

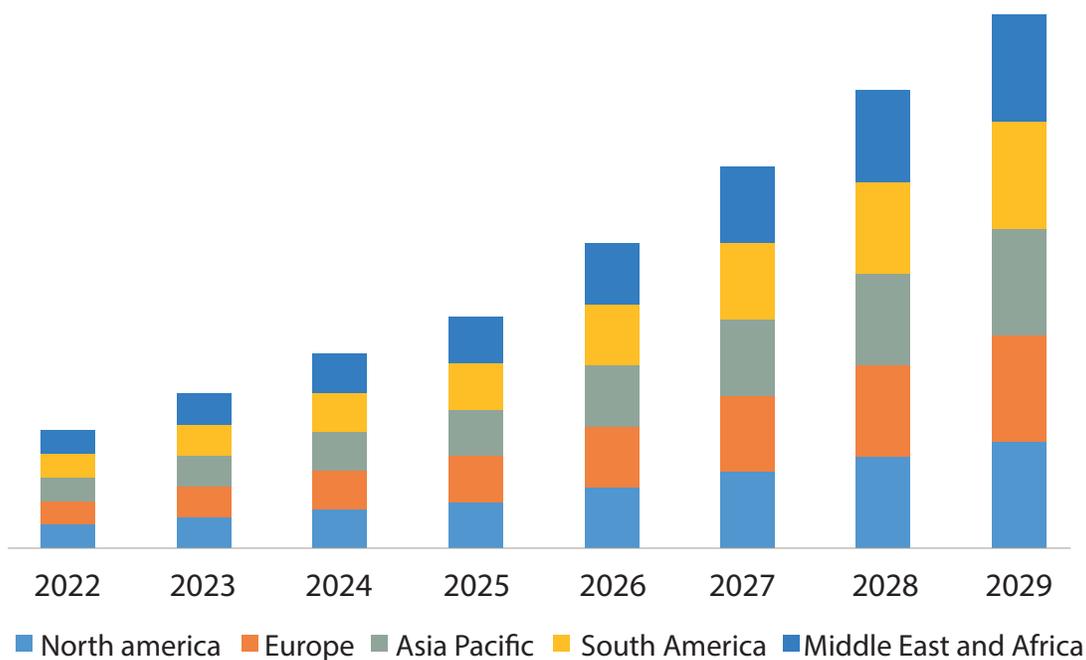
SUSTITUTOS de la sal



Las nuevas tendencias alimenticias que se presentan están enfocadas en desarrollar productos en donde el objetivo principal de estos es que sean saludables y aporten funcionalidad al cuerpo. En algunos casos, estas tendencias están enfocadas no solo a la funcionalidad de los productos, sino que estos sean tan perjudiciales para la salud de los consumidores. Es por esto, que de la mano con estas tendencias llegan las regulaciones que se han implementado en los diferentes países con respecto a la cantidad de azúcar, sodio y grasas saturadas presentes en los productos de venta al consumidor.

A raíz de esto, las empresas a lo largo del mundo han buscado sustitutos para estos ingredientes, acoplándose a lo que piden los consumidores. Los sustitutos de sal o sodio, se han convertido en un mercado en crecimiento a lo largo de los años. Como es de esperarse, el mercado global de sustitutos de sal aumente en los próximos años. Según Data Bridge Market Research, se pronostica un aumento exponencial en el periodo de 2022-2029 con una tasa del aumento anual del 10.10% [1]

Global Sodium Reduction Ingredients Market is Expected to Account for USD XX Million by 2029



Gráfica: Mercado global de sustitutos de sal (2022–2029) [1]

Este aumento en el consumo de sustitutos de sal se debe a que, como se había indicado antes, los países están realizando cambios sobre los productos que se presentan a los consumidores. Actualmente, en Colombia, se ha implementado la resolución 810 de 2021, la cual hace referencia al etiquetado nutricional de los productos alimenticios. Esta resolución “establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano” [2]

En esta resolución también se identifican los rangos permitidos para establecer si es libre de estos compuestos o si es necesario incluir los sellos de advertencia en el empaque. Como las tendencias de los consumidores y las resoluciones implementadas en Colombia han guiado por un tiempo como se vende al consumidor, los sustitutos de sal son una buena manera de cambiar que consumen las personas e irse encaminando a las tendencias globales alimenticias.

