



WEBINAR

Evolución del "clean label"

¿qué entendemos hoy en día?



CONTENIDO

- Orígenes y evolución del concepto "clean label"
- Ejemplos de mercado
- Nuevos ingredientes acordes a esta tendencia
- Ronda de preguntas

¿CÓMO EMPEZÓ?

Durante la primera década del año 2000 el concepto de clean label empezó a sonar con más fuerza.



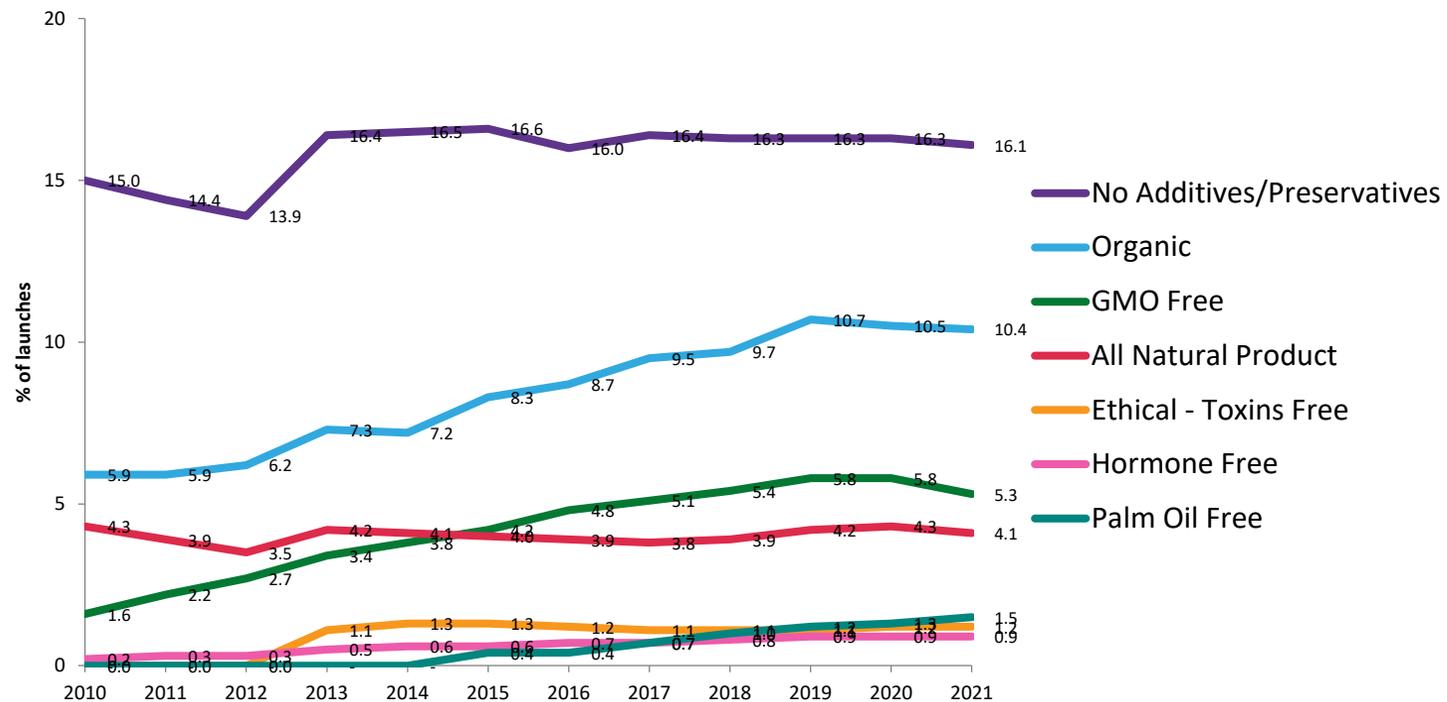
Los principales claims eran:

