



**Ingredion®**

**DESARROLLO DE  
PRODUCTOS LÁCTEOS  
BAJO LA TENDENCIA DE  
ETIQUETADO LIMPIO**



# Índice

- 04** EL NEGOCIO DE LAS ETIQUETAS LIMPIAS
- 07** ETIQUETAS PARA GENERAR CONFIANZA
- 08** NUESTRAS SOLUCIONES DE INGREDIENTES
- 10** UN PORTAFOLIO COMPLETO PARA CADA PRODUCTO
- 11** UN PORTAFOLIO COMPLETO PARA CADA NECESIDAD
- 13** CASOS DE ÉXITO

Todos sabemos que los consumidores están buscando productos con etiqueta limpia porque los consideran más saludables, **pero ¿sabías que también es una buena oportunidad de negocio?**

Aprende cómo tener productos diferenciados con esta tendencia de etiqueta limpia, que te permitirá cumplir o hasta superar tus objetivos comerciales y además, te ofrece la oportunidad de obtener retornos financieros interesantes.



# EL NEGOCIO DE LAS ETIQUETAS LIMPIAS

**Manejar una etiqueta limpia es una oportunidad cada vez más significativa, que tendrá un valor estimado de más de \$50 mil millones de dólares a nivel global para el 2024.<sup>1</sup>**

Y esto no es solo un estimado para los mercados ya establecidos. Nuestra última investigación al consumidor en 2019 muestra que las listas de ingredientes cortas y reconocibles, además de las afirmaciones naturales, están en auge en las economías emergentes, como es el caso de Suramérica.

Sabemos que existe una demanda por parte de los consumidores, pero ¿existe también un valor comercial en productos de etiqueta limpia? ¿Cómo pueden los fabricantes de alimentos aprovechar los ingredientes para transformar su formulación y entregar productos ganadores, mientras se benefician de las eficiencias productivas?

Si reducir los costos de las recetas hasta en un 35%, mejorar la estabilidad de la textura durante la vida útil en un 25% o aumentar los rendimientos en un 20% son valores que interesan a tu negocio, te recomendamos que continúes leyendo.



**Como pioneros y líderes del mercado en almidones y harinas funcionales nativas, Ingredion ha elaborado esta guía práctica para ayudarte a comprender cómo las etiquetas limpias pueden devolver o incrementar el valor de tu negocio.**

<sup>1</sup>Fuente: <https://www.marketdataforecast.com/market-reports/global-clean-label-ingredients-market>

# FORMULACIÓN ADECUADA DESDE LA PRIMERA VEZ

La investigación y desarrollo son una inversión importante en toda compañía y, como tal, necesita generar rendimientos. La experiencia técnica y un enfoque basado en la ciencia para la resolución de problemas son dos componentes esenciales para desarrollar prototipos ganadores. Si la tasa de éxito del desarrollo de formulaciones se optimiza y se logran reducir sus tiempos, entonces se optimiza el valor del NPD. Los **INGREDION IDEA LABS™**, basados en aplicaciones, apoyan a la industria alimentaria mediante la creación de conceptos y prototipos que son amigables para el consumidor y listos para la fabricación con el objetivo de mejorar la velocidad de tus lanzamientos.

**La planificación de pruebas en planta no es fácil, sin embargo, se ha demostrado que los prototipos de Ingredion reducen el número de pruebas necesarias, en muchos casos hasta en un 50% para nuestros clientes.**



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS: INGREDION IDEA LABS™

Nuestros laboratorios **INGREDION IDEA LABS™** están en capacidad de crear diferentes prototipos. La capacidad de comprender el rendimiento técnico de los ingredientes respalda la resolución rápida y confiable de problemas. Se puede encontrar rápidamente una solución para un producto lácteo analizando la receta y aplicando el conocimiento del comportamiento de los ingredientes para reformular.

La estabilidad de los ingredientes puede ser particularmente desafiante, y obtener la viscosidad y la textura correcta es crítica para el éxito de un producto: la solución es la funcionalidad innovadora que brindan nuestros almidones y harinas de etiqueta limpia.



