



CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

Congreso Nacional Lechero 2022

15 y 16 de Noviembre - Wyndham San José Herradura

Tendencias e innovaciones en el consumo de productos lácteos

Erick Apuy

Dirección de Inteligencia Comercial
PROCOMER

La consolidación de macrotendencias es cada vez más concreta:

PROCOMER ha dado seguimiento a una década de tendencias e innovaciones alimentarias. De este tracking, se identifica cómo el mercado ha descartado algunas tendencias pasajeras y ha consolidado algunos ejes de diferenciación basados en: i) alimentos personalizados; ii) salud y bienestar; iii) sostenibilidad; iv) cero desperdicio; y v) sabor e indulgencia.

Una tendencia es temporal, posee un ciclo de vida en el cual su desenlace termina en un segmento de mercado consolidado, o bien termina por depurarse y desaparecer. Abajo se muestran las tendencias destacadas por diferentes ediciones de SIAL, la vitrina global más importante para la industria alimentaria. En esta panorámica, es claro cómo algunas tendencias se han agotado con el tiempo; y otras evolucionado hasta posicionarse en mercados bien articulados a nivel de **consumo - producción - innovación diferenciada**

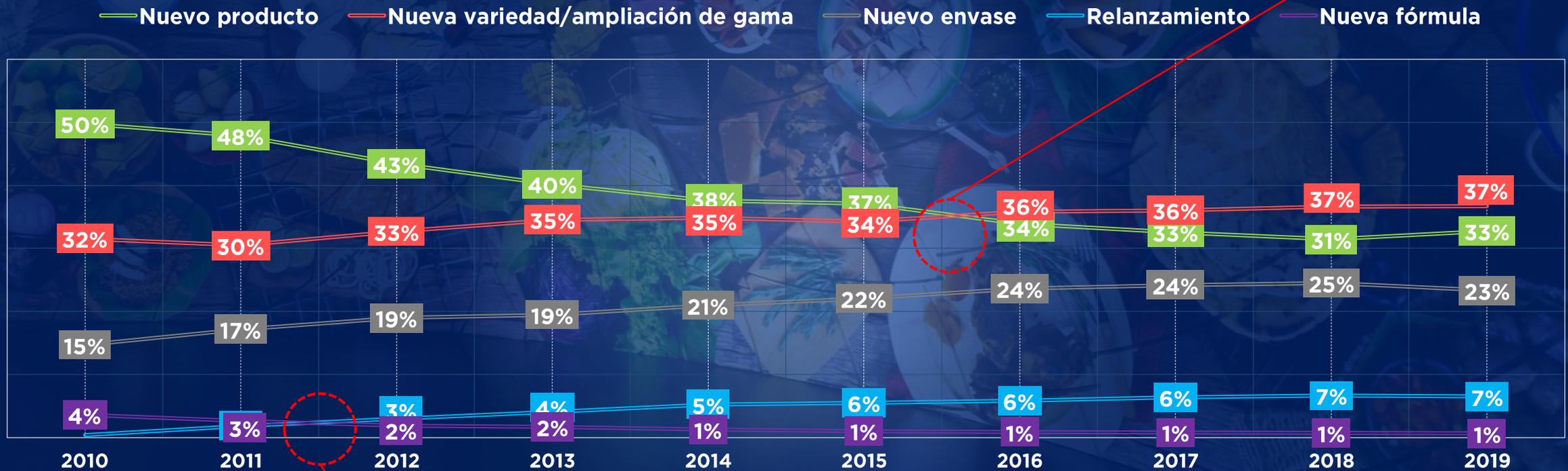


Esto ha provocado que la disrupción alimentaria sea también más específica:

Conforme las principales tendencias se constituyen en segmentos de mercado mejor desarrollados, el ámbito de acción para la innovación disruptiva a lo interno de cada una de ellas se ha vuelto cada vez más limitado, conforme los diferenciadores de valor agregado van siendo progresivamente abarcados, explotados y diversificados por las empresas.

