

LA INDUSTRIA LÁCTEA Y EL DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS

Carmen Pilar Duarte Cortés
Ingeniero Alimentos
TECNOLOGÍA EN ALIMENTOS
Tecnológica Fitec
carmenpduarte305@fitecvirtual.edu.co
Colombia

Resumen. El documento explica de forma general la experiencia en el desarrollo de nuevos productos alimenticios de base de leche desde la perspectiva de desarrollo experimental dentro de la clase de Tecnología de Lácteos.

Palabras clave. Lácteos, desarrollo nuevos productos.

Abstract. The paper explains in general the experience in the development of new food products based on milk from the perspective of experimental development within the class of dairy technology.

Keywords. Dairy, new product development

1. INTRODUCCIÓN

Las nuevas tendencias del consumo de alimentos a nivel mundial, y la apertura de mercados nos generan una oportunidad que está marcando aún más el desarrollo de productos lácteos con una lista enorme de ofertas cada vez más atractivas y específicas destinadas a cubrir una necesidad particular.

Los productos lácteos representan el casi el 20 por ciento de la oferta de alimentos líquidos del mercado en el mundo. Abarcan la leche empacada (en sus diferentes presentaciones: líquida, en polvo, UHT, refrigerada); otros productos lácteos líquidos como las leches saborizadas, yogures, leches con adición de microorganismos o cultivadas, crema de leche líquida, y las leches condensadas, evaporadas e infantiles, y por otra parte otras alternativas lácteas como las cremas para untar.

2. METODOLOGÍA

Siguiendo este contexto junto con los estudiantes de Tecnología de Lácteos de FITEC generamos en nuestra primera clase

una lluvia de ideas interesante donde se resaltaron productos que siguieran los lineamientos de innovación – aplicación de tecnología alimentaria (ciencia láctea) y valores agregados como aporte nutricional, facilidad de manejo, empaques amigables con el medio ambiente.

Para esto decidimos hacernos las preguntas claves en el proceso básico del desarrollo de nuevos productos alimenticios, identificar los consumidores potenciales, plantear sus necesidades en el consumo de alimentos lácteos (“¿quién compra?, ¿qué?, ¿dónde?, ¿cuándo? y ¿por qué?”). Comercialmente que sería atractivo ya que en el imaginario colectivo, la leche es un producto bueno, saludable, nutritivo, simple y natural, pero con diferentes matices. Por ejemplo en Europa occidental y Estados Unidos, forma parte de la rutina diaria y de la tradición, es decir, que es un componente esencial de la dieta de la población, en cambio en países en desarrollo, el valor de la leche se da en el sentido de la nutrición (casi un sinónimo de alimentación).¹

Con esta teoría se generó si el producto sería comercializado local o internacionalmente, otros importantes conceptos para el desarrollo fueron los procesos productivos de calidad (BPM-HACCP) y el desarrollo de los sabores (análisis sensorial de alimentos)

Así si alguno de los estudiantes inicialmente pensó que su producto podría llegar a mercados como los de ASIA tuvo que entender que los criterios no aplican en toda partes ya que en esta parte del mundo la leche es rechazada y no constituye un hábito por su costo, porque su sabor y aroma no resultan agradables a esta población, y existen altos niveles de intolerancia a la lactosa. En el desarrollo fue importante conocer que el 92 por ciento de las personas consumen lácteos en su hogar, el momento

del consumo se hace al desayuno, media mañana, onces y antes de dormir, respecto a las soluciones saludables surgieron iniciativas que involucraran productos enriquecidos (fortificados, con vitaminas, minerales, calcio, fibras) y reducidos en grasas y colesterol. Las que contribuyen a la salud cardiovascular, al sistema inmunológico, al cerebro, al sistema nervioso y al sistema digestivo.

3. RESULTADOS

Así nació la creación de estas geniales ideas: SUERO COSTEÑO, YOGURT BASE DE LECHE DE CABRA CON DULCE CON FRUTAS (COCO, NISPERO, GUAYABA Y FEIJOA), POSTRE DE LECHE CON LICOR APTO PARA DIABETICOS, QUESADILLO RELLENO CON DULCE DE NISPERO Y/O ARRAYANA, AREQUIPE CON MORA (ENFASIS EN DISEÑO DE EMPAQUE) QUESO RELLENO CON FRUTOS SECOS Y ORELLANAS, CORTADO DE LECHE DE CABRA CON QUINUA Y YOGURT SABORIZADO CON MIEL DE YACON, FLAN DE LECHE SABORIZADO CON CAFÉ GOURMET, SALSAS SABORIZADAS CON SUERO Y CREMA DE LECHE PARA PREPARACIONES INDUSTRIALES, LECHE DESLACTOSADA SABORIZADA, MANTEQUILLA CON FINAS HIERBAS, DULCE DE LECHE DIETETICO, LECHE

CONDENSADA SABORIZADA, PANELITA DE LECHE CON FRUTAS RICAS EN FIBRA, BEBIDA LACTEA RICA EN PROTEINA. Muchos productos que a mi parecer, si se toman como tema de investigación generarían soluciones muy valiosas en la alimentación humana de nuestra región y por qué no del mundo cambiante y ávido de nuevos alimentos.

Temas relacionados tratados en clase.

- Características físico-químicas y microbiológicas de productos lácteos
- Comportamiento tecnológico y factores de variación de los productos
- Características y métodos de fabricación de los principales productos Lácteos
- Salud, placer, nuevos estilos de vida y hábitos de consumo
- Leches fermentadas
- Postres lácteos
- Quesos para untar