## ETIQUETAS PARA GENERAR CONFIANZA



Según nuestro estudio a consumidor final, ATLAS, algunos ingredientes y su nivel de aceptación se encuentran en la siguiente tabla:

## DESARROLLA ETIQUETAS LIMPIAS EN LAS QUE EL CONSUMIDOR CONFÍA

Cuando los consumidores leen las etiquetas y revisan las listas de ingredientes, ¿qué buscan? ¿qué quieren ver y qué los impulsa a comprar o marcharse? Los consumidores basan las decisiones de compra, en gran medida en su percepción sobre los ingredientes listados. Es común que no se basen en el conocimiento, sino en el reconocimiento y confianza que tienen en los ingredientes.

Cuando la fórmula de un producto contiene ingredientes conocidos y aceptados, las comunicaciones de la parte frontal y posterior del empaque se fortalecen entre sí. Esto aumenta la confianza del consumidor y el potencial de ventas de tus productos.

ACEPTADOS	TOLERADOS	POCO ACEPTADOS
Sabores naturales	Extracto de levadura	Goma xanthan
Colores naturales	Ácido ascórbico	Glutamato monosódico
Estevia	Jarabes de glucosa	Maltodextrina
Azúcar	Pectina	Goma guar
Aceites vegetales	Proteína de suero de leche	Grasas hidrogenadas
Almidones (arroz, yuca, maíz, papa)	Fibra de papa	Carragenina
Harinas	Almidón modificado	Celulosa microcristalina
Proteína de soya	Gelatina	Carboximetilcelulosa
		Hidroxipropilcelulosa

# NUESTRAS SOLUCIONES DE INGREDIENTES

## NOVATION

### LÍNEA DE TEXTURIZANTES DE ETIQUETA LIMPIA NOVATION

Los almidones **NOVATION** facilitan la creación de productos alimenticios con declaraciones en etiqueta atractivas para el consumidor: sin aditivos, naturales u orgánicos, aportando además, una textura y sabor adecuados durante la vida útil en yogures, bebidas fermentadas, postres lácteos, quesos, preparados de fruta y bebidas no lácteas.

#### Se recomienda incluir estas soluciones en productos que:

- Tienen afirmaciones en sus etiquetas como natural, sin aditivos u orgánicos
- No contienen aditivos o ingredientes con números E
- Busquen reducir el número de ingredientes
- Estén elaborados con ingredientes reconocidos y aceptados por los consumidores
- Sean libres de organismos genéticamente modificados
- Cuenten con una gran textura, sabor y con un sentido artesanal o de hecho en casa



La gama incluye almidones de papa, maíz, arroz y tapioca, bajo las siguientes marcas:

**NOVATION:** Portafolio de almidones texturizantes con tolerancia media a procesos.

**NOVATION Prima y Lumina:** Portafolio de almidones texturizantes con alta estabilidad en procesos que manejan etapas de congelación/descongelación.

**NOVATION Lumina y Endura:** Almidones texturizantes con alta tolerancia al proceso.

**NOVATION Instantáneos:** Almidones texturizantes que generan viscosidad en procesos sin temperaturas altas.

**NOVATION Orgánicos:** Almidones texturizantes con certificación orgánica.

**NOVATION Uno:** Almidones texturizantes con tolerancias moderada/alta a procesos.

**NOVATION Indulge:** Línea de co-texturizantes, que permiten mejorar la sensación en la boca y el reemplazo de ingredientes costosos como pulpas, grasas y proteínas, manejando rotulados de etiquetado limpio.



# LÍNEA DE TEXTURIZANTES DE ETIQUETA LIMPIA HOMECRAFT

## HOMECRAFT

Las harinas **HOMECRAFT** cuentan con el beneficio de una etiqueta aún más familiar y aceptada por el consumidor. Nuestra tecnología permite que se ajusten a diferentes procesos de fabricación y permiten un producto con vida útil apropiada, con atributos diferenciados como sin aditivos, naturales u orgánicos, aportando además una textura y sabor adecuados durante la vida útil en yogures, bebidas lácteas, postres lácteos, alternativas lácteas y preparados de fruta.

