

# MIRANDO AL FUTURO

Un análisis de la situación actual de la industria y de la demanda del consumidor a nivel mundial, permite visualizar cuáles serán los requisitos para desarrollar los alimentos del futuro. La tecnología, sustentabilidad, personalización, ecología, lo natural y lo saludable son, sin dudas, los puntos a tener en cuenta para estar al ritmo y a la altura de las necesidades.

No es difícil entender que cuando se habla de alimentos del futuro la respuesta estará condicionada por el momento por el que esté pasando la sociedad, por el avance de la tecnología, por el país o continente en el que nos encontremos y, sobre todo, por la persona a la que le preguntemos, sea investigador, productor o consumidor.

Por ello he preferido invitar a la reflexión con una serie de ideas o hitos que tendrán mucho que ver con los atributos que deberán cumplir los alimentos que quieran ser catalogados como “alimentos del futuro”.

Tecnológicamente hablando, podríamos hacer realidad esa vieja idea tan escuchada en boca de muchos periodistas sobre la “pastilla” que servirá para alimentarnos. Sin embargo, parece que el tiempo está demostrando que el ser humano no quiere renunciar al placer de comer y de compartir una comida.

Otra posibilidad que nos ofrece la tecnología son los alimentos personalizados. Esto es posible, por una parte, por la cada vez mayor flexibilidad productiva que adquieran las industrias alimentarias y, sobre todo, por la introducción de las

impresoras 3D. A día de hoy es una tecnología que está desarrollándose pero tendremos que esperar a ver si consigue posicionarse en la producción masiva de alimentos de gran consumo o bien encuentra nichos de mercado como puede ser el de la repostería creativa.

No podríamos dejar de mencionar unos alimentos cuyo consumo va en ascenso en algunos países, los ecológicos. En mi opinión, esta tendencia se tropezará con algún que otro obstáculo en el camino hacia el futuro. Por un lado, debemos tener en cuenta que hoy en día la mayor oferta ecológica se centra en los productos vegetales (frutas y hortalizas) y, tímidamente, entre los productos de origen animal. Por otro lado, existe una fina línea entre lo que el consumidor entiende por “ecológico” y “natural” pudiendo este último término desbancar al primero en cuanto el consumidor esté bien informado acerca de lo que a día de hoy significa la palabra “ecológico” en la etiqueta de un alimento. Por poner un ejemplo de esto, hay personas que creen que en los alimentos ecológicos no se utilizan aditivos, lo cual no es del todo correcto. También debemos des-

tañar que esta tendencia se limita en gran parte a los países desarrollados.

Sin duda, otra corriente que avanza con paso firme en el mundo occidental es la de los “alimentos saludables”, lo que muchos llaman los súper alimentos. Al referirnos a alimentos saludables normalmente hablamos de alimentos ricos en vitaminas y/o minerales o ricos en otros nutrientes como fibra, proteína, ácidos grasos omega, entre otros. O bien de alimentos bajos en nutrientes como la sal, azúcar, grasa saturada; o los alimentos SIN (sin azúcares añadidos, SIN lactosa, SIN gluten).

Y sin salir de la categoría de alimentos saludables, y sabiendo que el número de personas que padecerá alguna alergia o intolerancia alimentaria va a ir en aumento, no sería extraño pensar que en el futuro se impongan alimentos en los que se ha eliminado la sustancia que produce la alergia o la intolerancia. Respecto al futuro de estos alimentos, no es difícil entender que el concepto “saludable” va a diferir mucho entre unos individuos y otros, de su cultura, de la sociedad en la que vivan, del grado de información que tengamos sobre los ver-

Por: Esther Vázquez Carracedo, Directora EV Consultores. Interim Manager en Empresas Alimentarias, Lean Seis Sigma Green Belt level. España



daderos beneficios de estos alimentos en la salud en y, sobretodo, del estado de salud en que se encuentre cada individuo.

Y, llegado este punto, el atributo que parece que se postula con mayor fuerza para definir los alimentos del futuro es el de los “alimentos sostenibles”, es decir, aquellos cuya producción suponga un menor impacto al medioambiente.

Estarían dentro de esta categoría aquellos alimentos transgénicos en cuya producción se necesite un menor consumo de agua, de tierra y de fertilizantes, entre otros. Y dentro de esta categoría también hay grandes esperanzas en alimentos que se producen de manera muy eficiente como son los insectos, las algas marinas o los alimentos derivados de cultivos hidropónicos.

Otros atributos que caracterizan a los “alimentos sostenibles”, aparte de una mayor producción sostenible, son haber sufrido pocas manipulaciones, reducir al máximo el envasado y el no haber recorrido grandes distancias. Y esto nos llevaría a otra categoría de alimentos que podemos catalogar como alimentos del futuro y que son los “alimentos locales”. Este último hecho vendría apoyado por la cada vez más creciente tendencia de los países hacia políticas proteccionistas.

Hay que decir que un alimento de origen local puede cumplir con todos los atributos expuestos hasta ahora: se pueden utilizar en impresoras 3D, son nutritivos, saludables y sostenibles. Por el contrario, un alimento ecológico puede no ser sostenible desde el punto de vista del envasado y el transporte; no es más nutritivo que un alimento convencional ni tiene por qué ser necesariamente más saludable que un alimento convencional. En resumen, el tipo de alimentos que tomaremos en el futuro serán el reflejo de las condiciones resultantes del cambio climático, de los avances tecnológicos y el grado de información del consumidor acerca de los alimentos. ●

**EXPO PACK** 2017  
Guadalajara

**Junio 13-15**  
**EXPO GUADALAJARA**  
GUADALAJARA, JALISCO  
[www.expopack.com.mx](http://www.expopack.com.mx)

La tecnología de procesamiento y envasado multiplica tu productividad.

Conoce en EXPO PACK las nuevas soluciones de procesamiento, envase, empaque y embalaje, ahora también en Guadalajara.

La cita con EXPO PACK es en Guadalajara

Creemos al TRIPLE

Regístrese sin costo antes del 31 de mayo en [www.expopack.com.mx](http://www.expopack.com.mx)

Evento para Profesionales. Mayores de 18 años.

Organizado por: [expopack.com.mx](http://expopack.com.mx)