- **Sin números E**
- **Sin OGM**
- **Alimentos orgánicos**



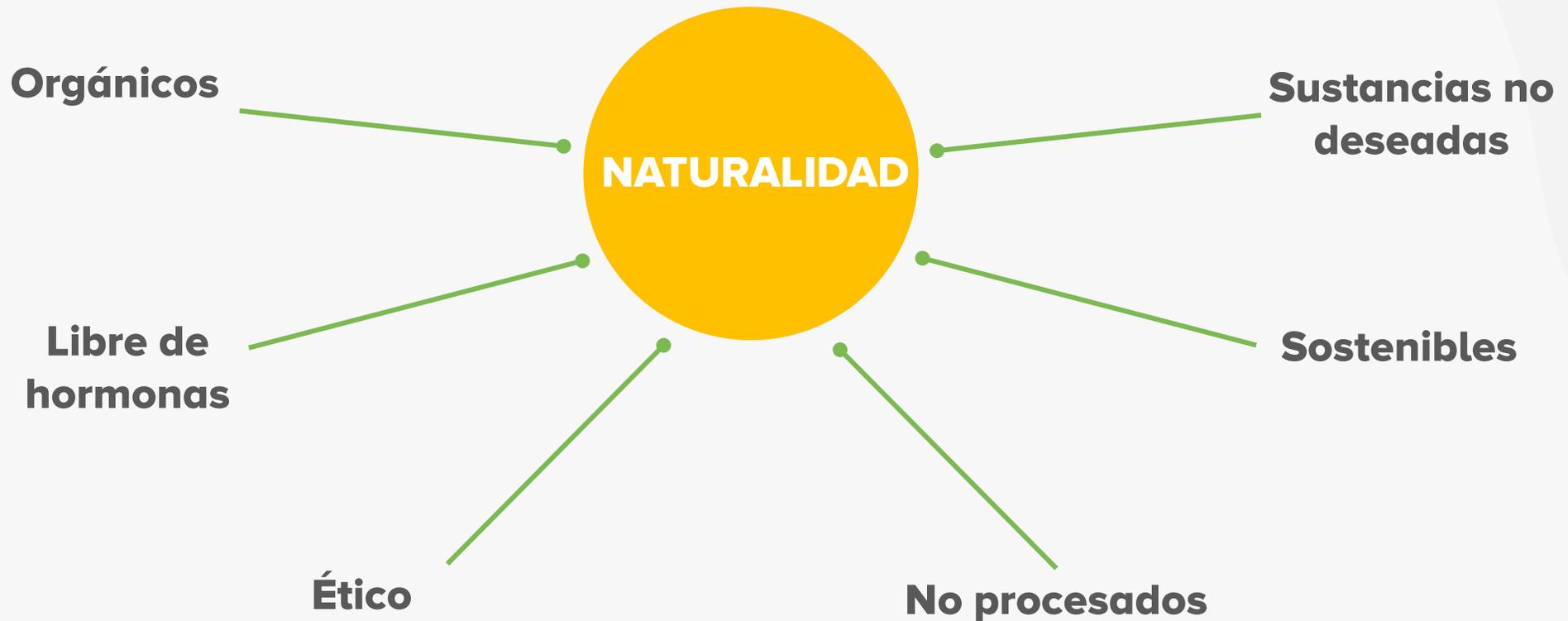
¿CÓMO HA EVOLUCIONADO?

Global: % of food and drink launches by selected clean label claim, 2010-2021



¿CÓMO HA EVOLUCIONADO?

Nuevos conceptos



NATURALIDAD

Formas de comunicarla



Explicando los ingredientes



Simplificando la lista de ingredientes



Mencionando lo que no contiene

ULTRAPROCESADOS

- ✔ Factor crítico en la toma de decisión
- ✔ Pone en duda productos tradicionalmente considerados saludables
- ✔ Su consumo se relaciona con la obesidad y otras enfermedades
- ✔ Existe una preocupación real. “Clasificación Siga y NOVA”



ULTRAPROCESADOS

Clasificación Siga y Nova



1. No procesado o procesado mínimamente
2. Ingredientes procesados
3. Alimento final procesado
4. Alimentos ultraprocesados

ULTRAPROCESADOS

Formas de comunicarla



Proceso: fritura por aire



Mencionando lo que no contiene

SUSTANCIAS NO DESEADAS



Inicialmente se refería principalmente a los aditivos



Actualmente incluye a los microplásticos y a las sustancias nocivas derivadas de la cocción a altas temperaturas



SOSTENIBILIDAD



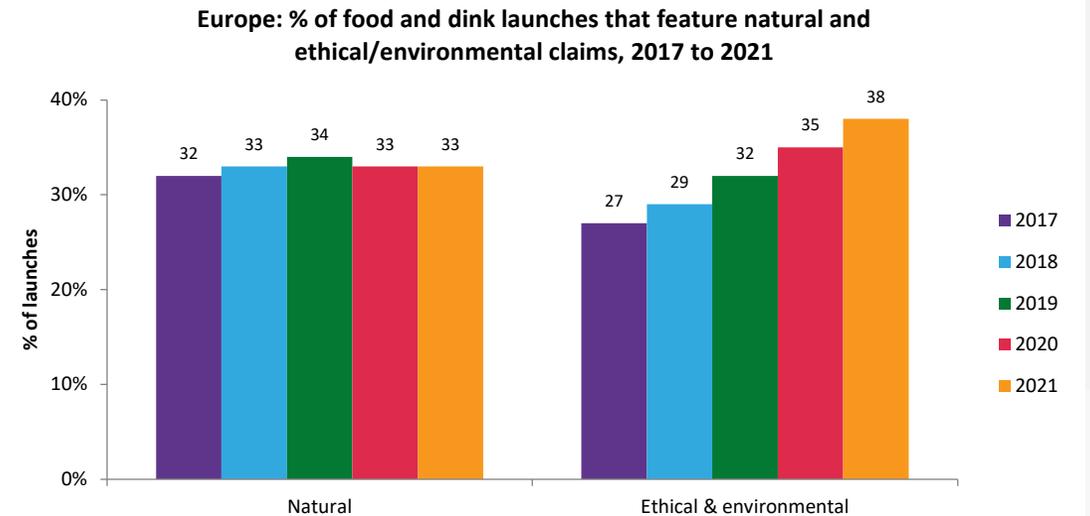
“Limpio”, consciente y además, sostenible



