



agosto 2023 | [www.indualimentos.cl](http://www.indualimentos.cl)

Ingredientes | Procesos | Innovación | Tecnología | Packaging | Logística | Investigación

# INDUSTRIA CÁRNICA Y EMBUTIDOS



SORPRESIVO "SPRINT"  
DE LA CARNE CULTIVADA

AGROINDUSTRIA  
y mercados de exportación

PACKAGING ORGÁNICO  
ANTIMICROBIANO

## Sabores del futuro:

### Las tendencias de panadería, pastelería y chocolatería que tienes que conocer

La industria de la panadería, la pastelería y chocolatería es un mundo en constante evolución, donde cada día se buscan nuevas formas de sorprender y deleitar a los amantes del buen comer. En este apasionante universo gastronómico, los deseos y preferencias del consumidor juegan un papel fundamental, impulsando la innovación y la creatividad de los panaderos y pasteleros.



Los consumidores tienen mayor apertura a probar nuevos sabores. Según el estudio más grande de la industria Taste Tomorrow 2023, el 75% de consumidores en Latinoamérica desea probar sabores nuevos o una combinación de sabores poco habituales al principio. Más de 3 de cada 4 usuarios de LATAM sienten curiosidad por los productos horneados en nuevos formatos y formas. Sin embargo, al 79% le gusta tener un elemento familiar cuando prueba nuevos tipos de comida. Es así como prefieren productos alineados con sus valores y creencias. Este público busca experimentar a través del lente de las cocinas globales, se trata de combinaciones de sabores que aporten aromas y texturas únicos y se traduzcan en una experiencia gastronómica única.

La comida bien diseñada se considera una marca de habilidad y artesanía. Según el estudio Taste Tomorrow 2023, el 71% de LATAM está de acuerdo en que la comida que tiene buen aspecto también tiene un increíble sabor. En un mundo en el que continúa la transformación, los clientes a menudo buscan sus raíces en lo familiar, anhelando productos alimenticios que evoquen sentimientos de calidez y comodidad. Por lo que buscan combinaciones que aporten sabores y texturas únicos, lo que se traducen a una experiencia gastronómica distintiva. De acuerdo con Taste Tomorrow 2023, al 70% de los latinoamericanos le gustaría probar sabores exóticos de otras partes del mundo. Lo cual impulsa la creación de nuevas recetas y la autenticidad de sus ingredientes que fomenta la percepción de valor y calidad.

## Edeltec, el aliado clave en mezclas funcionales

### para el mercado cárnico y de embutidos



Edeltec, empresa perteneciente al grupo Silbertec, expertos en el desarrollo y formulación de mezclas funcionales, ofrece una amplia variedad de soluciones innovadoras y personalizadas para la producción de alimentos cárnicos. Su línea de mezclas funcionales, BlendTec, ha sido ideada y diseñada para lograr un aumento de la calidad y vida útil de los productos y una disminución de los costos de producción.

El mercado de los alimentos se ha convertido en un mercado variable de acuerdo con las tendencias de los consumidores. El sector de carnes procesadas y embutidos no se queda atrás e innova en sus procesos y formulaciones, con la finalidad de ofrecer a sus clientes productos de primera calidad. Esta progresiva innovación se atribuye a factores relacionados con modificación en los hábitos de consumo, por las facilidades que ofrece un autoservicio o por el dinamismo de los consumidores, entre otros. Además, cabe mencionar la versatilidad tecnológica de los nuevos insumos e ingredientes, que han motivado cambios radicales en las recetas o formulaciones de productos cárnicos procesados.

Es por ello que, en Edeltec se han incorporado nuevas tecnologías y herramientas de formulación de productos para la industria cárnica, con el fin de adaptarse a los grandes cambios que requiere el mercado nacional, evolucionar y apoyar sinérgicamente a la industria, tanto en mezclas funcionales como en tecnología óptima, entregándoles soluciones completas enfocadas en el producto y la continuidad operacional.