

Golosinas Funcionales: Satisfacción Saludable para los Golosos

Ram Chaudhari, Ph.D., FACN, CNS
Vicepresidente y Jefe Científico de Fortitech

Los fabricantes de confitería saben que la fortificación con ingredientes funcionales han ayudado a diferenciar sus productos de la competencia, pues los consumidores están cada vez más conscientes acerca de los beneficios a largo plazo de una dieta saludable

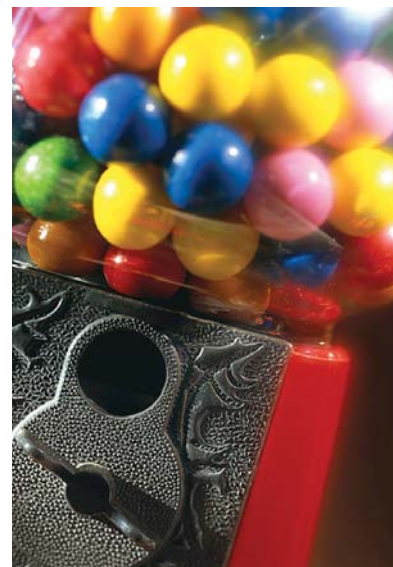


Foto: Cornell University

Los fabricantes de alimentos y bebidas, saben ya desde hace algún tiempo que la fortificación con ingredientes funcionales han ayudado a diferenciar sus productos de la competencia. Lo mismo puede decirse de la confitería. Ahora más que nunca, los consumidores están más conscientes acerca de los beneficios a largo plazo de una dieta saludable.

Esto ha empezado a crear un mercado para los productos de confitería que pueden ser vistos como una "salud indulgente". Un grupo de investigación del consumo de la industria mundial, establece que la percepción de productos dulces, como un alimento, es muy conveniente por su bajo costo como una buena ancla de ventas para este mercado, incluso en las economías golpeadas por la recesión económica. El informe indica que un cambio hacia la utilización de ingredientes funcionales y la llamada "occidentalización" de los mercados emergentes en Asia y Europa oriental solidifican aún más la transformación de la confitería en un producto tipo "snack" en todo el mundo.

De acuerdo con un informe de la "Business Insights", para el año 2011 el mercado de la confitería en los Estados Unidos y en Europa será aproximadamente de 97.5 mil millones de dólares (72.5 mil millones de euros). Los países europeos, en particular, muestran tasas de crecimiento fuertes en el sector de la confitería saludable y continuarán con esta tendencia.

A pesar de la importancia que tiene el mercado de los niños para los fabricantes de golosinas, el mercado

dirigido al sector de los adultos en todo el mundo también podría crear un incremento potencial de los productos sin azúcar así como también los productos medicinales para los consumidores de edad avanzada, derivado por el aumento en general en la consciencia de la salud. Del mismo modo, las crecientes preocupaciones sobre los niveles de obesidad, particularmente en los niños, establece el mayor crecimiento para los productos de caramelos sin azúcar e incluso orgánicos, según el informe.

Vehículos Populares en la Confitería

El chocolate ha estado recibiendo mucha atención últimamente debido en parte a los numerosos estudios que se han hecho que muestran su impacto favorable sobre la salud del corazón. La revista de la Asociación Americana del Corazón informa que una ración diaria moderada de una barra de chocolate rica con flavonoides puede disminuir la presión arterial y mejorar la resistencia a la insulina debido a sus altos niveles de antioxidantes. Esto es una gran noticia para un enorme segmento de consumidores que pueden estar luchando contra los efectos de la obesidad, la diabetes, así como para otros problemas cardiovasculares. El chocolate es un vehículo ideal para añadir una multitud de otros ingredientes funcionales tales como calcio y vitamina D para abatir la osteoporosis; omega 3 para los cardiovasculares, así como para la salud de ojos y del cerebro; y GABA (Acido gama aminobutírico) y L-teanina dirigidos hacia la reducción del estrés o mejora del estado de ánimo.

En el futuro, el chocolate, seguirá siendo el vehículo más popular para los ingredientes funcionales, la goma

de mascar estará muy cerca en el segundo lugar. Por el momento, la afirmación más común en esta categoría, es que ciertas marcas ayudan a prevenir la caries dental. Se han realizado investigaciones adicionales que muestran que los nutrientes incluidos en la goma de mascar fortificada son rápidamente absorbidos por el cuerpo y por lo tanto, ofrecen a los consumidores una respuesta más rápida tanto si se trata de un aumento de la energía, alivio del dolor, manejo del estrés o del estado de ánimo.

Retos en la Fortificación

Los productos de confitería son excelentes vehículos para la fortificación, particularmente debido al sabor. Puede fácilmente cubrir notas que pudieran afectar al producto final debido a los sabores agregados y a la diversidad de sabores que se pueden obtener en una barra de caramelo o de la golosina. Es mucho más fácil superar los obstáculos de sabor de fortificación en una goma o en una barra de chocolate que en una bebida, por ejemplo.

Cuando se agrega más de un nutriente en la fortificación de alimentos o bebidas, un científico de formulación debe tener en cuenta las interacciones, tanto positivas como negativas, que podrían presentarse. Un ejemplo de esto es la vitamina C y el hierro. Se ha determinado que la vitamina C mejora los resultados de la absorción del hierro. Otros estudios han indicado que el hierro y otros minerales aumentan la tasa de degradación del ácido ascórbico. Esta reacción depende de que exista suficiente humedad para facilitar la movilidad de los iones de los minerales.

