

PRODUCTOS VEGANOS Y CONSERVANTES NATURALES PARA ALIMENTOS

En la actualidad, la tendencia hacia productos veganos ha ganado una popularidad significativa, pero surge un debate sobre la autenticidad de su "naturalidad". Muchos productos etiquetados como veganos contienen aditivos químicos, lo que ha llevado a cuestionar su verdadero valor nutricional y su alineación con un estilo de vida saludable. Cuesta encontrar productos veganos que sean *clean label*, es decir, que en su etiqueta no haya aditivos alimentarios.

La pregunta por tanto es ¿son realmente naturales productos con una larga lista de aditivos químicos, como son estos alimentos? ¿Existen opciones mejores de conservantes naturales que sustituyan a los aditivos químicos actuales?

Está claro que obtener un producto natural y saludable, seguro microbiológicamente y con una organoléptica óptima no es tarea sencilla. ¡Sigue leyendo y te contamos más!

¿Qué significa Clean Label y cuál es la importancia de la transparencia en los alimentos veganos?

El término "Clean Label" significa "etiqueta limpia", es decir, en el sector de la alimentación implica una etiqueta libre de aditivos químicos.

El término clean label ha cobrado relevancia en la industria alimentaria desde hace unos años. Representa la demanda del consumidor de transparencia y la [búsqueda de productos con ingredientes fáciles de entender y reconocer](#).

Actualmente los consumidores están más informados respecto a los aditivos que se usan en los alimentos y tienen a su alcance el poder conocer las referencias de los números E de las etiquetas.

¿Qué son los aditivos alimentarios y qué relevancia tienen para los alimentos veganos?

Los aditivos alimentarios son todas las sustancias que se añaden a alimentos mínimamente procesados para mejorar su organoléptica y mantener su seguridad microbiológica. Todos los aditivos permitidos en la Unión Europea están legislados por el [Reglamento \(CE\) 1331/2008](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008.

Los alimentos veganos, en la mayoría de ocasiones sufren un alto nivel de procesamiento y son necesarios diversos aditivos para ayudarles a conseguir la organoléptica y sabor de los productos animales que tratan de imitar. Además, no podemos olvidar la importancia de obtener también un producto seguro microbiológicamente, por lo que serán necesarios también conservantes en esa lista de ingredientes.

Este último punto es otro debate abierto, porqué imitar alimentos de origen animal que conlleva un alto procesamiento y adición de aditivos, en vez de obtener productos veganos innovadores.

Sea cual sea la respuesta, desde Amerex podemos ayudar reduciendo la lista de aditivos al ser especialistas en conservantes naturales basados en biotecnología.

¿Qué diferencia existe entre los conservantes naturales para alimentos y los aditivos químicos para productos veganos?

Es esencial educar a los consumidores sobre la diferencia entre conservantes naturales y aditivos químicos. Mientras que los aditivos pueden plantear preocupaciones sobre la salud, los conservantes naturales de Amerex se obtienen de fuentes naturales y son procesados de manera sostenible.

En medio del debate sobre la autenticidad de los productos vegano, la elección de conservantes naturales se convierte en un factor crucial. Los conservantes naturales, a diferencia de los aditivos químicos, preservan la frescura de los alimentos sin comprometer la calidad ni añadir componentes indeseados.

¿Qué conservantes naturales existen actualmente para productos veganos?

Existen numerosos conservantes naturales para obtener productos vegano seguros y organolépticamente aceptables. Como líderes en la industria, en Amerex entendemos la importancia de ofrecer soluciones de conservantes naturales para alimentos que sean eficaces y seguros. Nuestra dedicación a la biotecnología nos permite desarrollar productos que cumplen con los estándares de "clean label" sin sacrificar la eficacia en la preservación de alimentos.

Contamos con multitud de caso de éxito en alimentos vegano tanto para [análogos lácteos](#) como [análogos de carne](#). Para ello el uso de conservantes como los productos de la gama Safemix ayudan en la [reducción de tratamientos](#) y aditivos químicos y en la mejora de la organoléptica.

Amerex se compromete a ofrecer conservantes naturales que no solo preservan la frescura de los alimentos, sino que también cumplen con los estándares de *clean label*, proporcionando a los consumidores una opción auténtica y saludable obteniendo un producto lo más natural posible.

Descubre cómo los conservantes naturales de Amerex pueden mejorar la calidad de tus productos. ¡Contáctanos hoy para obtener más información!

imasd@amereXingredientes.com

Teléfono: +34 91 845 42 14

¡Hasta la próXima!