



THE FOOD TECH WEBINARS

ETIQUETA LIMPIA EN LA INDUSTRIA MODERNA DE ALIMENTOS: MÁS ALLÁ DEL SIGNIFICADO

Impartida por:
Rosa María Ramírez

Directora General de Tecnología y Nutrición Aplicada (TECNUA)

THE FOOD TECH: ¿Cómo equilibrar las propiedades sensoriales con las nutrimentales en un producto para lograr el etiquetado limpio?

Rosa María Ramírez: Lograr un etiquetado limpio se enfoca en mayor medida en que lista de ingredientes sea corta y que sean naturales, pero con las mismas características sensoriales que tenía el producto original.

Este equilibrio entre propiedades sensoriales y nutrimentales podría llevarse a cabo mediante un proceso de iteración, esto es, que se realice varias veces acercándose cada vez más al objetivo. Cuando se tenga la propuesta de sustitución o simplificación, se debe realizar tres pruebas simultaneas:

1. La de etiquetado, es realizar la nueva etiqueta del producto, en base a la normatividad, con la nueva propuesta de formulación para ver si cumple el objetivo deseado en cuanto a etiqueta limpia y las características nutrimentales.
2. La prueba de aceptación del consumidor, esto se realiza generalmente mediante un panel sensorial o una encuesta para ver si se detecta diferencias sensoriales entre de la nueva formulación comparándola con la original.
3. La prueba operativa, establecer las condiciones de operación del proceso de elaboración, si hay algún cambio en el proceso.

Si alguna de las tres pruebas no es aceptable, es necesario volver a plantear una nueva modificación.

THE FOOD TECH: ¿Qué soluciones puede recomendar para aplicaciones en lácteos y lograr el etiquetado limpio?

Rosa María Ramírez: Primero es importante saber a qué categoría nos estamos refiriendo dentro de lácteos, puede ser; leche, quesos, yogurt, crema, mantequilla. Tratando de responder en términos generales, podría decir que: Para lograr etiquetado limpio en lácteos puede sustituirse, conservadores y colorantes artificiales por naturales.

En el caso de conservadores, la FDA considera a las BAL (Bacterias Ácido Lácticas) como conservadores orgánicos, las cuales tienen la capacidad de producir metabolitos como las Bacteriocinas que actúan sobre los microorganismos patógenos, hay varias aplicaciones en yogurt y en quesos. También puede utilizarse natamicina, considerada buena alternativa para la conservación de yogurt, aunque también hay algunas aplicaciones para quesos.

En el caso de colorantes, también podría sustituirse los artificiales por colorantes naturales, teniendo especial atención en el pH.



Cabe señalar que en el yogur es muy importante la viscosidad sin que se presente sinéresis, esto se logra de manera natural al bajar el pH de la leche, sin embargo, para lograr que permanezca esa viscosidad a lo largo de la vida de anaquel, se hace uso de algunos espesantes, mismos que podrían sustituirse por alternativas innovadoras de almidón, como el de arroz, que es considerado como etiqueta limpia.

THE FOOD TECH: ¿Cómo lograr una mejor textura con etiqueta limpia en lácteos?

Rosa María Ramírez: Para el yogur, generalmente se utiliza una combinación de carrageninas que son derivados de algas marinas para aumentar la viscosidad. Sin embargo, para algunos consumidores que buscan etiqueta limpia, puede no gustarle ver eso en su etiqueta. Existen alternativas, por ejemplo, hacer uso de una combinación de fibras prebióticas y almidones considerados etiqueta limpia como el de arroz. De esta manera, sería un plus para el producto, porque además de las bacterias lácticas propias del yogurt, puede ser prebiótico por la adición de fibra.

Aunado a eso, usando fibra prebiótica, estamos incorporando fibra sin que se afecte las características sensoriales y con ello aumentaríamos su consumo. Como dato interesante, el Comité Asesor de Directrices Alimentarias (DGAC) en Estados Unidos, sitúa a la fibra como uno de los cinco ingredientes de preocupación, porque su consumo se ha reducido de manera crítica en los últimos años. Entonces se puede lograr cierta textura agregando una combinación de almidón de arroz con fibra prebiótica y con esto se le damos una plusvalía al producto, porque se podría declarar como etiqueta limpia y con adición de fibra.

THE FOOD TECH: ¿Eso significa que los ingredientes funcionales pueden aportar propiedades o características para un etiquetado limpio?

Rosa María Ramírez: Claro que sí, se suma un concepto muy bueno que es etiqueta limpia con ingredientes funcionales, aquí es importante mencionar que la palabra “funcional” tiene dos connotaciones:

1. La tecnológica. La funcionalidad en un alimento, se refiere a qué hace este ingrediente tecnológicamente en la formulación, por ejemplo: como espesante, ligante, antiespumante, etcétera.
2. La de Salud. Los llamados alimentos funcionales. Se les llama así porque es una traducción literal de un nombre en Estados Unidos “*functional foods*”. Pero en contexto los alimentos funcionales son aquellos que brindan un beneficio a la salud más allá de la nutrición básica.

