



ORIGIN[®] POWDER RO2

Romero para mejorar funcionalidad
sin comprometer el sabor.

ÍNDICE

- 1. Preferencias del consumidor en Latinoamérica para productos cárnicos**
 - 1.1 El papel de la oxidación en la frescura
- 2. Origin® Powder R02**
- 3. Beneficios e impacto de sabor**
- 4. Acerca de Corbion**

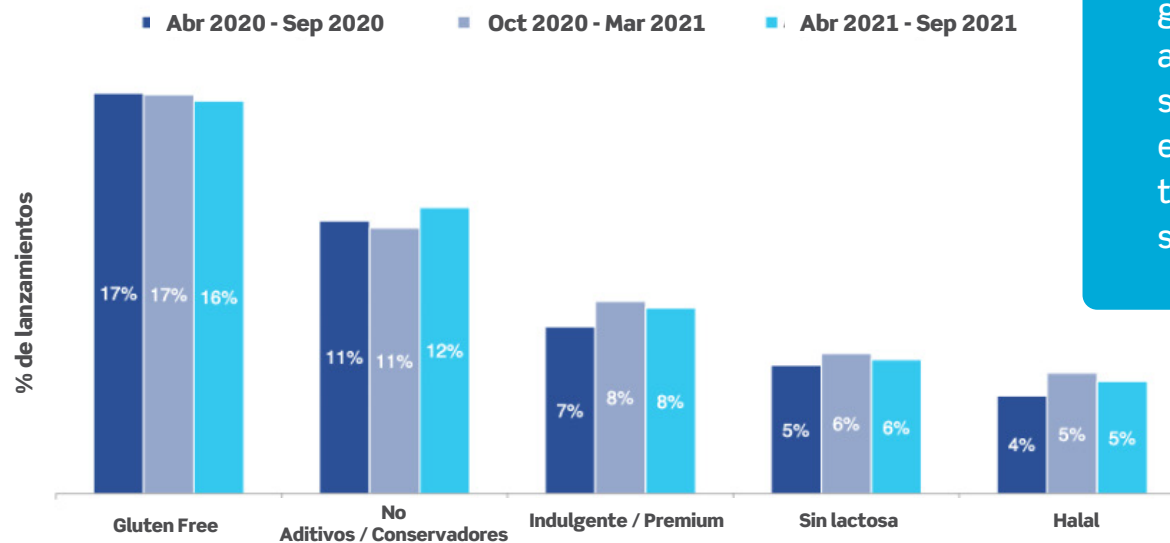


■

Preferencias del consumidor en Latinoamérica para productos cárnicos.

¿Qué toma en cuenta el consumidor a la hora de comprar productos cárnicos?

3 de los 5 primeros posicionamientos son de etiqueta limpia y libres de claims



Aparte de las 5 preferencias principales, otros posicionamientos que están ganando popularidad desde abril hasta el 21 de septiembre son sin azúcar, tradicional, bajo en grasas, orgánico, sin grasas trans, bajo en azúcar, bajo en sodio y natural.

Los porcentajes pueden ser superiores al 100 % debido a múltiples posicionamientos por producto

Fuente: INNOVA MARKET INSIGHTS

¿Qué buscan los consumidores?

La frescura del producto es uno de los principales impulsores de compra para los consumidores.



Fuente: INNOVA MARKET INSIGHTS

Las preferencias de los consumidores y la evolución de la industria de la carne.

A medida que los consumidores han desarrollado opiniones más sólidas e ideas más claras sobre lo que constituye una elección de alimentos saludables y una buena nutrición, los formuladores de alimentos, los comercializadores y los fabricantes han explorado una gama cada vez más diversa de alternativas a los ingredientes alimentarios tradicionales, que muchas personas empiezan a rechazar al escoger sus alimentos.

La palabra "natural", cuando se usa como un *claim* en *marketing*, es algo ambigua y no está estrictamente definida, y sin embargo, sigue siendo el más influyente de todos los términos "ingrediente simple" diseñados para atraer a muchos consumidores, más que orgánico, no -GMO, de origen local u otras afirmaciones.

