

INGREDIENTES COMO CONSERVANTES NATURALES PARA ALIMENTOS

El Consejo de Ministros aprobó en enero un proyecto de [Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario](#). La ley establece la obligatoriedad para todos los agentes de la cadena alimentaria de contar con un plan de prevención de pérdidas y desperdicio, priorizando el consumo humano a través de la donación o redistribución de alimentos.

El objetivo es lograr una reducción del 50% de los residuos alimentarios per cápita en el plano de la venta minorista y del consumo, y una reducción del 20% de las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro para 2030. Esto ha provocado un movimiento y una concienciación muy profunda en distribuidores y fabricantes en torno a cómo evitar y gestionar sus excedentes, que corresponden a entre un 1% y 2% de su facturación anual.

¿Qué podemos hacer los fabricantes de ingredientes y alimentos para reducir los desperdicios y favorecer el mejor aprovechamiento de los mismos? La importancia de la conservación y seguridad de los alimentos cobra especial relevancia en este caso, siendo los conservantes naturales el futuro de la alimentación mundial. Un alimento con una vida útil más larga y que sea seguro microbiológicamente, ayudará a evitar ese desperdicio alimentario.

¿Qué son los conservantes naturales para alimentos?

Los conservantes naturales para alimentos son *sustancias derivadas de fuentes naturales*, como plantas, hierbas, especias o microorganismos, que se utilizan para prolongar la vida útil de los alimentos.

Estos conservantes son una alternativa más sostenible y saludable a los aditivos sintéticos, ya que no contienen químicos artificiales ni ingredientes nocivos para la salud. Cada vez la regulación es más exigente en cuanto las dosis y uso de dichos aditivos químicos. En Francia por ejemplo, recientemente se modificó la legislación para reducir las dosis de aplicación de los nitritos en algunos alimentos. Por ello los conservantes naturales son el futuro de la conservación de los alimentos.

¿Cuáles son algunos ejemplos de conservantes alimentarios naturales?

Existen numerosos ejemplos de conservantes naturales utilizados en la industria alimentaria.

Algunos de ellos son muy conocidos e incluyen el extracto de romero, el vinagre, los aceites esenciales, la vitamina E (tocoferol), entre otros. Sin embargo, ya vemos entre ellos un ejemplo que se ha incluido recientemente como aditivo alimentario, recogido en la legislación con el [nº E-267, como es el vinagre fermentado](#).

Los microorganismos son otra fuente de conservantes naturales, y es que gracias a nuevas tecnologías como la biotecnología, el uso de microorganismos

como las bacterias ácido lácticas y gracias a la fermentación protectora, obtenemos nuevas estrategias de conservación.

Estos conservantes no solo ayudan a preservar la frescura y calidad de los alimentos, sino que también pueden proporcionar beneficios adicionales para la salud.



¿Qué relación existe entre la fermentación protectora y la conservación natural?

La [fermentación protectora](#) es un proceso natural en el que microorganismos beneficiosos, como bacterias lácticas o levaduras, se utilizan para fermentar alimentos y crear un ambiente hostil para el crecimiento de microorganismos no deseados, como bacterias patógenas. Este proceso no solo ayuda a preservar los alimentos, sino que también puede mejorar su sabor, textura y valor nutricional.

Los conservantes naturales basados en biotecnología a menudo aprovechan los principios de la fermentación protectora para ofrecer una conservación natural y efectiva de los alimentos.

¿Dónde comprar conservantes naturales alimentarios?

Los conservantes naturales para alimentos están cada vez más disponibles en el mercado. Es importante buscar proveedores de confianza que ofrezcan productos de alta calidad y certificados orgánicos si es posible. En Amerex, somos especialistas desde hace más de 40 años en conservantes naturales basados en biotecnología y ofrecemos una amplia gama de productos diseñados para satisfacer las necesidades de la industria alimentaria.

Gracias a nuestros conservantes naturales podrás alargar la vida útil de tus alimentos manteniendo una organoléptica y seguridad óptima y evitando el desperdicio alimentario. Algunos de nuestros productos más vendidos forman

parte de la [gama Biamex](#), donde contamos con especialistas frente a [listeria](#) por ejemplo, o productos más generalistas como el Biamex SP, para una [conservación integral del alimento](#).

En resumen, los conservantes naturales para alimentos son una opción excelente para aquellos que buscan una alternativa más saludable y sostenible a los aditivos sintéticos. Aprovechar los principios de la fermentación protectora y utilizar conservantes naturales basados en biotecnología puede ayudar a garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, mientras se promueve la sostenibilidad y el bienestar general. ¡No dudes en contactarnos si quieres saber más!

imasd@amereXingredientes.com

Teléfono: +34 91 845 42 14

¡Hasta la próXima!