



AOX - Antioxidantes Naturales

Conservadores naturales para la carne, es lo que resuena con las preferencias de los consumidores.

Imagen atractiva, transparencia en ingredientes, fuentes sustentables y naturales son esenciales



La conservación de la carne basada en la naturaleza responde a los deseos de los consumidores

Los procesadores de carne tienen la oportunidad de mejorar la satisfacción de sus clientes y las ventas de sus productos si se adaptan a las nuevas preferencias y comportamientos de compra de los consumidores.

En informes recientes de las principales empresas de investigación, así como en los estudios de Corbion, se observa que, si bien los consumidores después de la pandemia aún tienen opiniones firmes e ideas claras sobre lo que constituye una elección de alimentos saludables y una buena nutrición, la persistencia de los hábitos formados durante la pandemia implica que parte de su comportamiento de compra ha evolucionado hacia la compra en línea¹, y este comportamiento difiere en gran medida del comportamiento de compra en la tienda.

Este documento analiza detenidamente las tendencias más significativas que afectan al comportamiento de los consumidores al comprar carne en la tienda en comparación con la compra en línea y describe las formas en que los antioxidantes de origen vegetal, como la acerola y el romero, pueden ayudar a los procesadores de carne en este sentido.

El atractivo visual es el principal factor de compra

La mayoría de los consumidores afirma que el color es el principal indicador de frescura al comprar productos cárnicos. Esta afirmación es especialmente válida para los consumidores GenX y Millennial². Independientemente de que la compra se realice en línea o en la tienda, el color desempeña un papel fundamental.

¿Qué tan importante es ese factor? Una encuesta reciente de Corbion³ reveló que el 51% de los consumidores estadounidenses afirman que el



¹ Las ventas de carne en línea aumentaron un 21% entre 2019 y 2022 (IRI Integrated Fresh, 52 semanas que terminaron el 28 de noviembre de 2021)

² Encuesta realizada por Corbion, 2021

³ Encuesta realizada por Corbion, junio 2022

color es uno de los indicadores más importantes de la carne fresca; el 53% cree que cualquier grado de decoloración es señal que los alimentos no son seguros para el consumo y no los compraría; el 34% no compró una opción de reemplazo y simplemente se marchó; y el 42% devolvió la carne que no le gustó a la tienda, solicitando el reembolso. Todos estos comportamientos afectan a la rentabilidad del procesador de carne.

“ Los procesadores de carne deberían asegurarse que el producto que un consumidor ve en línea tiene el mismo aspecto que el que se le entregará en la tienda ”

Durante muchos años, los procesadores de carne han resuelto este problema para aplicaciones específicas utilizando nitrito de sodio producido sintéticamente. Ha demostrado su eficacia como conservador y fijador del color, aportando las características que buscan los compradores de carne.

Los procesadores también han utilizado antioxidantes sintéticos como el BHA (butilhidroxianisol), el BHT (butilhidroxitolueno), el PG (galato de propilo) y el TBHQ (terbutilhidroquinona) para lograr la prolongación de la vida útil que necesitan.

Pero los consumidores están empezando a considerar factores adicionales en sus decisiones de compra. Según un estudio⁴, muchos consumidores, después de la pandemia, están tomando decisiones más informadas en todas las categorías de productos. Están buscando formas de mejorar su salud física y mental, y están cada vez más conscientes de las declaraciones, etiquetas, certificaciones y sellos en el empaque. Ya sea para productos envasados o para la compra de carne fresca, los consumidores están interesados en los ingredientes en general y prestan atención a la sostenibilidad, la transparencia y la trazabilidad.

Los consumidores después de la pandemia están realizando decisiones más conscientes sobre el tipo de productos que compran. Los consumidores buscan productos de distintas categorías que les ayuden a mejorar:



La salud física



La salud mental



Niveles nutrimentales



Productos que declaren sus certificaciones y sellos

⁴ Innova, La búsqueda de la salud y la felicidad, mayo 2021

Por ello, es fundamental que los procesadores trabajen para crear un producto visualmente atractivo y envasarlo con la información sobre los beneficios para la salud y el origen de los ingredientes que buscan los consumidores.

Cuando se considera cómo esto afecta las decisiones de compra en la tienda física en comparación con las decisiones de compra en línea, el atractivo visual representa un desafío importante. Los procesadores de carne deberían asegurarse que el producto que un consumidor ve en línea tiene el mismo aspecto que el que se le entregará en la tienda.