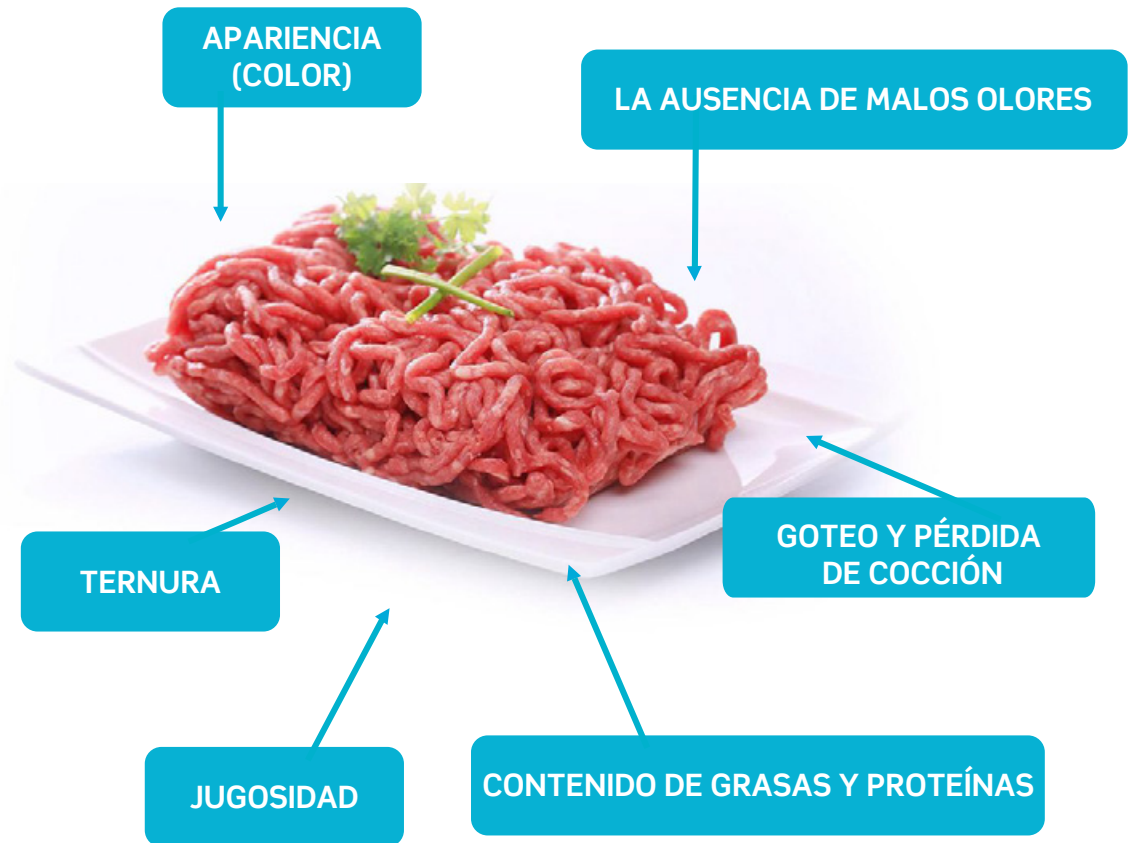
Detrás de la semántica, sin embargo, hay un concepto en común: el deseo y el interés de los consumidores por alimentos que *contribuyan a la buena salud y que sean seguros para consumir a corto y largo plazo.*

Durante años, la industria de la carne ha dependido del nitrito de sodio producido sintéticamente para crear productos cárnicos curados de manera rentable; el aditivo ha demostrado su eficacia como conservador y fijador del color, y ha proporcionado una forma infalible de ofrecer las características definitorias que buscan los amantes de la carne.



Conservación en carnes, vida útil de los alimentos.

Con hasta un tercio de los alimentos que se desperdician, desde el deterioro hasta las sobras y las interrupciones en la cadena de suministro, es fundamental que los procesadores de carnes y aves hagan su parte para mantener las proteínas de alta calidad asequibles, accesibles y que no se desperdicien. Y dado que la salud del planeta es ahora una de las principales preocupaciones de los consumidores, según una investigación de Innova Market Insights, trabajar con la Madre Naturaleza en una asociación inteligente. Ella proporciona una gran cantidad de recursos a la industria alimentaria para ayudar a alimentar al mundo y esto atrae a los consumidores de hoy y de mañana.



El papel de la oxidación en la frescura.

La oxidación juega un papel fundamental en la frescura de los alimentos. En el caso de la carne molida y carne procesada, les roba su color fresco aparentando caducidad y falta de calidad en el producto.

