



La quinta gama incluye las referencias preelaboradas o elaboradas parcialmente, por lo que tan sólo requieren un corto proceso en la cocina para poderlas consumir.

Existe ya una sexta gama, tal y como explica el director del IRTA: “el sector hortofrutícola de sexta gama abarca productos texturizados y aromatizados que recuerdan a alimentos frescos, aunque todavía se encuentra en fase de investigación y su introducción en el mercado en estudio”.

Dice el portavoz del IRTA que debido al aumento de referencias y productos para consumir fuera de los hogares, sumado a la demanda de platos preparados más sanos, “se ha dado un impulso a las ensaladas de cuarta gama y a las verduras para cocinar en el horno microondas, al tiempo que tales productos han entrado en el canal de restauración, especialmente en el segmento de comedores colectivos y catering”.

TECNOLOGÍA ADAPTADA

“La disponibilidad de tecnologías de producción, de sistemas de envasado o de nuevas materias primas e ingredientes ha abierto la innovación a empresas de cualquier tamaño, las cuales pueden encontrar la oportunidad para su producto o su nicho de mercado a partir de enfoques diversos como la conveniencia, la salud, el placer, la confianza, lo étnico o los distintos segmentos de consumo por edad”, manifiesta Josep María Monfort.

Pero la tecnología no sólo se aplica al desarrollo de los productos, sino también al de los envases, tal y como explica el director del IRTA: “las tendencias evolucionan hacia la practicidad en la cocina, por ejemplo platos para asar en casa en el mismo *packaging* de compra, sin ensuciar el horno; también a cubrir nuevas necesidades, como el hábito de las comidas informales, con el consiguiente incremento de los formatos *snack*; a una comunicación más directa con el comprador acerca de los atributos del alimento, el *packaging* connection, y a unas presentaciones de producto que favorezcan la compra por impulso y la imagen de consumo fácil”.

Monfort puntualiza que una parte de este *know how* o saber hacer se aplica desde la empresa emergente o start up *Nano-packaging* “dedicada a la fabricación de materiales de un tipo de envase con propiedades para alargar la vida útil del alimento”.

“La innovación es clave, tanto en la receta como en el proceso de fabricación, aunque por las peculiaridades de nuestras familias de producto, como son las salsas y las cremas, que son tradicionales y con unas características muy propias, no buscamos la tecnología por la tecnología, sino la que se adapta al resultado que deseamos obtener”, dice el presidente de Conserves Ferrer.

En este sentido, el director del IRTA añade: “es importante que los centros de investigación ayuden a integrar su conocimiento con el de los fabricantes de equipos, de envases, de materias primas y de ingredientes, que siempre son actores muy activos de la innovación alimentaria”. ■



Tu otra cocina
en casa