Ingredientes clean label y empresas
consecuentes



Oportunidad para acercarnos al
consumidor



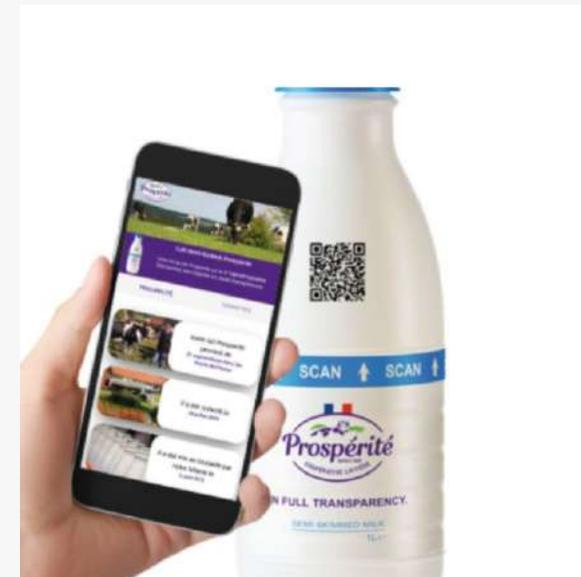
In Europe, the % of food and drink launches with an ethical & environmental claim rose from 27% in 2017 to 38% in 2021

SOSTENIBILIDAD

Formas de comunicarla



Huella de Carbono



Blockchain



Algunos ingredientes Inspiradores



Millbo es una empresa formada por un grupo de empresas, con sede en Italia. Tiene amplia experiencia en la mejora nutricional y las soluciones *clean label*.

X-TRAGUARD

La referencia **X-traGuard**, es un ingrediente natural desarrollado para alargar la vida útil del producto final. Se obtiene a partir de la baya del serval y supone una alternativa natural al sorbato potásico/ ácido sórbico (E200).

ETIQUETADO LIMPIO: se declara como botánico o extracto de *Sorbus aucuparia*.

SIN ALÉRGENOS

KOSHER/HALAL: certificado

ORGANOLÉPTICO: color blanco o ligeramente amarillo. Olor y sabor afrutado y un poco ácido.

X-TRALIFE

La gama **X-traLife** son harinas fermentadas con una alta concentración en una selección específica de ácidos orgánicos que actúan como conservante natural evitando el crecimiento de mohos en pan y alargando así su vida útil.

ETIQUETADO LIMPIO: se declara como harina de trigo fermentada.

ALÉRGENOS: existen alternativas sin gluten

ORGANOLÉPTICO: no alterarán el color del pan blanco normal

ADALBAPRO FTIP

Proteína texturizada de insectos

- Ynsect es líder mundial en la producción de proteína y fertilizantes naturales a base de insectos. Se dedica al cultivo de larvas de *Alphitobius diapernus* en granjas verticales ubicadas en Francia y Holanda.
- Su rama Protifarm, produce proteína para alimentación humana
- **Aldabapro FTIP** es un texturizado fibroso en forma de escamas sustituto de la carne animal en diferentes tipos de aplicaciones.

SOSTENIBILIDAD: Alternativa sostenible a la carne tradicional.

ORGANOLÉPTICO: Textura y mouthfeel excelente. Color similar a la carne después de cocinada. Olor neutro sin off notes.

NUTRICIONAL: proteína de alta calidad y muy biodisponible, buena fuente de aminoácidos esenciales, vitamina B12 y hierro. Rico en grasas insaturadas y bajo en carbohidratos.



HARINAS TERMOTRATADAS

Harinas funcionales clean label InnoSense

- **Limagrain ingredients** pertenece a una cooperativa agrícola ubicada en Francia, con más de 30 años de experiencia en ingredientes clean label.
- Ofrecen **harinas funcionales** obtenidas por su tecnología patentada Farigel con **máxima trazabilidad**.
- Permiten que los productos conserven su textura y procesabilidad al mismo tiempo que reduce en gran medida el número de ingredientes con número E, como los almidones modificados.

ETIQUETADO LIMPIO: se declaran como “Harina de”.

ALÉRGENOS: disponen de opciones gluten free

BENEFICIOS:

- Capacidad texturizante en salsas, bechamels, paté, etc
- Evitan sinéresis y son resistentes a congelación/descongelación
- Alta capacidad de retención de agua en productos cárnicos y veganos.





La Naturalidad de nuestros productos es la clave para el futuro de la salud de nuestros consumidores y la del planeta.



Ronda de preguntas



Y EN LOS PRÓXIMOS WEBINARS...



**Una metodología
para la innovación
en la industria
alimentaria**



**Tendencia plant-
based**

The logo for TRADES, consisting of the word "TRADES" in a bold, sans-serif font, positioned inside a white rounded square with a thin black border.

TRADES

¡Gracias!

CONTACTO

LAURA: lavila@trades-sa.com

SILVIA: sserrano@trades-sa.com

trades-sa.com