En el caso de algunos productos como la carne molida, el jamón y el tocino, la oxidación hace que pierdan su color rosado rojizo brillante, adquiriendo un color rosado opaco convirtiéndolo en gris; la pechuga de pavo en rodajas, inicialmente de color blanco brillante o marrón dorado, también se vuelve gris gradualmente.

El proceso también influye en el sabor, haciéndolo más desagradable para el consumidor.

Para inhibir la oxidación de lípidos, ralentizar el desarrollo de sabores desagradables y mejorar la estabilidad del color, los procesadores han utilizado durante mucho tiempo antioxidantes sintéticos como BHA (hidroxianisol butilado), BHT (hidroxitolueno butilado), PG (galato de propilo) y TBHQ (butilhidroquinona terciaria) para lograr la prolongación de la vida útil que necesitan.



Recientemente, los fabricantes han recurrido a compuestos naturales, incluidos varios extractos de plantas, con el objetivo de replicar (lo más cerca posible) la funcionalidad proporcionada por los sintéticos tradicionales.


Si bien lograr ese objetivo ha sido un desafío, algunos extractos de plantas, entre ellos extractos de apio, acerola y romero, han demostrado ser muy útiles para los procesadores que intentan desarrollar fórmulas más naturales que respondan a la demanda del mercado de alimentos con ingredientes familiares.

Los extractos de plantas naturales continúan ofreciendo a los procesadores de carne alternativas efectivas a los conservadores con ingredientes tradicionales, alternativas que ayudan a crear productos centrados en la salud logrando que los consumidores se sientan seguros al adquirir y consumir los alimentos.

Las tecnologías utilizadas para brindar beneficios funcionales a través de estos productos de la naturaleza continúan mejorando.

Los extractos de plantas se han convertido en alternativas naturales predominantes a los sintéticos tradicionales en los productos cárnicos.





¿Por qué romero en carne?

El ingrediente activo del romero es el ácido carnósico, un fitoquímico que retarda el proceso de oxidación y rancidez.

Esta es la forma que tiene la madre naturaleza de preservar la frescura, el color y el sabor de un producto y, por lo tanto, prolongar la vida útil.



ORIGIN® POWDER R02

**El uso del romero
para mejorar funcionalidad
sin comprometer el sabor.**

No es cualquier romero.

El romero es un antioxidante natural excepcional con un sabor y aroma que es distintivo y agradable, a menos que aporte demasiado sabor.

La mayoría de los ingredientes de romero obstaculizan la dosificación eficaz. Origin® Powder R02, va más allá cuando se trata de proteger las cualidades de fresca que exigen los consumidores.

Esta solución de romero natural y de origen sostenible, tiene un sabor limpio superior, lo que significa que se puede usar en niveles más altos: **obtiene una mayor funcionalidad sin comprometer el sabor, los consumidores obtienen los productos que aman.**



Formulación natural sin concesiones.

No sacrifique la vida útil por crear un producto para los consumidores que prefieren el romero al hidroxitolueno butilado en una lista de ingredientes.

Origin® Powder R02 de Corbion no solo es bajo en sabor fuerte y en materia orgánica no funcional que, de lo contrario, puede limitar el uso en muchas aplicaciones, pero está respaldada por una garantía de autenticidad completa con certificación de laboratorio y datación por carbono para garantizar que lo que usted (y sus consumidores) obtienen es el verdadero negocio, romero natural. Productos y etiquetas que aman, vida útil que amas. Todo el mundo está feliz. Ya no es necesario sacrificar un poco la vida útil para crear un producto en donde no se lea hidroxitolueno butilado en una lista de ingredientes.

Frescura, sabor y color que a los consumidores les encantará.

Cuando los consumidores deciden qué producto cárnico comprar, las cualidades de frescura son superadas solo por el precio.

La oxidación priva a las carnes molidas frescas, e incluso a las carnes procesadas cocidas de su color y sabor frescos, al retrasar la oxidación, Origin® Powder R02 conserva el color, el sabor y el aroma frescos que exigen los consumidores.





**Beneficios e
impacto de sabor.**

Beneficios.

Aporta sabor limpio y protege la frescura

El romero de Corbion permite un mayor uso sin afectar el sabor, lo que a su vez extiende la frescura de los productos terminados.

Calidad

La oxidación quita a las carnes recién molidas y procesadas su color rosa brillante. Origin® Powder R02 ayuda a retrasar la oxidación y protege el color para que el producto terminado se vea mejor por más tiempo.