Los compradores de carne afirman que las tres razones principales por las que no están satisfechos con su compra en línea son: (1) la diferencia con la imagen mostrada en línea; (2) que no se ajusten a las especificaciones deseadas; y (3) que tengan "un color distinto"⁵

La decoloración tiene un amplio efecto económico. Al observar las compras de carne en la tienda física, más de la mitad de los compradores creen que un producto decolorado no es seguro y no lo comprarán. Más de un tercio de los consumidores (34%) se fueron sin elegir una opción de reemplazo, y más de una cuarta parte (29%) optaron por un tipo de proteína diferente.⁶

La acerola y el romero cumplen los requisitos

Con la creciente tendencia de los consumidores hacia productos cárnicos visualmente atractivos, fáciles de usar, que sean saludables y socialmente responsables, parece que los procesadores se enfrentan a un reto difícil de equilibrar.



El polvo de cereza de acerola ha demostrado ser:

- ✓ Un antioxidante basado en la naturaleza
- ✓ Un estabilizador de color
- ✓ Un acelerador de curado

⁵ Encuesta realizada por Corbion, junio 2022

⁶ Encuesta realizada por Corbion, junio 2022

El polvo de cereza acerola es un ingrediente que cumple con todos esos requisitos. Ha demostrado ser un antioxidante basado en la naturaleza altamente efectivo, un estabilizador de color y un acelerador de curado en carnes. La acerola crece de forma natural en Brasil y se considera una "superfruta" porque es una de las fuentes más ricas de vitamina C que se encuentra en la naturaleza (50 a 100 veces el contenido de vitamina C de las naranjas o limones). El cuerpo humano absorbe la vitamina C de la acerola de manera más eficaz que su homólogo sintético, el ácido ascórbico⁷. El extracto de acerola es una excelente opción para un sistema de curado natural, ofreciendo una alternativa amigable con las etiquetas para el eritorbato de sodio y permitiendo acelerar el proceso de curado de manera natural.

El reto para los procesadores de carne es verificar las fuentes y los métodos de producción de la acerola que utilizan. La demanda es alta y la producción de acerola resulta costosa, por lo que existe una presión del mercado para comercializarla de forma rápida y barata. Esto puede dar lugar a prácticas de explotación laboral o falsas afirmaciones sobre el origen natural del producto.

Por lo tanto, es de interés del procesador requerir al proveedor que proporcione una validación científica de la autenticidad de un ingrediente, es decir, una prueba de que es de origen natural y se ha cosechado de manera sostenible. En Corbion, la cartera de productos Origin® utiliza la datación por carbono para verificar la autenticidad, y la empresa se adhiere a un código de conducta que garantiza la responsabilidad social⁸. Estos enfoques aseguran a los procesadores que están obteniendo un ingrediente de cereza acerola verificable para sus listas y están respondiendo a las preferencias de los consumidores por alimentos naturales, saludables y de origen sostenible.



Rosemary ha demostrado:



Retrasar la oxidación



Prevenir la rancidez



Conserva el color, el sabor y el aroma

“ Además de sus beneficios como conservante, el romero de la cartera Origin® de Corbion satisface las preferencias del consumidor en materia social ”

⁷ Assis, y otros, 2008

⁸ En 2021, Corbion recibió la codiciada calificación de sostenibilidad Platinum de Ecovadis. Esta distinción se basa en las Directrices para

Empresas Multinacionales de la Organización de Cooperación y Desarrollo (OCDE) y en las ocho convenciones fundamentales definidas por la Organización Internacional del Trabajo (OIT).

El extracto de romero es otro antioxidante basado en la naturaleza que funciona excepcionalmente bien en carnes. Contiene ácido carnósico, un antioxidante que se encuentra naturalmente y que extiende la vida útil de los productos cárnicos al ralentizar el proceso de oxidación y prevenir la rancidez. Corbion procesa el romero suavemente para eliminar las notas características de especias y permite tasas de uso más altas sin afectar la calidad organoléptica del producto final, al mismo tiempo que transmite frescura que atrae a los consumidores que buscan etiquetas más simples con ingredientes de origen vegetal, completamente naturales.

Al retrasar la oxidación de las carnes frescas y procesadas, el ácido carnósico ayuda a que mantengan su color, sabor y aroma frescos. La carne molida, el jamón y el tocino conservan su color rosado rojizo, mientras que la pechuga de pavo en rebanadas se mantiene de un blanco brillante o marrón dorado. Además, el extracto de romero se ha utilizado durante mucho tiempo en otros tipos de carne, como los hot dogs, las salchichas y otros productos cárnicos.

Además de sus beneficios como conservante, la cartera Origin® de Corbion satisface las preferencias del consumidor en materia social. Se cultiva de forma natural y se cosecha de manera sostenible en Marruecos y cuenta con una garantía de autenticidad. Corbion trabaja en estrecha colaboración con proveedores y procesadores locales, lo que minimiza la huella de carbono generada por el procesamiento y el transporte, y crea oportunidades en la región que enriquecen la economía local.

