



# alimenta

División Alimentos de megafarma® s.a. de c.v.



FIBRA SOLUBLE BENEOTM - INULINA, OLIGOFRUCTOSAS Y SYNERGY - 1®

ALMIDONES Y FECULAS MODIFICADAS DE ARROZ

PROBIÓTICOS ENCAPSULADOS

CONSERVADORES NATURALES Y QUIMICOS

EDULCORANTES TERMOESTABLES CITROSA®, SUCRALOSA, ACESULFAME

ESTABILIZANTES HIDROCOLOHIDES

EMULSIFICANTES PARA CARNICOS

*Nuevas  
Oportunidades y  
un Excelente  
Respaldo Técnico*



FIBRAS DE FRUTAS Y CEREALES

PREMEZCLAS VITAMINICAS

MINERALES SOLUBLES Y TERMOESTABLES

GRENETINA TIPO A Y B

EXTRACTOS HERBOLARIOS TE VERDE, MELISA, TILA, FITOSOMA®

ACIDULANTES Y ANTIOXIDANTES

SUSTITUTO DE COCOA

L- CARNITINA LIBRE DE D-CARNITINA

Productos



Narciso Mendoza 15  
Col. Manuel A. Camacho, C. P. 11610  
Del. Miguel Hidalgo, México D. F.  
Tels. +(5255) 5589 5144, 5589 5544,  
5589 3295  
Fax + (5255) 5294 4663, 5293 1184  
Email: ventasfood@mfalimenta.com

Volcán Vesubio 5379,  
Frac. El Colli, C. P. 45070,  
Zapopan, Jalisco  
Tel. + (0133) 3628 2813  
Fax + (0133) 3125 1892



Exquim, s. a.



# Alimentos del Futuro

El consumidor es el que marca en gran medida las tendencias alimentarias; sin embargo la decisión del consumidor está supeditada a la influencia del entorno y medios de comunicación



## ¿Cómo serán los alimentos que consumiremos dentro de 10-20 años?

En relación al sector alimentario y al consumo de alimentos, debemos señalar que el consumidor es el que marca en gran medida las tendencias alimentarias ya que a fin de cuentas es el que decide si compra o no un determinado producto alimenticio. Sin embargo la decisión del consumidor está supeditada a la influencia

del entorno y sobre todo de los medios de comunicación (televisión, prensa, etc.). Nos encontramos en un momento de cambio de tendencias, hábitos de consumo, de desarrollo de nuevas tecnologías de procesado y conservación de alimentos, de una mayor segmentación del mercado y de lanzamiento de nuevos productos para alcanzar nuevos consumidores. Estas son algunas de las características del nuevo consumidor:

Pone a su disposición métodos confiables, rápidos y competitivos para el monitoreo eficaz de:

**MÉTODOS RÁPIDOS** S.A. de C.V.  
INNOVADORES EN CALIDAD

### FISICOQUÍMICOS

**MICROBIOLÓGICOS** ▶ Cuenta Estándar  
Hongos y Levaduras  
Coliformes / E.Coli

**PATÓGENOS** ▶ Salmonella  
Listeria  
Campylobacter  
Staphylococcus  
Pseudomonas

### ALERGENOS

### TRANSGÉNICOS

### PLAGUICIDAS

### ANTIBIÓTICOS EN LECHE

### VALIDACIÓN DE LIMPIEZA



MÉTODOS RÁPIDOS, S.A. DE C.V.  
PASEO ALEXANDER VON HUMBOLDT NO. 8 OFNA. 202  
COL. 3a. SECCION LOMAS VERDES  
53120 NAUCALPAN, ESTADO DE MEXICO

TELS: (55) 5343-2314, (55) 5343-1739, (55) 5343-2171  
FAX: (55) 5343-6085

[www.metodosrapidos.com](http://www.metodosrapidos.com)  
e-mail: [info@metodosrapidos.com](mailto:info@metodosrapidos.com)