Sabor

Origin® Powder R02 tiene un perfil de sabor limpio, lo que le permite aumentar el nivel de uso para obtener la máxima eficacia, sin aportar notas herbales o desagradables a los productos terminados.

Autenticidad

Corbion puede proporcionar una certificación de datación por carbono para garantizar que lo que obtiene es romero natural y real. Ofrecemos una garantía de autenticidad completa con una certificación de laboratorio.

Remarcando su impacto en el sabor.

Solución de ingredientes a base de romero que aportan una mayor proporción de ácido carnósico y menos material orgánico (que impacta en el sabor) en comparación con el estándar del mercado.

Permite a los procesadores una mayor flexibilidad en la aplicación de estas soluciones naturales, además de dosis que brindan una funcionalidad antioxidante eficaz con un impacto sensorial o de sabor mínimo, incluso en carnes de sabor más suave. El aporte de ácido carnósico con menor cantidad de materia orgánica hace viables los beneficios del romero en aplicaciones donde nunca antes lo estuvo.





Acerca de Corbion

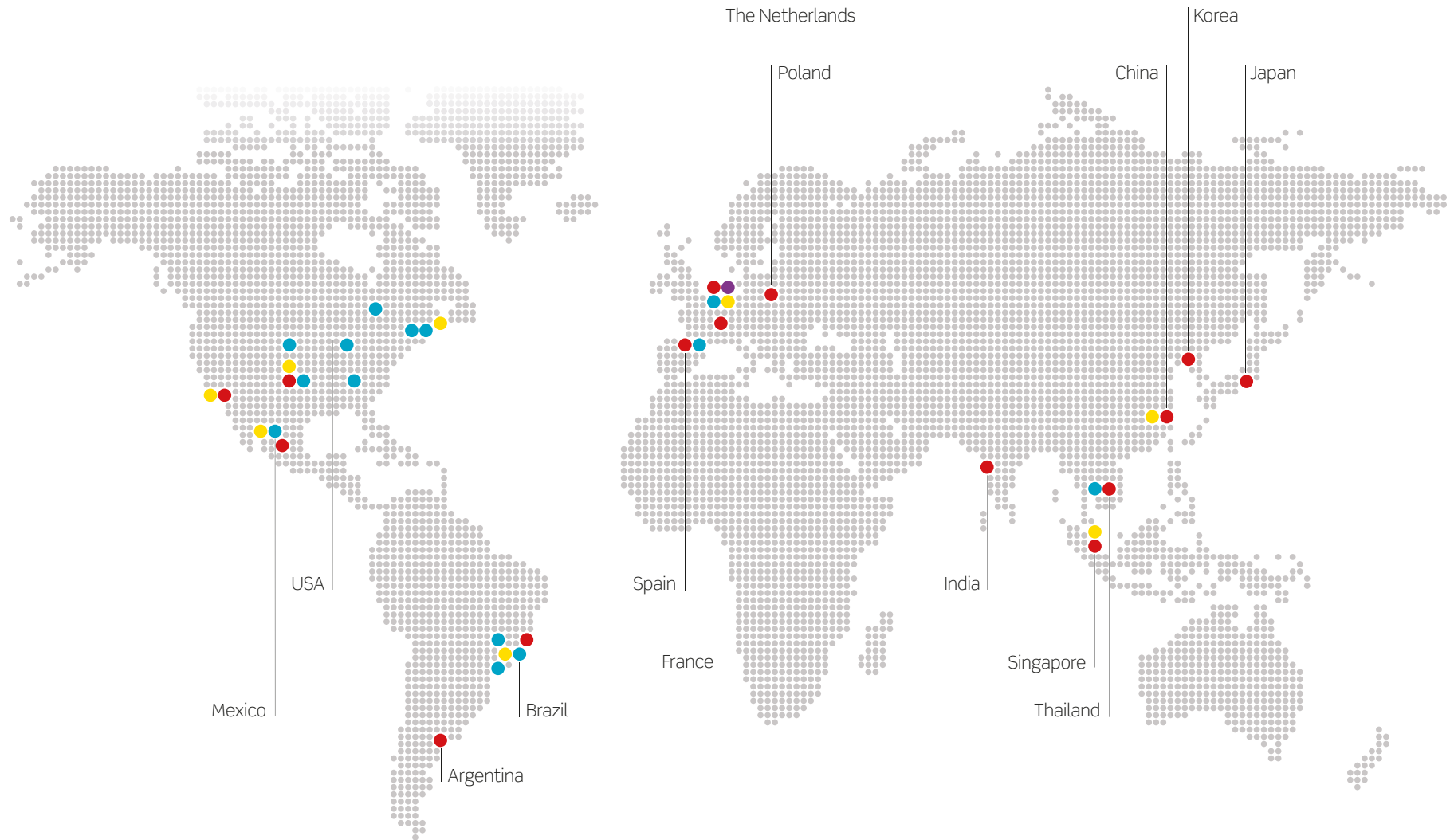
En Corbion potenciamos la conservación en todas sus formas.