Se ha demostrado que la presencia de la vitamina E aumenta la biodisponibilidad de la vitamina A. Una explicación de ello es que los tocoferoles como antioxidantes de la fase líquida, estabilizan a la vitamina A en el tracto gastrointestinal (GI). El calcio también ha demostrado un efecto inhibitorio sobre la absorción de hierro. En una solución, se ha demostrado que el ácido ascórbico estabiliza al ácido fólico y a la vitamina B12. Se ha reportado que la vitamina C en la leche UHT tiene un papel importante en la protección del ácido fólico. Productos de la degradación de la vitamina B1 también se han demostrado que aceleran el ritmo de degradación de ácido fólico y vitamina B12. Considerando que la presencia de sales de hierro en solución parece tener un efecto estabilizador sobre la vitamina B12. En soluciones de las vitaminas del complejo B, la

riboflavina puede causar la oxidación y la consecuente pérdida de tiamina. Si el ácido ascórbico es incluido en la solución, no se produce una reacción. Esta observación es de importancia práctica en casos donde las soluciones de vitaminas solubles en agua se rocían sobre los alimentos durante el proceso de fortificación. La riboflavina también ha sido implicada en la pérdida oxidativa de la vitamina C.

Estos ejemplos son muy comunes en el procesamiento diario de productos de confitería.

Los fabricantes también deben tomar en cuenta donde se colocará el producto dentro de su entorno de venta. Estarán en el pasillo de dulces o colocados con productos de salud y belleza – que lleva a otra cuestión, que es cómo un fabricante no sólo crea consciencia del consumidor de su producto sino cómo transmiten a los consumidores los beneficios de salud de sus productos. Los precios son muy importantes, ya que lógicamente al fijar los precios de estos productos se tendrá una primera comparación con sus contrapartes más tradicionales. Y esto nos lleva a otra pregunta sobre temas de estos productos. Es imperativo que las afirmaciones hechas puedan subsistir hasta donde los productos lo ofrezcan. La dosis efectiva en un producto específico tiene que ser evaluada a lo largo de la vida útil del producto terminado.



Foto: David G-H

Enfoque específico a grupos demográficos

Igual que en el mercado más convencional de alimentos funcionales, desarrollar un producto de confitería fortificado dependerá del sector demográfico al que se dirige el fabricante. Diferentes grupos tienen necesidades diferentes: las mujeres pueden estar más interesadas en una golosina que ayude con la osteoporosis, antienvjecimiento o menopausia, mientras

que los hombres pueden estar más inclinados a buscar mayor energía y a la salud de la próstata. Productos con un atractivo más universal para hombres, mujeres y niños podrían ser aquellos que se dirigen a la salud intestinal y a la inmunidad.

En las numerosas ferias de la industria de alimentos y exposiciones en las que ha participado Fortitech, hemos tenido mucho interés en torno a las muestras de dulces que hemos desarrollado para mostrar las condiciones de salud diferentes que pueden tratarse con la confitería. Entre ellos están:

Barras de Chocolate para mejorar el estado de ánimo con rico chocolate amargo impregnado de una combinación personalizada de nutrientes que incluye GABA, magnesio, L-teanina, L-triptófano y extracto de Ashwaganda para crear un gran sabor indulgente, y ayudar a reducir los niveles del estrés.

Licor con Nutricosméticos dirigido para el manejo del antienvejecimiento y que funciona desde adentro hacia afuera con nutrientes tales como el colágeno, la vitamina E, Aloe Vera, CoQ10, inulina y licopeno.

Varios Objetivos en un Chocolate dirigidos a una gran variedad de temas relacionados con la salud: salud cognitiva fueron incluidos 16 diferentes nutrientes, incluyendo un perfil completo de antioxidantes, calcio y hierro; salud para el corazón incluye licopeno, CoQ10, vitaminas B12 y B6, vitamina C y ácido fólico y salud ósea que contiene calcio, vitamina D y magnesio – todos los nutrientes esenciales para garantizar la salud ósea.

Paletas de caramelo con sabor incorporando para mejorar la inmunidad con vitaminas y minerales incluyendo vitaminas A, C, hierro y zinc, paletas de



Foto: Serch



Foto: Gnuf

manzana que contiene varios ingredientes saludables, incluyendo el sabor de la fruta de la pasión fortificadas con vitaminas A, C, B1, B2, B6, B12, ácido fólico y ácido pantoténico dirigidos a inmunidad, mejora del metabolismo y mayor energía.

Mirando hacia el Futuro

Los consumidores siempre querrán una gama en la oferta de productos y están empezando a comprender que la moderación en su consumo es la clave para optimizar el estado de su salud. Dentro de la categoría de los productos "bueno-para-usted", las tendencias de ingredientes y la sensibilización de los consumidores de esas tendencias dictarán qué productos se introducen en el mercado. Dentro de la categoría de productos de "mejor-para-usted", se está utilizando estevia o algún ingrediente como extracto de agave, que actúa como edulcorante con bajo índice glicémico, que conducirá a esta categoría, acompañada con frutas naturales tales como las que caen dentro de las superfrutas. Pero, a pesar del interés del público en la salud y bienestar en general, el sabor siempre determinará la repetición de compra. Los fabricantes no sólo deben de revisar las

preferencias sensoriales geográficos-culturales, sino también al incluir ingredientes funcionales deben revisar si se crean problemas de aceptación del consumidor en virtud de las notas de sabor individuales e interacciones de los nutrientes. Utilizando una premezcla de nutrientes personalizada, puede eliminar estos tipos de problemas que rodean la fortificación de la confitería. En los últimos 20 años, Fortitech ha creado más de 30.000 premezclas de nutrientes personalizadas que han dirigido una variedad de condiciones de salud.

Para más información acerca de cómo una premezcla de nutrientes personalizada puede beneficiarlo por favor visite el sitio de Web de la empresa, ubicado en www.fortitech.com

Fuente:

Fortitech
México, 2010.