- ❑ Disfruta de la gran oferta alimentaria existente en la actualidad.
- ❑ Es más exigente, se preocupa cada vez más por las innovaciones tecnológicas en los alimentos, exige una mayor calidad y seguridad de los alimentos y pide informaciones veraces.
- ❑ Tiene preferencia por los alimentos frescos o lo menos procesados posibles que conserven al máximo sus características originales tanto desde el punto de vista nutricional (minerales, vitaminas, proteínas...) como organoléptico (color, sabor...). De aquí la aparición de las nuevas tecnologías de conservación de alimentos: altas presiones, tecnologías de membrana, pulsos de luz...
- ❑ Aumenta el interés de la población por el binomio alimentación-salud y existe una creciente preocupación por el medio ambiente. Así, se demandan alimentos más "naturales", sanos, con menos aditivos, no contaminados y más respetuosos con el medio ambiente.
- ❑ Demanda alimentos cómodos y adaptados a la vida moderna que a la vez sepan bien y sean nutritivos.
- ❑ Los valores de compra tradicionales como las propiedades organolépticas (sabor, color, textura...), la comodidad y el precio siguen siendo unos de los principales impulsores de la compra repetitiva. Sin embargo, hay otros aspectos que el consumidor valora cada vez más: características nutricionales, aspectos higiénico-sanitarios, la presentación, envasado, variedad, etc.
- ❑ Cada vez tienen gustos más sofisticados en la alimentación.

Los productos tradicionales o la comida casera siguen siendo el pilar de nuestra alimentación; sin embargo, desde las últimas décadas se han ido introduciendo en el mercado nuevos productos alimenticios de características muy diversas que son en general fruto de la innovación en la industria agroalimentaria. Estos productos atienden a las demandas actuales de mercado y pretenden ser una alternativa o un complemento a los alimentos tradicionales. De entre las tendencias alimentarias actuales resaltaríamos las siguientes:

### **1.- Aumento de la demanda de alimentos menos procesados y alimentos de conveniencia con aspecto y calidad similares a los recién preparados.**

#### Alimentos frescos o menos procesados, listos para su consumo y que son percibidos como más frescos

- ❑ Alimentos frescos o minimamente procesados: los alimentos minimamente procesados son aquellos productos que no han sufrido tratamiento térmico o este es muy suave.
- ❑ Productos de IV gama: frutas y verduras frescas acondicionadas (peladas, cortadas...) y envasadas.
- ❑ Platos preparados (especialmente los refrigerados): Productos que han sufrido una preparación culinaria previa

completa y que únicamente requieren un calentamiento para su consumo.

#### Comida rápida (*Fast Food*)

En todos estos alimentos se valora la rapidez de su obtención y consumo en casa o fuera del hogar, aspecto que está cobrando especial interés en la sociedad actual.

### **2. Aumento de la demanda de alimentos con propiedades saludables especiales**

- ❑ Alimentos dietéticos (bajos en grasa, sal, aptos para diabéticos...)
- ❑ Alimentos enriquecidos o fortificados (con vitaminas, minerales...)
- ❑ Alimentos funcionales: alimentos enriquecidos con algún compuesto (fibra, calcio, etc.) que proporciona beneficios probados para la salud en un grupo de población determinado.

### **3. Tendencia creciente hacia la producción de alimentos destinados a grupos de población específicos**

Ejemplos:

- ❑ Alimentos funcionales para personas con problemas cardiovasculares, osteoporosis...
- ❑ Alimentos especiales para personas alérgicas
- ❑ Comidas étnicas
- ❑ etc.

### **4. Aumento de la demanda de nuevas fuentes de obtención de alimentos**

Acuicultura: Incremento notable del consumo de pescado procedente de piscifactoría.

Por último, los alimentos que a pesar de tener gran potencial presentan peores perspectivas de crecimiento a corto plazo.

#### Alimentos de difícil aceptación desde el punto de vista ético / social

- ❑ *Alimentos transgénicos*: asociados por los consumidores con la manipulación genética
- ❑ *Alimentos irradiados*: asociados rápidamente por los consumidores con la energía nuclear.

#### Alimentos que presentan otras limitaciones:

Limitaciones como elevado precio, producción limitada o demandados por un sector muy concreto

- ❑ Alimentos ecológicos

#### **Fuente:**

AZTI. España, 2003.

No importa el proceso que necesite llevar a cabo, Artipac tiene la línea de maquinaria para el procesamiento cárnico más completa de México.



Termoformadoras



Mezcladoras  
Embutidoras a vacío



Selladoras de vacío  
Túneles de encogimiento



Embutidoras al vacío



Cubicadoras



Encharoladoras y tenderizadoras  
Sistemas de corte y congelación



Rebanadoras



Inyectadoras  
Masajeadoras a vacío



Visítenos en  
Expo Pack  
Stand. 700

ARTÍCULOS PARA EMPACADORAS, S.A. DE C.V.

Aut: Mex-Qro. Km 37.5 Nave 22 Condominio Industrial Cuamatla C.P. 54730  
Cuautitlán Izcalli, Edo. de México Tel. (55) 5871-1288 Fax: (55) 5871-5963  
email: artipac@mail.internet.com.mx www.artipac.com.mx