hemos comido desde niños a la salida de la escuela.

Todo lo anterior nos permite anticipar que si bien este mercado del «Fresh Cut» no es ajeno a nuestra cultura, si representa grandes retos para la industria de alimentos: Brindar productos «just in time»; con las garantías de inocuidad; de consistencia en sabor y color y de vida de anaquel, y por supuesto, ofrecerlos a precios competitivos que permitan a más personas acceder a ellos.

En nuestro país, muchos de nuestros colegas en pequeñas y grandes firmas que ya han visualizado esta tendencia y se han subido al tren del «Fresh Cut», están encarando dichos retos involucrados en la producción de frutas y ensaladas listas para comer. Desde la falta de información disponible en general y para benchmarking,

Crédito de foto: Multipond



indicadores de precios y rendimientos, hasta aspectos técnicos. Entre éstos últimos están el cómo asegurar la inocuidad en la producción primaria y un flujo de proceso donde los tradicionales y bien conocidos PPC (Puntos Críticos de Control) como el horneado, cocinado, pasteurizado y demás operaciones unitarias, que exterminan nuestras preocupaciones por cargas bacterianas preexistentes en la materia prima que no hayan sido eliminadas en pasos anteriores del proceso, son inexistentes en la producción de «Fresh Cut».

Aun más, el riesgo de contaminación durante el proceso Fresh Cut se incrementa debido a que en muchos casos las operaciones manuales son más frecuentes y con mayor número de personas. Sin contar que una vez terminado el producto, éste deberá sobrevivir en perfectas condiciones durante 15-30 días aun cuando muchas veces el transporte no es el más adecuado y la cadena de frío es inconstante durante su distribución- exhibición al consumidor final.



Crédito de foto: Abamex Ingeniería / Urschel

implementación y vigilancia de las Buenas Prácticas de Fabricación y Programas de Sanitización en la planta. Así como también la reducción de procesos manuales al incorporar tecnología especializada en este tipo de productos y procesos como pueden ser: lavadoras automáticas y semiautomáticas; seleccionadoras y clasificadoras; equipo de inspección óptica en línea; seca-

doras semi y automáticas; dosificadores automáticos de soluciones bactericidas y/o bacteriostáticas; «blanchers» de vapor, que sin quitar su aspecto de frescura, inactiven enzimas y/o reduzcan la carga bacteriana; llenadoras con atmósfera modificada; sistemas de análisis y monitoreo rápidos; sistemas de refrigeración; transporte y conservación eficientes.

*Gerente Regional. Productos Key Mexicana, S. de R.L. de C.V.

Acceso II no 1 Int 2.
Parque Industrial Benito Juárez
76130 Santiago de Querétaro, Qro.
México
Tel: (442) 210-1390
Fax: (442) 217-0981
sloeza@key.net



Crédito de foto: Multipond

La pregunta obligada es ¿Qué hacer?. Afortunadamente podemos decir que ya existen algunas herramientas disponibles para quienes desean *subirse al tren del «Fresh Cut»*. Una de ellas son las Buenas Prácticas de Agricultura que aseguran la inocuidad de productos primarios hasta el momento de entrar a nuestra planta. Otras lo constituyen la

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE

INFRARROJO CERCANO PARA ANALISIS DE PROTEINA, GRASA O ACEITE, HUMEDAD

PARA DETERMINACIONES... DONDE MAS LO NECESITAS... CUANDO MAS LO NECESITAS

<p>TRIGO, ARROZ, MAIZ, AVENA, FRIJOL, SOYA, CEBADA, CANOLA, MOSTAZA, ETC.</p> <p>HARINAS, GALLETAS, PAN</p> <p>BOTANAS, FRITURAS</p>	<p>PORTATILES Y DE LABORATORIO</p>	<p>MAYONESA, QUESOS, MARGARINAS, MANTEQUILLAS, YOGURT</p> <p>CARNE CRUDA, CARNES FRIAS Y MUCHOS MAS</p>
--	---	---

METODO DE ANALISIS POR TRANSMITANCIA DIFUSA, DETECTOR DE ESTADO SOLIDO, NO REQUIERE DE PREPARACION ESPECIAL DE MUESTRA, CALIBRAONES PREDETERMINADAS DE FABRICA O CALIBRAMOS DE ACUERDO A SU PRODUCTO

<p>HUMEDAD EN POLVOS</p> <p>PORATIL PARA LINEAS DE PROCESO EN PAPELERAS</p> <p>OCTANOS Y CETANOS EN GASOLINA Y DIESEL</p>	<p>GENERADORES DE OZONO</p> <p>POTABILIZACION DE AGUA TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES DESINFECCION DE AIRE REFRIGERADORES Y CONGELADORES</p>	<p>EQUIPO BASICO DE LABORATORIO</p> <p>HORNOS DE SECADO HECHOS A LA MEDIDA</p> <p>INCUBADORAS</p> <p>CAMARAS DE HUMEDAD</p> <p>MESAS ANTIVIBRATORIAS</p>
---	--	--

PREGUNTE POR NUESTROS PRECIOS AL TEL/FAX 55 37 15 58, 55 37 47 14
syv_tecnologia@terra.com.mx , syv_tecnologia@yahoo.com.mx