Composición de los lanzamientos al mercado, según tipo de desarrollo:
(% del total anual)

El lanzamiento de nuevos productos ha dado paso a la **ampliación** o diversificación de variedades de producto



Conforme las preferencias del consumidor **evolucionan**, los fabricantes han impulsado el reajuste de propuestas ya validadas para relanzarlas más acordes a las nuevas tendencias; mientras que el desarrollo de nuevas formulaciones desde cero parece haber alcanzado un tope en la jerarquía de prioridades

La consolidación de macro tendencias es cada vez más concreta:

i) Nutrición diferenciada para mercados demográficos; ii) salud y bienestar, sin sacrificio de sabor; iii) proteínas alternativas; iv) sostenibilidad expresada en empaque, procesos de manufactura e ingredientes; v) inocuidad basada en trazabilidad y datos; vi) resurgimiento de marcas locales; y vii) alimentos funcionales consolidados.

Tendencias en desarrollo que influyen en la industria láctea:

Segmentación y tiempos de comida



Anytime, Anywhere



Nueva ecuación de valor



Lifestage Nutrition



Experiencias sensoriales



Indulgencia permisiva

Plant-Based y proteínas alternativas



Bienestar animal



Alternativas a los lácteos



Insectos comestibles



Carne cultivada en laboratorio



Análogos de la carne

Alimentación sostenible y gestión ambiental



Consumo conciente



Orgánico para mí y el planeta



Futuro libre de plástico



Desperdicio de alimentos



El rol de las marcas éticas

Mindful y nuevas creencias alimentarias



Clean Label y procesamiento mínimo



Alimentación sana para un mundo future mejor



Ingredientes nuevos y antiguos

Food Tech y la economía digital



Trazabilidad digital



Salud Data-Driven



Tecnología de empaque



Food Delivery

Origen de los alimentos



De vuelta a lo local



Regreso a las raíces



Internacionalización de los alimentos

Alimentos funcionales



Comida como medicina



Alimentos con claims funcionales



Nutrientes funcionales



Etiquetado y regulaciones

¿Qué sucedió en 2022?

Inmunidad y embalaje sostenible

El bienestar del sistema inmune se ha dinamizado entre los lanzamientos de bebidas lácteas, en parte como una herencia heredada por la pandemia entre consumidores. Además, mercado global refleja una creciente presión sobre los productores para mejorar sus credenciales ecológicas

Sin lactosa y enriquecimiento con vitaminas

Las declaraciones de sin lactosa y potenciadas con vitaminas registran un aumento entre los lanzamientos de bebidas lácteas en América del Norte. Mientras tanto, los productores latinoamericanos están fortificando la leche con vitaminas/minerales para dirigirse a los consumidores conscientes de la salud.

Salud ósea y leche saborizada

Las marcas de bebidas lácteas están innovando en torno al contenido de calcio y vitamina D para promover los beneficios para la salud ósea. Mientras tanto, en algunos países hay un interés por generar bebidas saborizadas a partir de ingredientes y sabores locales, reconocidos por el consumidor.

Ejemplos de lo anterior

Leche fortificada con vitaminas y minerales (incluida vitamina D), con un alto contenido de fibra y proteínas. Indican aumentar aumenta la energía durante las mañanas ocupadas (Reino Unido)