Una ventaja natural

Los conservantes de origen vegetal continúan ofreciendo a los procesadores de carne alternativas eficaces frente a los ingredientes conservantes tradicionales, alternativas que ayudan a crear productos que responden a las preferencias actuales y emergentes de los consumidores. Los compradores en línea y en la tienda física tienen altas expectativas en sus decisiones de compra, son cada vez más selectivos en sus elecciones y buscan información esencial en las etiquetas.

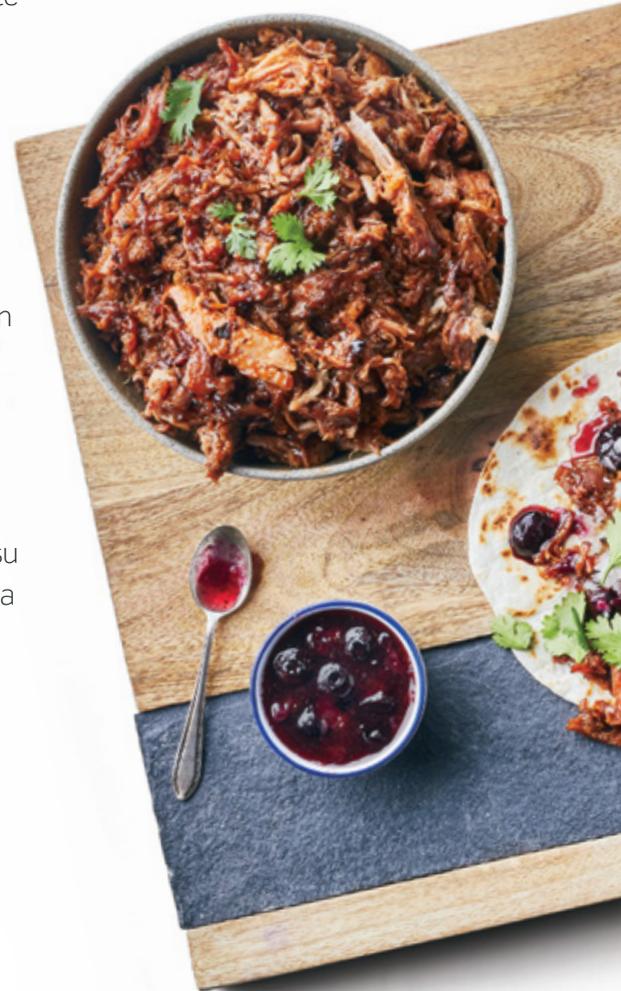


Existe una oportunidad en la industria de la carne para los procesadores que tienen en cuenta los comportamientos y preferencias emergentes de los consumidores. A medida que aumenta la compra en línea y los consumidores dependen del cumplimiento de pedidos en la tienda física, aumentan los tiempos de tránsito desde la tienda hasta el cliente así como las diferentes condiciones de almacenamiento. Esto podría afectar la apariencia y la calidad del producto. A medida que estas cualidades desempeñan un papel cada vez más importante, preservar esa apariencia se volverá aún más importante.⁹

Además, la información de la etiqueta, ya sea para productos en la tienda o en línea, también debe superar la normativa y contener la información que desean los consumidores. Las etiquetas que describen los beneficios para la salud de un producto y su uso de ingredientes naturales y de origen responsable tendrán un fuerte atractivo para los consumidores.

Al utilizar antioxidantes de origen vegetal para dar a sus carnes el aspecto fresco que los compradores desean, y asegurándose de que su empaquetado y etiquetado destaquen esos ingredientes basados en la naturaleza, los procesadores de carne pueden generar un fuerte atractivo para los consumidores actuales y emergentes.

⁹ The Future of Dinner, The NPD Group, 2022



Para obtener más información, póngase en contacto con:

foodus@corbion.com

Corbion se asocia con fabricantes de alimentos de todo el mundo para poner en práctica soluciones alimentarias verdaderamente sostenibles. Nuestras soluciones en ingredientes de vanguardia redefinen la conservación, inspirando y permitiendo a las empresas con visión a futuro crear y prolongar todas las cualidades de frescura y seguridad, como la textura, el sabor y el control antimicrobiano, para ofrecer experiencias gastronómicas deliciosas, protegiendo al mismo tiempo el planeta que heredarán las futuras generaciones. Aportamos valor tangible e intangible, ayudando a nuestros clientes a crear alimentos deliciosos y nutritivos que inspiren confianza a los consumidores. En Corbion, nuestras prioridades como consumidores dan forma a los productos que ayudamos a crear y estos productos permiten que nuestras familias, amigos y clientes prosperen.