### **HOMECRAFT Create 835 y HOMECRAFT**

**Create 865:** El arroz es fácil de digerir y por ello es a menudo el primer alimento sólido que se les da a los bebés. Ahora, este ingrediente universalmente aceptado se transforma en una harina que aporta texturas suaves y sedosas, opacidad y atractivo casero a sus aplicaciones, con toda la tolerancia y estabilidad del proceso que se espera de un almidón modificado. Este portafolio de harinas de arroz multifuncionales permite darle a los productos lácteos bajos en grasa una sensación en boca con mucho más cuerpo y aportar un sabor más limpio, suave y cremoso a los productos a base de plantas y veganos.

### **HOMECRAFT Create 315, 335 y 365:**

Con nuestras harinas de tapioca multifuncionales puedes obtener una mayor estabilidad del producto durante la vida útil y brindar una experiencia de alimentación superior en productos lácteos. La investigación realizada con consumidores suramericanos muestra que la harina de tapioca se percibe aún más “natural” que los almidones en varias aplicaciones. Además, proporcionan la viscosidad y resistencia de los almidones modificados y una textura suave sin retrogradación ni sinéresis. Nuestra innovadora harina de tapioca te permite manejar diferentes niveles de uso y optimizar costos.



# UN PORTAFOLIO COMPLETO PARA CADA PRODUCTO



## YOGURES

NOVATION Uno 2100  
NOVATION Lumina 0100  
NOVATION Lumina 300  
NOVATION Prima 303  
NOVATION 3300  
NOVATION 8300  
NOVATION Indulge 1720 – COTEXTURIZANTE  
NOVATION Indulge 2920 – COTEXTURIZANTE



## POSTRES

### Helados, cremas, pudines

NOVATION Uno 2100  
NOVATION Uno 2300  
NOVATION Lumina 0100  
NOVATION 3300  
NOVATION Indulge 2920 –  
COTEXTURIZANTE



## QUESOS

### Crema, análogos y veganos

NOVATION Uno 2100  
NOVATION Lumina 0100  
NOVATION 3300  
HOMECRAFT Express 390



## BEBIDAS LÁCTEAS

### Bebidas y modificadores lácteos en polvo

NOVATION Uno 2100  
NOVATION Lumina 0100  
NOVATION Prima 303  
NOVATION 3300  
NOVATION 8300  
NOVATION Indulge 2920 – COTEXTURIZANTE  
NOVATION 4600



## PREPARADOS DE FRUTAS

NOVATION Uno 2100  
NOVATION Lumina 0100  
NOVATION Lumina 300  
NOVATION 9230  
NOVATION 8300  
NOVATION 3300  
HOMECRAFT CREATE 315/335  
HOMECRAFT CREATE 835/865



## BEBIDAS NO LÁCTEAS (Veganas)

NOVATION Uno 2100  
NOVATION Lumina 0100  
NOVATION Prima 303  
NOVATION 8300  
HOMECRAFT CREATE 835/865  
NOVATION Indulge 1720 –  
COTEXTURIZANTE

# UN PORTAFOLIO COMPLETO PARA CADA NECESIDAD

TEXTURIZANTE/ ESTABILIZANTE	NOVATION Uno 2100	NOVATION Lumina 0100	NOVATION Uno 3300	NOVATION Lumina 300	NOVATION 4600	NOVATION 8300	NOVATION 9230	NOVATION Prima 303
Etiqueta Limpia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Instantáneo					✓			
Orgánico							✓	
Estabilidad congelamiento /descongelamiento	✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓	✓ ✓	✓	✓ ✓
Estabilidad alta al proceso	✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓
Estabilidad en vida útil	✓ ✓	✓ ✓ ✓		✓ ✓	✓ ✓	✓	✓	✓ ✓
Reemplazo de grasa	✓	✓		✓		✓		✓
Reemplazo hidrocoloides	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

