



## SABORES: TENDENCIAS

El consumo de sabores aromáticos en México está experimentando un notable incremento, atribuible tanto al creciente consumo de pan y alimentos preparados como a la demanda en aumento de exportaciones de alimentos y bebidas a Estados Unidos y otros países. En 2022, Estados Unidos representó el 62% de todas las adquisiciones de sabores mexicanos, lo que impulsó el crecimiento del mercado de sabores en México.<sup>1</sup>

### Tendencias

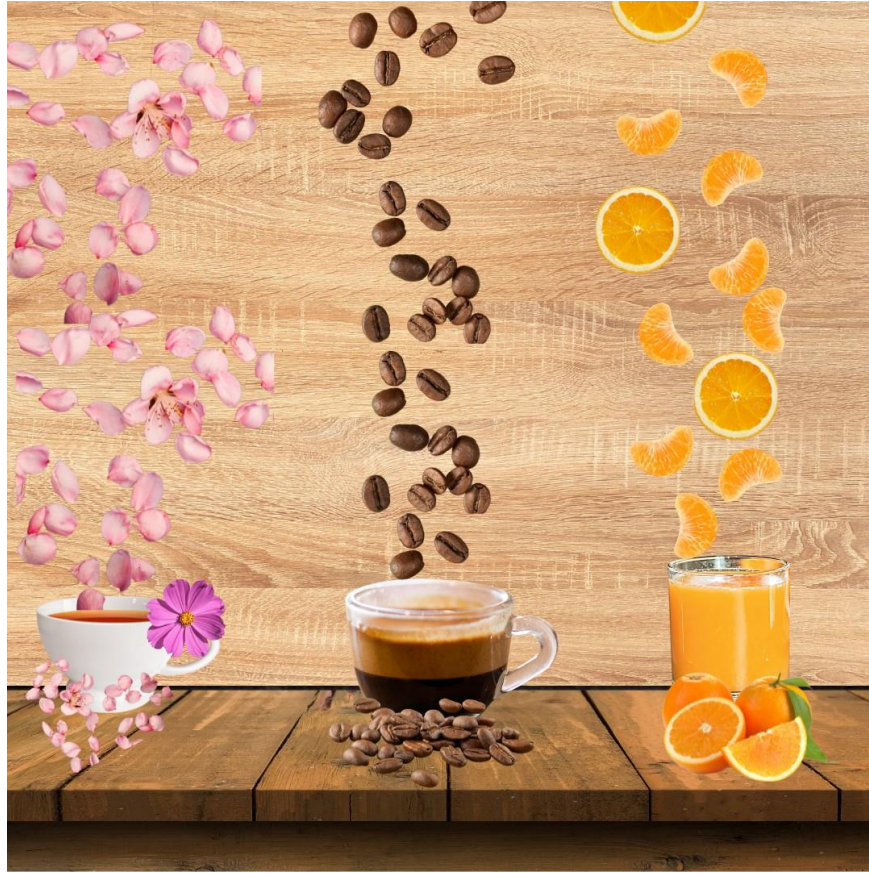
#### Sabores naturales y florales

Se proyecta un crecimiento constante en 2024 para productos botánicos como jazmín, rosa, lavanda, hibisco y eucalipto. Este impulso se debe a la creciente conciencia de los consumidores sobre la salud holística de las flores, ya que estos sabores aportan bienestar gracias a sus propiedades funcionales que promueven la salud intestinal y la agudeza mental. Los sabores herbales y florales forman parte de una tendencia más amplia asociada con opciones más saludables y se están integrando principalmente en aplicaciones de bebidas, previéndose un aumento en su presencia en el mercado el próximo año.<sup>2</sup>

Anteriormente, las bebidas lácteas eran principalmente asociadas con la promoción de la salud intestinal debido a su contenido de probióticos, beneficiosos para la digestión. Sin embargo, considerando los diversos gustos y necesidades de los consumidores, las bebidas a base de aloe vera presentan una alternativa con gran potencial en el creciente mercado de sabores naturales debido a las propiedades prebióticas del Aloe vera. En este sentido, Pharmachem, en colaboración con Mexialoe, ofrece Aloe vera en diferentes concentraciones para ser utilizadas en bebidas y otras aplicaciones que promuevan la salud intestinal. Además, Pharmachem cuenta con un portafolio de una amplia gama de extractos botánicos de Bell que pueden ser empleados en aplicaciones de alimentos y bebidas, así como en extractos botánicos para alimentos y piensos para mascotas.

