Anuga 2013: Las 5 novedades más destacadas

Revista
Esta feria ha permitido a los profesionales del sector conocer los productos más novedosos así como las directrices en el lanzamiento de nuevos productos

Rodajas de tomate crujiente con albahaca y orégano, keptchup de plátano, snacks de pollo, miel con ajo, ensalada en rodajas, patatas dulces, queso mozarrella en forma de spaguetti… estas son algunas de las innovaciones que se han presentado en una de las citas anuales más importantes en el sector de la alimentación, la feria Anuga, celebrada en Colonia, ¿quieres conocer más sobre las mejores innovaciones presentadas allí?

Esta feria ha permitido a los profesionales del sector conocer los productos más novedosos así como las directrices en el lanzamiento de nuevos productos. Os detallamos algunas de las innovaciones presentadas allí:

1. Lanzamiento de productos con sabores novedosos e incluso transgresores: Cabe destacar el esfuerzo de las empresas por lanzar nuevos productos con sabores novedosos y en algunos caso transgresores. Por ejemplo, cerveza con sabor a chocolate, yogur griego salado o miel con ajo.

- **Ketchup de plátano**: Este ketchup tiene como única base el plátano, hierbas y especias exóticas lo que crea un auténtico ambiente caribeño.
- **Salsa de pomelo, naranja o pera espinosa**: Estas salsas dan a las comidas una auténtica agudeza natural. Creaciones con sabor a fruta apreciadas por muchos chefs como la salsa de chile.
- **Miel con ajo**: Miel de flores silvestres naturales con rodajas de ajo seco. Para incluir en salsas o simplemente para untar en pan tostado.

2. Lanzamiento de productos ‘prácticos’ (on the go): Nuevos productos diseñados para aumentar su practicidad y ser consumidos mientras paseamos (on the go) como pizzas en stick (como un helado), snacks ondulados de productos carnicol crudo-curados, o tomate deshidratado con especias. Productos fáciles de preparar. Productos que se preparan en microondas, tostadora

- **Rodajas de tomates crujientes con albahaca y orégano**: Son crujientes rebanadas de tomate con albahaca y orégano. Tienen el sabor característico del tomate con un toque de especias.
- **Aperitivo crujiente de zanahoria y berenjena ercológicas**: Ideal como aperitivo crujiente para tomar fuera o en casa. Una receta con muchas verduras, poca sal, al horno, y sin fritura. Se presenta en caja con cierre.
- **Chorizo al minuto**: Se prepara en un minuto en el microondas. El resultado un chorizo fresco a la plancha con un ligero sabor a ahumado. Producto elaborado por una empresa española que apuesta por la innovación.

3. Ampliación de bebidas energéticas y lanzamiento de bebidas relajantes: También nuevas bebidas energéticas que amplían la gama de productos ya presentes en el mercado, pero también la presentación de nuevos conceptos de producto como el lanzamiento de bebidas relajantes. Algunos ejemplos:

- **Bebidas relajantes** (con lúpulo y extracto de bálsamo de limón, cubierto con miel y una mezcla

de la fruta de la granada, plátano, albaricoque, arándano)
• **Bebidas refrescantes** (con trozos flotantes de coco), las naturales (libres de colorantes, conservantes, ácido fosfórico y edulcorantes artificiales)
• **Bebidas producidas a partir de productos locales** (sin filtrar sidra de manzana orgánica hecha de puro jugo 100% de forma directa)

4. Lanzamiento de productos "buenos para la salud": Alimentos que aportan vitaminas, minerales, antioxidantes... Alimentos para personas que sufren de intolerancia a la lactosa o proteína de la leche. Alimentos sin azúcares añadidos ni conservantes. Algunos ejemplos:

• **Tofu de soja germinada**: Germinado de soya tofu fue desarrollado para los consumidores conscientes de la salud o para las personas que sufren de intolerancia a la lactosa o proteína de la leche o la diabetes. Contiene una gran cantidad de fibra, vitamina C, E y K, y alta en proteínas. Varios sabores.
• **Bocaditos de camarones congelados**: Empanados o recubiertos de sésamos. Contiene un 60% de camarones. Es un producto bajo en grasa, en calorías, sin aditivos y rico en proteínas.
• **Bebida oxitien 100**: Una combinación de la granada, bayas de saúco, zanahoria negro y uva roja que fortalece el cuerpo con los antioxidantes, flavonoides, vitamina C y A, beta-caroteno, potasio, calcio y hierro. El contenido de fruta es 100%. Sin azúcares añadidos y sin conservantes.

5. Lanzamiento de productos esterificados: Por último, productos esferificados de zumo de frutas (buble jueces) que estallan al degustarlas aportando sabores intensos de diferentes frutas tropicales.

• **Perlas de balsámico** blancas: Son pequeñas esferas de consistencia blanda, llenos de flor de balsámico blanco. Para el perfeccionamiento de los alimentos, especialmente la carne, el pescado, entremeses, ensaladas, entrantes, verduras, frutas, helados, dulces.

Sin duda, un amplio abanico de novedades en alimentación, bien por su formato, por la incorporación de nuevos ingredientes, por sus presentaciones, por las combinaciones de productos... Como viene siendo habitual, Anuga, es un escaparate de tendencias en alimentación que marcará las directrices en el lanzamiento de nuevos productos, donde la innovación en alimentación está cada día está más presente ¿Y tú?, ¿qué opinas?

AINIA, Centro Tecnológico