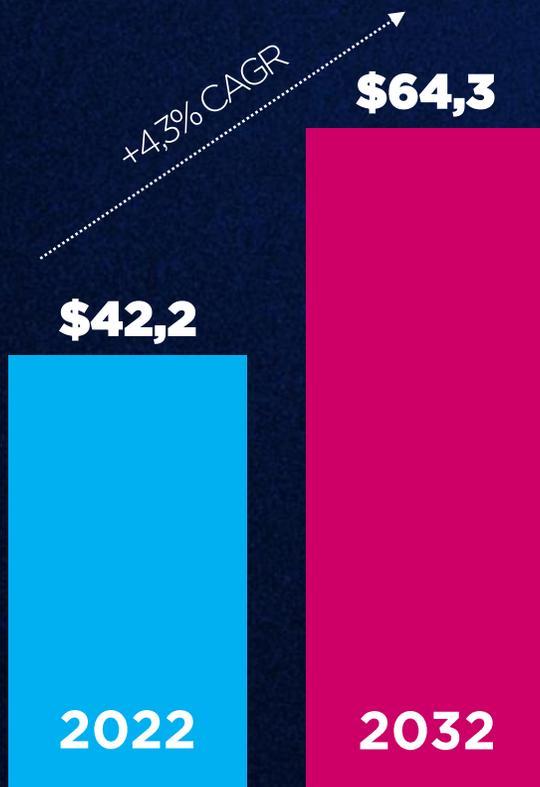
Leche con ingredientes ayurvédicos que apoyan la inmunidad. Contiene aminoácidos, vitamina D, B12, magnesio, zinc y tiamina. Sabor a jengibre, cúrcuma o tulsi. (India)



Leche entera orgánica neutral en carbono, combate el cambio climático al reducir la huella de carbono. Esto se logra asociándose con agricultores que pueden reducir la intensidad de carbono de la leche desde la granja hasta el frigorífico (EEUU)

El mundo es ahora funcional...

**Mercado de lácteos funcionales:
crecimiento proyectado 2022-2032**
(miles de millones de USD)



Queso rico en vitamina B12, proteínas y calcio. Contiene probióticos, mil millones de cultivos de Lactobacillus por porción (Reino Unido)



Tiene un 34% menos de calorías, 3x menos grasa y 2x más proteína que su receta estándar (Brasil)



Leche con miel, vainilla y valeriana. Se recomienda consumir 30 minutos antes de dormir y mantener un sueño natural (Reino Unido)

El mundo es ahora funcional...

Consumidores globales que han actuado para mejorar su salud, según tipo de bienestar (2021):

53%
Bienestar físico



32%
Tiempo espiritual



44%
Bienestar mental y emocional



Bienestar funcional:
sueño y relajación



Leche con GABA (aminoácido que aporta calma y reduce el estrés). Presentación líquida o en shots deshidratados que pueden beberse directo, con café o hielo. Nov 2020, Japón

El mundo es ahora funcional...



Queso untable con semillas y frutos, contiene 5g de fibra, 16,5g de proteína, así como bacterias 'BB-12 y LA-5' (Estonia)



Bebida a base de leche, energizante natural, bajo en azúcar. 2020, Bulgaria

Bienestar funcional:
energía



Siempre hay espacio para generar valor...



(EEUU). The Laughing Cow amplió su popular queso untado con la nueva línea Blends. Contiene queso con lentejas, frijoles o guisantes, lo que representa la aceptación de la compañía de la tendencia actual de proteínas de origen vegetal. Contiene 2g de proteína por porción, son ricos en calcio, vitamina E y solo 36 calorías.

- Lentejas y queso con curry
- Frijol rojo y queso con pimentón (paprika)
- Garbanzo y queso con hierbas

Inspire sus datos:

Otras investigaciones complementarias de PROCOMER

Alimentos diferenciados costarricenses



Tendencias e innovaciones SIAL 2018



Tendencias e innovaciones 2020



Conozca el potencial de exóticos en la agroindustria



Opciones de valor para la mora, cúrcuma y yuca



Innovación en rambután



Jengibre, clave en productos para el bienestar inmune



Explore todo el potencial en productos de coco



Prepárese para mercados del mañana





CÁMARA
NACIONAL DE
PRODUCTORES
DE LECHE

Congreso Nacional Lechero 2022

15 y 16 de Noviembre - Wyndham San José Herradura

Tendencias e innovaciones en el consumo de productos lácteos

Erick Apuy

Dirección de Inteligencia Comercial
PROCOMER