



La industria de productos de aperitivo, pionera en innovación

En los países desarrollados los estilos de vida saludables y, en concreto, comer de forma sana, se ha convertido en un importante tema para la población y las empresas de alimentación.

Los consumidores aprecian cada vez más los aperitivos auténticos y naturales, lo que motiva al sector a continuar investigando para satisfacer la demanda de los consumidores. Por esta razón, la industria europea de productos de aperitivo es pionera en innovación.

La Asociación Española de Productos de Aperitivo (AEPA), defiende y participa del desarrollo europeo de la innovación en su industria dirigiendo sus esfuerzos a investigar intensamente en la reformulación de recetas de productos existentes, así como en el desarrollo de nuevas propuestas.

NUEVOS INGREDIENTES

El sector utiliza nuevos ingredientes, consiguiendo de esta manera nuevos sabores e interesantes texturas, además de mejorar los niveles de fibra y micronutrientes. Como ejemplo, podemos citar el desarrollo de aperitivos hechos con cereales, avena, centeno o verduras poco utilizados hasta ahora, como la yuca. Se han desarrollado, además, productos pioneros a base de soja, que es rica en proteínas, tiene bajo contenido en grasas y no tiene colesterol.

REFORMULACIÓN DE RECETAS Y DESARROLLO DE ACEITES VEGETALES

A través de una reformulación de recetas de los productos ya existentes, a lo que se añaden nuevas técnicas de fritura y horneado, se han llegado a reducir los niveles de grasas hasta un 70 %, y al mismo tiempo, la densidad de energía.

Otro punto en el que la industria ha sido pionera es en el desarrollo de nuevas fuentes de aceites vegetales bajos en grasas saturadas, como el aceite de girasol alto oleico. Estos aceites también ofrecen otros beneficios como sus altos niveles de vitamina E y ácidos grasos mono y poliinsaturados.

DIVERSIFICACIÓN DE SUS PRODUCTOS

Aparte del aroma, sabores y reducción de grasas, las empresas de productos de aperitivo han conseguido una potente diversificación de sus productos en tamaños y *packaging*. Sólo en el ejercicio anterior se lanzaron en torno a 400 variedades diferentes.

También es importante destacar que la industria trabaja conjuntamente con la Comisión Europea, las autoridades nacionales y la Organización Mundial de la Salud (OMS) para estudiar el papel de la sal en la dieta y compartir las mejores prácticas en reformulación de este ingrediente, que si bien se utiliza como saborizante y potenciador de sabor, éste no se encuentra dentro de los productos de aperitivo en altas cantidades contrariamente a la opinión popular. El motivo es que los aromas y la sal se agregan a la superficie de los aperitivos al final de su elaboración, de ahí que sean percibidos inmediatamente y puedan parecer más salados de lo que en realidad son.

De este modo AEPA, junto a la industria de productos de aperitivo europea, con quien trabaja colectivamente a través de la ESA (European Snacks Association) y de la que es miembro, consigue dar respuesta a las nuevas tendencias en hábitos de consumo manteniendo así una producción y un desarrollo positivos en el ámbito empresarial.