Algunos sustitutos de sal, contienen cloruro de potasio, lo cual no solo beneficia a la reducción del sodio, sino también a la ingesta de potasio. Como la mayoría de la gente no ingiere suficiente cantidad de este compuesto en su dieta, este ingrediente aporta a una gran cantidad de potasio la cual es necesaria para el cuerpo. Una porción de un cuarto de cucharadita de un sustituto de la sal de cloruro potásico contiene unos 800 miligramos (mg) de potasio, es decir, una sexta parte de la ingesta diaria recomendada de potasio, que es de 4.700 mg. [1]

Información de Virginia Dare

Para este desafío, Nutrilink tu aliado comercial, tiene a Virginia Dare como aliado estratégico.



VIRGINIA DARE™

Virginia Dare es una compañía estadounidense y durante 100 años ha sido conocida como la fuente de los sabores de más alta calidad.

Combinando experiencia en formulación con un conocimiento sustancial en la producción de ingredientes naturales, reúnen la ciencia, los conocimientos del mercado y el abastecimiento para crear ventajas comerciales.

Virginia Dare es fabricante de sabores y extractos naturales de fuentes sostenibles con deliciosos perfiles sensoriales para todas las aplicaciones de la industria de alimentos, bebidas y farmacéutica.



Su proceso de extracción patentado conserva los delicados aromas de cada ingrediente natural, y sus relaciones a largo plazo con los cultivadores permiten mantener los más altos estándares de calidad.



Imagen 2. Presencia de Virginia dare [3]

Contexto de los sustitutos de sal de Virginia Dare



El sustitutos de la sal de Virginia Dare contiene cloruro de potasio, ya sea solo o mezclado con la sal normal (cloruro de sodio). A veces se denominan "lite" o sal baja en sodio, y suelen promocionarse como una forma de reducir el sodio.

Características

- Aspecto: Polvo blanco
- Contenido o ingredientes: Cloruro de potasio, ácido glutámico, fosfato tricálcico y ácido cítrico.
- Vida útil: 1 año
- Sustituye el Cloruro de Sodio (sal) en el porcentaje que el productor quiera, desde un 100% hasta cualquier por ciento.
- El uso es para disminuir el Sodio o eliminarlo completamente.

- Es un “substituto” y no un “reemplazo” ya que la molécula de cloruro siempre está presente en la mezcla simplemente se está substituyendo el Potasio por el Sodio.
- La única desventaja es que el sabor se percibe un poco metálico o amargo (Se puede utilizar un enmascarante pero depende del cliente)



Beneficios

- Ayudar a tratar los bajos niveles de potasio en la sangre, el potasio extra que aportan estos productos suele ser bueno.
- El potasio es un electrolito esencial.
- Puede contribuir a la hipertensión arterial.

Aplicaciones



Snacks



Panadería y galletería



Alimentos secos procesados



Sopas, Pastas y Fideos



Salsas, aderezos y condimentos



Embutidos

Referencias

[1] «Global Sodium Reduction Ingredients Market – Industry Trends and Forecast to 2029,» Data Brifge, s.f.. [En línea]. Available: <https://www.databridgemarketresearch.com/reports/global-sodium-reduction-ingredients-market>. [Último acceso: 27 abril 2022].

[2] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, «810 Establece Reglamento Técnico sobre requisitos etiquetado nutricional,» 16 Junio 2021. [En línea]. Available: <https://scj.gov.co/sites/default/files/marco-legal/resolucion-810-de-2021.pdf>. [Último acceso: 27 Abril 2022].

[3] Virginia Dare, Virginia Dare Presentation, Estados Unidos, s.f..