Guiados por el propósito de "Preservar lo que importa", somos el líder mundial en el mercado del ácido láctico y su derivados, proporcionando emulsificantes, mezclas de enzimas funcionales, minerales y vitaminas. Usamos nuestra experiencia única en fermentación y otros procesos para proporcionar soluciones sostenibles para la conservación y producción de alimentos, promover la salud de las personas y de nuestro planeta.

Por más de 100 años, hemos sido inflexible en nuestro compromiso con la seguridad, la calidad, la innovación y el desempeño. Contamos con experiencia en aplicaciones y conocimiento del producto, trabajamos de la mano con nuestros clientes para hacer que las tecnologías sean eficientes y que ayuden a diferenciar los productos en mercados de alimentación, cuidado personal y del hogar, nutrición, productos farmacéuticos, dispositivos médicos y bioplásticos.

Con sede en los Países Bajos y 14 fábricas ubicadas en los Estados Unidos, Europa, Tailandia, México y Brasil, también contamos con siete centros de innovación ubicados en todo el mundo, incluido uno en México en la planta de Querétaro.

● Corbion Headquarters ● Corbion Production Location ● Corbion Sales Office ● Corbion Innovation Center



Lo que hacemos y cómo lo hacemos ayuda a preservar lo que importa:

- ▶ Una experiencia alimentaria nutritiva y de alta calidad que los consumidores pueden compartir con amigos y familiares.
- ▶ Los recursos de nuestro planeta, que buscamos obtener de manera responsable y sostenible, ayudando a minimizar el desperdicio de alimentos.
- ▶ Acceso a los alimentos, que hacemos posible al permitir la eficiencia en los mercados de panadería, carne, bebidas, confitería y lácteos.



En Corbion defendemos la preservación en todas sus formas.

Usando la ciencia para potenciar el ingenio de la naturaleza.



2

ZERO HUNGER



Preservamos los alimentos y su producción

- Seguridad alimentaria, vida útil, textura y beneficios nutricionales.
- Cuidamos los recursos naturales y promovemos agricultura sostenible.

3

GOOD HEALTH AND WELL-BEING



Preservamos la salud

- Nos preocupamos por la seguridad de nuestra gente.
- Fomentamos la salud y el bienestar con soluciones para la industria biomédica.
- Promovemos la higiene y la salud con soluciones bioquímicas.