CO-TEXTURIZANTE	NOVATION Indulge 2550	NOVATION Indulge 2920	NOVATION Indulge 3920
Etiqueta Limpia	✓	✓	✓
Instantáneo	✓	✓	✓
Estabilidad Congelamiento / descongelamiento	✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓
Estabilidad alta al proceso	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓ ✓
Estabilidad en vida útil	✓	✓	✓
Reemplazo de grasa/Cremosidad		✓ ✓	✓ ✓
Reemplazo Pulpa	✓		

# UN PORTAFOLIO COMPLETO PARA CADA NECESIDAD

TEXTURIZANTE/ ESTABILIZANTE	HOME-CRAFT Create 835	HOME-CRAFT Create 865	HOME-CRAFT Create 315	HOME-CRAFT Create 335	HOME-CRAFT Create 365	HOME-CRAFT Express 390
Etiqueta Limpia	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Instantáneo						✓
Estabilidad Congelamiento / descongelamiento	✓ ✓	✓	✓ ✓	✓ ✓	✓	✓
Estable a pH bajo	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Excelente resultado a temperatura alta	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Estabilidad alta al proceso	✓ ✓	✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓	✓	✓
Estabilidad en vida útil	✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓	✓ ✓	✓
Reemplazo de grasa	✓	✓	✓ ✓	✓	✓	✓
Reemplazo hidrocoloides	✓	✓	✓	✓	✓	✓



## NOVATION

# Casos de éxito

Algunos casos de estudio con nuestro portafolio de NOVATION incluyen:

---

### CASO 1:

El cliente quería desarrollar diferentes prototipos de yogur premium para ampliar su portafolio con ingredientes de etiqueta limpia. **NOVATION 3300** fue evaluado en dos plantas de producción del cliente mostrando el mejor rendimiento y la combinación óptima de cremosidad, viscosidad y costo en uso.

---

### CASO 2:

Desarrollo de un postre lácteo con una rica y cremosa textura, además de permitir un ahorro en costos de formulación al disminuir el contenido de grasa láctea. Con la ayuda del agente co-texturizante de etiqueta limpia **NOVATION Indulge 3920**, se logró un resultado diferenciado en textura y asegurando un aumento del margen del 2% sobre la formulación original.

---

### CASO 3:

Dado el auge en el mercado de productos tipo yogurt griego, un cliente nos pide una solución para desarrollar una deliciosa fórmula extra cremosa y que le permitiera un ahorro en costos entre el 25 y el 30% para competir en el mercado. Con la combinación de los co-texturizantes **NOVATION Indulge 3920** y **NOVATION Indulge 1720** logramos ofrecer un prototipo que tenía *claims* como “grasa reducida” y/o “menos calorías” frente a un producto regular que le permitía competir y ganar en el mercado.

## HOME CRAFT

# Casos de éxito

Algunos casos de estudio con nuestro portafolio de HOME CRAFT incluyen:

---

### CASO 1:

Un cliente estaba interesado en reducir el contenido de grasa en un 40% de sus bebidas lácteas sin afectar la experiencia sensorial del consumidor final. Ingredion realizó pruebas y logró obtener un excelente resultado con el empleo de **HOME CRAFT Create 365**, harina multifuncional de tapioca, generando un mejor *mouthfeel* y una textura delicada a su bebida.

---

### CASO 2:

Los productos veganos están creciendo en el mercado de forma sostenida. Un cliente estaba buscando el desarrollo de un queso no lácteo con una textura adecuada. Gracias al desempeño de nuestra harina funcional instantánea, **HOME CRAFT Express 390**, se cumplieron las expectativas del cliente y se obtuvo un queso rallado de excelentes características organolépticas.





**GET  
READY  
GO  
CLEAN**

¿Tu empresa tiene desafíos en el desarrollo de productos *Clean & Simple*? Nuestros expertos están listos para ayudarte a encontrar la mejor solución.

[Habla con nuestros expertos](#)

**Colombia/Ecuador**

**01 8000 513200**

[www.ingredion.com.co](http://www.ingredion.com.co)



**Perú**

**618-6400**

[www.ingredion.com.pe](http://www.ingredion.com.pe)

