



MÁS QUE UNA TENDENCIA: ALIMENTOS E INGREDIENTES “PLANT BASED”

Autor: **Lucía Bravo**

Ejecutiva de ventas - Sonutra Blumos

“PARA 2050, TENDREMOS TANTAS PERSONAS EN EL PLANETA QUE NO PODREMOS ALIMENTAR A TODOS CON ANIMALES”, DICE WHITE.



Figura 1. Semilla de Chía

Algunas tendencias alimentarias van y vienen, por ejemplo, todos los alimentos tenían una versión libre de grasa, pero no todo cambio en la alimentación es una fascinación cultural momentánea. A veces, el cambio llega para quedarse.

Algunas veces, este cambio es impulsado por una necesidad más profunda.

“Llamamos tendencia al cambio a la proteína vegetal”, dice Tricia White, gerente de cuentas globales de Roquette. “Pero creo que es un cambio de forma de pensar”.

Si tiene razón, significa que la proteína vegetal será parte de nuestra dieta durante mucho tiempo y eso importa.

“Para 2050, tendremos tantas personas en el planeta que no podremos alimentar a todos con animales”, dice White. “No tendremos suficiente pasto. No tendremos suficiente agua. Necesitamos una forma mejor”.

Es esa perspectiva a largo plazo es la que motiva a muchos en el mundo de las proteínas vegetales: productores, proveedores y consumidores.

Los científicos de Roquette nos comentaron acerca de qué tendencias están viendo en la proteína vegetal y cómo podría surgir como algo significativo en los años venideros. Esto es lo que destacaron:

- Baja en sodio. A medida que los consumidores continúan volviéndose más conscientes de la salud y centrados en los ingredientes,

reducir el sodio en las alternativas a la carne podría ser una importante ventaja de marketing.

- Etiquetas más limpias. Bien o mal, los consumidores parecen preferir listas de ingredientes breves (y palabras más breves) cuando compran alternativas de proteínas, teniendo en cuenta la salud. Esto puede significar centrarse en formulaciones más simples y en un procesamiento más limpio.
- Mezclas de proteínas. La arveja amarilla es renovable, sostenible y un gran regenerador del suelo. Es nutritivo, fácil de digerir y no es un alérgeno importante. Esto es interesante para muchos formuladores que buscan combinar la arveja con otras proteínas para obtener un beneficio adicional.
- Yogures de origen vegetal. En este desarrollo hay que tener especial atención a la textura deseada, lo cual sigue siendo un reto para los formuladores.

La proteína de arveja NUTRALYS® es la nueva gama de ingredientes de proteínas vegetales desarrollados por ROQUETTE para la industria alimentaria. Sus características principales son:

- Un origen y procesos seguros y claramente identificados
- Un alto nivel de funcionalidad
- Grandes beneficios nutricionales
- Facilidad de uso
- Respeto por el medioambiente

Con la proteína NUTRALYS®, ROQUETTE se abre un nuevo futuro para la arveja al ofrecer una gran cantidad de oportunidades de formulación.

Benexia® XIA POWDER-125 concentrado multifuncional extraído de la semilla de chí, con alto aporte de



Figura 2. Semilla de chí

proteínas y fibra, en un formato micromolido. Es una proteína vegetal fácilmente dispersable, de alta calidad, baja en grasas saturadas y sin colesterol. También tiene la ventaja de contener todos los aminoácidos esenciales y un buen porcentaje de digestibilidad. Benexia® Xia Powder-125 es 100% natural, no GMO, vegano, y libre de gluten y demás alérgenos. Cuenta también con las certificaciones Kosher y Halal.

Benexia® XIA POWDER-125 es un ingrediente excelente que ayuda a cubrir los requerimientos diarios de proteína, así como una gran parte de la fibra dietaria y ácidos grasos poliinsaturados omega-3.

Para mayor información sobre estos y otros ingredientes, contactarse con Sonutra Blumos al correo lucia.bravo@sonutrablumos.com o al teléfono (01) 444 5492

CON LA PROTEÍNA NUTRALYS®, ROQUETTE SE ABRE UN NUEVO FUTURO PARA LA ARVEJA AL OFRECER UNA GRAN CANTIDAD DE OPORTUNIDADES DE FORMULACIÓN.

SONUTRA 
BLUMOS

Transformamos ingredientes en soluciones