

## Sabores de Sensación

Las experiencias sensoriales que el ser humano percibe a través de los sentidos: vista, oído, tacto, olfato y gusto, definen el acercamiento que mantiene con su entorno y su forma de entender el mundo.

La lengua, por ejemplo, percibe cinco sabores básicos que determinan la relación que una persona establece con la comida. Sin embargo, existen otras sensaciones relacionadas con la percepción los alimentos y que se vinculan con la apariencia, textura y temperatura, que en conjunto conforman la experiencia sensorial.

La industria alimenticia está siempre en pos de satisfacer las necesidades de los consumidores en materia de experiencias sensoriales, ello le permiten agregar valor a los productos y ganar posición competitiva frente a productos similares. En este contexto, se han desarrollado tecnologías que permiten la creación de productos que aporten al consumidor el estilo de sensaciones que busca, en lo que hemos llamado Sabores de Sensación.

Los Sabores de Sensación nacen en el mercado como respuesta a una fuerte demanda del consumidor actual, cada vez más exigente y con expectativas más altas en los productos que consume; pide diversidad, novedad y la posibilidad de vivir sensaciones extremas, experiencias sensoriales diferentes.

Los sabores de sensación agregan al producto final atributos sensoriales diferentes y en ocasiones inesperados, como el efecto refrescante o el efecto caliente. Adicionalmente, solucionan problemas técnicos que se presentan en la industria, para compensar la falta de azúcar en productos reducidos en calorías, o bien para disminuir resabios amargos, a causa de la base o de otros ingredientes.

Los Sabores de Sensación contribuyen en el desarrollo e innovación de productos, apoyando la creación de nuevos conceptos, sabores y experiencias.

Entre las tecnologías que se han desarrollado, podemos destacar las siguientes:

**Sensación refrescante:** Esta molécula aporta una fuerte y duradera sensación de frescura en la boca, a partir de una tecnología que logra este efecto prescindiendo del sabor a menta y de las notas amargas; es comúnmente aplicada en confitería, bebidas y lácteos, entre otros. Además, ayuda a reforzar conceptos enfocados a sensaciones extremas. Esta molécula existe

en la naturaleza, ha sido identificada en extractos de hojas de menta así como en una baya china llamada Wolfberry.

**Sensación caliente:** Combinación de moléculas aromáticas que proporciona una sensación fisiológica de calor en la garganta, sin las notas aromáticas típicas de especias u otros extractos naturales. Confitería, bebidas y panificación son algunas de las aplicaciones más comunes, especialmente en productos que regularmente se consumen calientes, como el chocolate y el café.

**Sensación dulce:** Es la combinación de moléculas que dan una sensación de dulzor, tanto al principio como en la parte residual del alimento, logrando esta sensación sin el uso de azúcar. Además de minimizar el efecto de la reducción de azúcares en los productos bajos en calorías, disminuyen también el costo de producción. Se puede aplicar en bebidas, lácteos, confitería y panificación, entre otros.

**Menos sensación amarga:** Compuesto de tres bases de sabores, a partir de composiciones aromáticas, cuyos ingredientes combinados aumentan la frescura y reducen el sabor amargo. Esto permite el uso de dosis altas de mentol, reduciendo el resabio amargo; es aplicado principalmente en confitería.

**Enmascarante para soya:** Se trata de moléculas que cubren el resabio del sabor de la soya, contribuyendo a una mayor aceptación de este tipo de productos. Se emplea principalmente en bebidas y yogures con soya.

El uso de estas tecnologías marca la pauta en el desarrollo e innovación de productos, con el empleo de los nuevos ingredientes con mejores índices de aceptación en el mercado, y con atributos sensoriales impactantes y extremos.

El mercado de los alimentos seguirá exigiendo el desarrollo de productos novedosos; estas nuevas tecnologías permitirán satisfacer las nuevas demandas del consumidor, y facilitarán la solución de los problemas técnicos en la industria alimenticia.



MANE México S.A. de C.V.  
Delia Aurora Bernal Orta  
Líder de Proyectos  
Mercadotecnia Sabores