Si se busca eliminar cierto tipo de ingredientes que no se quiere ver en la etiqueta, se pueden hacer uso de ambas connotaciones.

THE FOOD TECH: ¿Los fructooligosacáridos son considerados azúcares?

Rosa María Ramírez: Los fructooligosacáridos (FOS) no se consideran azúcares, la norma 051 de etiquetado define “azúcares” a los mono y disacáridos, por ende, los fructooligosacáridos no entran en esta clasificación. Vuelvo a citar la importancia de estar atentos a la normatividad.



Los fructooligosacáridos son considerados como fibra dietética siempre y cuando se apeguen a la nueva definición (NOM 051), que son todos los polímeros de hidratos de carbono con 10 o más unidades monoméricas. En la definición anterior era 3 o más unidades monoméricas, por ende, algunos FOS de cadena corta que estén por debajo de 10 unidades, ya no son considerados fibra, Tal vez podrían ser utilizados como agente de carga que imparte algo de sabor dulce.

THE FOOD TECH: ¿Cómo posicionar productos bajo este concepto de etiqueta limpia, se pueden usar otro tipo de conceptos?

Rosa María Ramírez: La mercadotecnia va a jugar un papel muy importante, considero que lo primero que debe hacerse, es definir a que consumidor quiero llegar, después, definir el concepto que se quiere comunicar, recordemos que etiqueta limpia es un concepto muy amplio.

En consecuencia, otra forma de referirse a ellos, no siempre será como alimentos de etiqueta limpia, el consumidor también lo relaciona con los conceptos de: “naturales”, “orgánicos” “sin conservadores artificiales”, “productos artesanales”, “alimentos mínimamente procesados”, “sin OGM”, “alimentos 100% libre de”, “sin antibióticos o pesticidas”, y en los últimos años “plant-based” que si bien no son sinónimos, la filosofía de uno responde a las expectativas del otro y viceversa

THE FOOD TECH: ¿Qué hay en cuanto a la legislación para el concepto de etiqueta limpia?

Rosa María Ramírez: No hay legislación específica para etiqueta limpia, me recuerda la historia de los alimentos funcionales, que llevamos años sin tener una definición universalmente aceptada y es un mercado en crecimiento constante.

Para etiqueta limpia no tenemos definición, pero eso no quiere decir que en el futuro no se tenga una. En México, solo tenemos la “Ley para Productos Orgánicos” que a través de un organismo certificador le permite al fabricante mencionarlo en la etiqueta, Si consideramos que “orgánico” es una de las leyendas que busca el consumidor de etiqueta limpia, podría decirse que es lo único que tenemos.

THE FOOD TECH: ¿Cómo preservar o mantener la etiqueta limpia de un producto?

Rosa María Ramírez: Mantener una etiqueta limpia, está relacionada estrechamente con la normatividad para etiquetado, recordemos que el etiquetado de alimentos en México se va a dar de manera consecutiva en tres etapas, en la primera y en la segunda etapa solamente se evaluará lo que se le añade al producto y esto detonara si se tiene o no un octágono de advertencia. En la tercera etapa, que empieza en el 2025 se evaluará lo que el producto tenga de manera natural, más lo que se le agregue.

Entonces, si la pregunta es ¿cómo voy a mantener las condiciones de mi etiqueta? La respuesta es que puede cambiar de la primera a la segunda o tercera etapa de etiquetado. Por eso es importante tener siempre las normas en la mano para poder moverse dentro de la normatividad.

Además de estar actualizado sobre las nuevas tecnologías, lo cual se puede conseguir estando en contacto permanente con los proveedores, pues es la forma más sencilla de estar a la vanguardia en los nuevos ingredientes que ayuden a mantener o mejorar el etiquetado limpio.



THE FOOD TECH: La etiqueta limpia ya no es una tendencia, es un requisito, ¿qué falta en México para que las empresas cumplan con este requisito?

Rosa María Ramírez: Considero que la etiqueta limpia, aún no es un requisito, es una tendencia del consumidor, que ha tenido buena aceptación, principalmente donde existen consumidores más informados y preocupados por su bienestar.

Cabe señalar que estamos viviendo una etapa complicada y no sólo en la industria de los alimentos, en todas las industrias se ha observado un desabasto generalizado de materias primas. Por ello, la preocupación actual es resolver el desabasto, que se tiene en el mercado. Considero que cuando salgamos de la pandemia, el enfoque hacia la etiqueta limpia va a fortalecerse de manera importante.

En cuanto al consumidor, creo que es necesario un proceso de información para que conozca las ventajas del etiquetado limpio y se posea en sus decisiones de compra, lo anterior lo debemos hacer la industria alimentaria, eso daría como resultado, que el mismo consumidor va a empezar a hacer presión tratando de escoger los productos que le den mayor confianza, seguridad y le brinde ese cuidado de su salud y bienestar. Una vez que la industria de los alimentos vea esto, incluirá en su portafolio de productos a alimentos que cumplan con el etiquetado limpio.