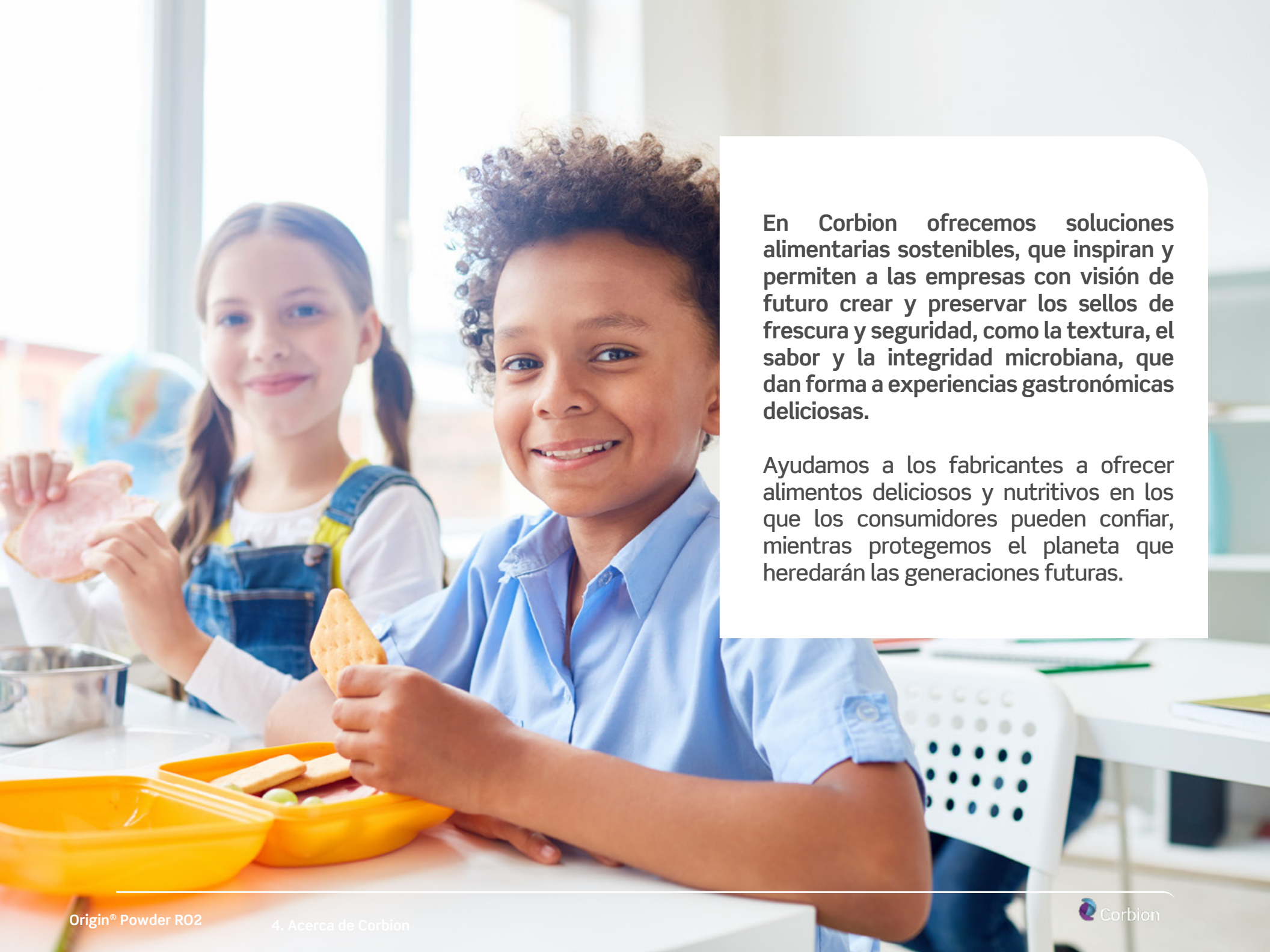
12

RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



Preservamos el planeta

- Alternativas biocompostables y derivadas del ácido láctico.
- Preservamos los océanos con soluciones a base de de algas.
- Protegemos los derechos humanos y el ambiente a través del abastecimiento responsable.



En Corbion ofrecemos soluciones alimentarias sostenibles, que inspiran y permiten a las empresas con visión de futuro crear y preservar los sellos de frescura y seguridad, como la textura, el sabor y la integridad microbiana, que dan forma a experiencias gastronómicas deliciosas.

Ayudamos a los fabricantes a ofrecer alimentos deliciosos y nutritivos en los que los consumidores pueden confiar, mientras protegemos el planeta que heredarán las generaciones futuras.

Preservar lo que importa

Corbion está en la lista global de las empresas más sostenibles.



Corbion es parte del selecto grupo de las empresas más sostenibles del planeta, que conforman la Lista A CDP 2020, elaborada por CDP - una organización global sin fines de lucro que tiene como objetivo ayudar a empresas y gobiernos a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero, salvaguardar el agua recursos y proteger los bosques.

CDP reconoció a Corbion por sus acciones para desarrollar la economía baja en carbono, mitigar los riesgos climáticos y reducir las emisiones. Estar incluido en A List CDP 2020 garantiza a Corbion el título de líder en ambición, acción y transparencia ambiental corporativa en todo el mundo.





CDMX

Av. Insurgentes Sur 1787, piso 8, Col. Guadalupe Inn, Álvaro Obregón. C.P. 01020.

☎ +52 55 9000 4844

QUERÉTARO

Av. del Marqués No. 66, Parque Industrial Bernardo Quintana, El Marqués, Querétaro. C.P. 76246

☎ +52 442 221 5925

www.corbion.com

[in corbionfood](https://www.linkedin.com/company/corbionfood)

[@corbion](https://twitter.com/corbion)

contato_latam@corbion.com