

TENDENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: CLEAN LABEL Y CONSERVACIÓN

Es bien sabido que desde el principio de los tiempos se han utilizado remedios naturales para mejorar la conservación de los alimentos y alargar la vida útil. La sal, el azúcar o el vinagre son los ejemplos más significativos que aún se siguen utilizando. En la actualidad existen una gran variedad de aditivos alimentarios que además de conservar el alimento, ayudan a mantener sus características organolépticas como el sabor, olor, textura, frescura... E incluso su valor nutritivo.

Además de esto, en el mundo de la alimentación los consumidores están cada vez más interesados en saber qué están poniendo en sus cuerpos. La demanda en general por tanto es que los aditivos tradicionales evolucionen a alternativas más naturales, y sobre todo que su etiquetado sea más claro y comprensible. Es por eso que el concepto de etiquetado limpio, conocido como "*clean label*", ha ganado popularidad. Quédate con nosotros y sigue leyendo para explorar qué significa exactamente el término *clean label* y su importancia en la conservación de alimentos.

¿Qué es "*clean label*"?

El término "*clean label*" se refiere a la tendencia de las empresas alimentarias de utilizar ingredientes naturales y reconocibles en sus productos, evitando aditivos artificiales, colorantes y conservantes sintéticos. Esto se traduce en etiquetas más simples y fáciles de entender para los consumidores. Esta iniciativa responde a las exigencias por parte de los consumidores de tener a mano información clara y fiable sobre la composición de un alimento que finalmente van a consumir. Más allá de una simple lista de ingredientes, el *clean label* representa un compromiso con la transparencia, la calidad y la salud, y sobre todo que el consumidor sea capaz de analizar y evaluar de manera objetiva el producto para sacar conclusiones sobre lo que está comiendo.

¿Cuáles son los beneficios del *clean label*?

- Transparencia y confianza del consumidor

Se busca que los consumidores puedan identificar fácilmente los ingredientes utilizados en un producto. El modelo *clean label* promueve la transparencia al permitir que los consumidores comprendan fácilmente qué están consumiendo. Y al proporcionar etiquetas más simples y libres de ingredientes desconocidos, las marcas pueden generar confianza y lealtad entre sus clientes.

- Salud y bienestar

Es un hecho que todos los aditivos autorizados que se utilizan en la industria alimentaria se consideran seguros, ya que están regulados por las autoridades competentes (la EFSA, en el caso europeo), quien fija las cantidades aceptables de ingesta diaria para marcar los límites en su incorporación a los alimentos. Por otro lado, los alimentos con etiquetado limpio suelen estar compuestos por ingredientes naturales, lo que hace que se perciban como más saludables al evitar estos ingredientes sintéticos y algunos aditivos que se consideran potencialmente dañinos. Al optar por productos *clean label*, los consumidores pueden reducir su exposición a sustancias artificiales y promover así un estilo de vida más saludable.

- Sostenibilidad

El *clean label* también está vinculado a prácticas agrícolas más sostenibles al promover el uso de ingredientes naturales y orgánicos. Al utilizar ingredientes naturales y orgánicos, las marcas pueden apoyar la agricultura responsable y reducir su impacto ambiental.

¿Qué relación hay entre la conservación de los alimentos y el término *clean label*?

La relación entre la conservación de alimentos y el término *clean label* es fundamental para comprender la evolución de la industria alimentaria hacia prácticas más saludables y sostenibles. Tradicionalmente, la conservación de alimentos ha implicado el uso de una variedad de aditivos y conservantes artificiales para prolongar la vida útil de los productos. Sin embargo, con el creciente interés de los consumidores en la transparencia y la naturalidad de los alimentos, surge la necesidad de encontrar alternativas más saludables y limpias para la conservación.

Es aquí donde entra en juego el concepto de *clean label*. Al priorizar ingredientes naturales y reconocibles, las marcas pueden ofrecer productos con etiquetas más limpias y libres de aditivos sintéticos, al tiempo que mantienen la calidad y la seguridad alimentaria. Esto no solo responde a las demandas de los consumidores, sino que también promueve un enfoque más responsable hacia la producción de alimentos, fomentando prácticas agrícolas sostenibles y reduciendo el impacto ambiental.

¿Qué alternativas naturales hay para la conservación?

En la búsqueda de alternativas naturales para la conservación de alimentos, la industria alimentaria ha explorado una amplia gama de ingredientes y métodos que ofrecen eficacia sin comprometer la calidad o la naturalidad de los productos. Una de las alternativas más destacadas son los antioxidantes naturales, como el ácido ascórbico (vitamina C) y los tocoferoles (vitamina E), que pueden prevenir la oxidación de los alimentos y, por lo tanto, prolongar su vida útil. Estos antioxidantes se encuentran abundantemente en frutas, verduras y hierbas, lo que los convierte en opciones atractivas para los fabricantes que buscan conservar sus productos de manera natural. Puedes [pinchar aquí](#) para más información en relación a estos aditivos antioxidantes.

Pero también, claro está, las alternativas naturales de conservación basadas en biotecnología como es el uso de fermentos, que a través de diversos mecanismos de acción llevan a cabo la protección frente a microorganismos dañinos, como ya hemos comentado con anterioridad.

¿Dónde puedo encontrar estas alternativas de conservación natural para un etiquetado *clean label*?

El *clean label* no solo es una tendencia en la industria alimentaria, sino también una respuesta a las demandas de los consumidores preocupados por la salud y la transparencia. Como empresa, al adoptar prácticas de etiquetado limpio y buscar alternativas naturales para la conservación de alimentos, puedes satisfacer las necesidades de tus clientes y promover un estilo de vida más saludable y sostenible.

Si estás buscando alternativas de conservación natural para adoptar un etiquetado *clean label* en tus productos alimenticios, has aterrizado en el lugar correcto. En Amerex Ingredientes, ofrecemos una amplia gama de ingredientes naturales para la conservación de alimentos. Nuestra selección de productos está diseñada para satisfacer las demandas de la industria alimentaria en busca de soluciones limpias y transparentes. Por ejemplo, la gama [Biamex](#) de conservantes naturales con base biotecnológica que tienen acción directa contra microorganismos patógenos, como potenciales sustitutos de aditivos químicos o tratamientos para hacer de tu producto uno más limpio y alcanzable para los potenciales consumidores.

Puedes recorrer nuestra página web para explorar nuestra oferta y descubrir cómo podemos ayudarte a llevar tus productos al siguiente nivel con ingredientes de calidad y etiquetas limpias. ¡No dudes en contactarnos!

- Puedes escribirnos un correo a: imasd@amerexingredientes.com
- Llamarnos al teléfono: +34 91 845 42 14
- Rellenar el formulario a continuación

¡Hasta la próXima!