Entre los extractos que se ofrece son:

- Hierbas especias
- Frutas, cítricos y bayas
- Vainilla, cacao, café y té
- Flores
- Raíces, hojas y otras partes de plantas



### **Explorando Sabores Exóticos y Aventureros: Tendencias en la Industria de Alimentos y Bebidas.**

La búsqueda de sabores únicos y emocionantes está en constante evolución, con cada generación y segmento de la sociedad buscando agregar nuevas experiencias sensoriales a su vida diaria. Esta tendencia es especialmente evidente entre las nuevas generaciones de adolescentes y jóvenes, quienes muestran un creciente interés en sabores innovadores y ediciones limitadas. Como respuesta a esta demanda, las empresas de bebidas están enfocando sus esfuerzos en este mercado en expansión.

Un ejemplo destacado de esta tendencia es el lanzamiento por parte de Femsa de Coca-Cola sabor Rosalía, que causó sensación entre las generaciones más jóvenes al ofrecer un sabor único y exclusivo en edición limitada. Esta búsqueda de sabores distintivos también se refleja en las bebidas listas para consumir, donde las empresas están experimentando con combinaciones de sabores antes impensables. Ejemplos incluyen la bebida alcohólica de Smirnoff con sabor a tamarindo picante y las bebidas Kool, que ofrecen sabores como durazno, arándano y cítricos en sus productos.

Este enfoque en la innovación de sabores se extiende más allá de las bebidas alcohólicas. Empresas están introduciendo sabores exóticos y aventureros en el mercado, como mango picante, frambuesa picante, pan de muerto, arándano, maracuyá, jamaica y pepino, entre otros.

Como resultado empresas como Pharmachem se ha sumado a la tendencia de crear bebidas para el segmento; dos Hard Seltzer, con base de tequila sabor a cantarito y con base de Vodka sabor frutal, ambas bebidas fueron presentadas en el THE FOOD TECH 2022 sorprendiendo a los presentes por la compatibilidad entre los sabores y el alcohol.

Pharmachem ofrece sabores exóticos y aventureros que proporcionan un sabor único a los paladares de las nuevas generaciones entre ellos son:

- Mango picoso
- Frambuesa Picoso
- Pan de muerto
- Arándano
- Maracuyá
- Jamaica
- Pepino



## **Tecnología en auge.**

Además de la exploración de nuevos sabores, la industria de alimentos y bebidas está experimentando con tecnologías innovadoras para mejorar la calidad nutricional de los productos. Con la reciente modificación de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010 en México, que requiere un etiquetado frontal detallado sobre el contenido nutricional de los productos, las empresas están buscando formas de adaptarse a estas regulaciones y satisfacer las demandas de los consumidores preocupados por la salud.

Esta modificación a la norma fue implementada para facilitar la elección del consumidor al momento de adquirir un producto, ya que, visualmente ayuda al consumidor a tomar consciencia sobre el valor nutricional de cada alimento. Por esta razón, las empresas han empezado a implementar diferentes estrategias en sus productos, buscando reducir el número de sellos presentes en sus productos.

Pharmachem en conjunto con su socio estratégico Bell ofrece tecnologías con impacto en el desarrollo de nuevos productos innovadores y saludables. Estos productos se conocen como tecnologías de sabores, los cuales pueden llegar a reducir el sodio, enmascarar la

notas desagradables e incluso potenciar el dulzor, proporcionando a los clientes una experiencia única de sabor.

En un mercado diverso como el de México, la innovación en sabores y tecnologías de alimentos y bebidas jugará un papel crucial en la satisfacción de las cambiantes necesidades y preferencias de los consumidores. Es fundamental para las empresas estar a la vanguardia de estas tendencias, ofreciendo productos emocionantes y saludables que deleiten a los paladares de todos.

## **Referencias**

- 1.ERM (22 de Diciembre 2023). Mercado de Sabores en México – Por Agente Aromatizante (Sustancia Aromatizante Naturalmente Idéntica, Sustancia Aromatizante Artificial, Aromas Naturales); Por Forma (Líquido, Seco); Por Aplicación (Bebidas, Productos de Panadería y Confitería, Postres Lácteos y Congelados, Aperitivos y Snacks, Otros); Por Región (Baja California, Northern Mexico, The Bajío, Central Mexico, Pacific Coast, Yucatán Peninsula); Dinámica del Mercado (2024-2032) y Panorama Competitivo.EMR ACLAICH ENTERPRISE. <https://www.informesdeexpertos.com/informes/mercado-de-sabores-en-mexico/solicitar-una-muestra>
2. Cvetan,D.(2023). Outlook 2024: Flavor Trends. Institute of Food Technologists (IFT). <https://www.ift.org/news-and-publications/food-technology-magazine/issues/2023/october/features/outlook-2024-flavor-trends>

IBQ.Lucero Martinez Ortega

Pharmachem SA. de CV.