

El papel de la goma arábica en la industria de alimentos actual

La goma arábica, un aditivo natural multipropósito, está respondiendo a las expectativas del consumidor que busca productos alimenticios naturales y sustentables.

PARÍS, 4 de julio de 2016 /PRNewswire/ -- Diversas crisis de alimentos han influido en la opinión pública en el mundo en los últimos años, y han despertado una sensibilidad aguda entre los consumidores. Efectivamente, los consumidores están cada vez más atentos a su dieta, la calidad de los productos alimenticios y el efecto que lo que ellos comen tiene sobre su salud. Numerosos estudios muestran que los temores de los consumidores desatan tendencias, como por ejemplo el aumento de las dietas vegetarianas, la búsqueda de naturalidad y comida orgánica, o el rechazo de los organismos genéticamente manipulados (GMO) y los saborizantes artificiales... La importancia de la calidad del producto y una dieta saludable se refleja en la elección de los consumidores.

Ahora que los consumidores se preocupan más, también se están informando mejor y expresan sus demandas, usando las herramientas tecnológicas de nuestra época para enviar alertas y establecer alianzas. Los compradores toman muy en serio su papel y desean ser escuchados. Sus conductas están perfilando constantemente los mensajes de marketing, y enormes compañías de la industria de los alimentos están siguiendo las tendencias y reformulando sus productos para responder a las expectativas de los clientes.

Entre las inquietudes de los consumidores, a menudo figura la estigmatización de los aditivos; de hecho, ya el término "aditivos" puede despertar temores. De hecho, la tendencia de consumo ya está pasando al deseo de minimizar productos con demasiados aditivos, y limitar productos que no son saludables si se consumen en exceso o son dañinos para el medioambiente.

Sin embargo, es importante distinguir entre los aditivos, con base en su origen y el impacto que tienen en la salud. Algunos aditivos son totalmente naturales, absolutamente seguros para el cuerpo y respetuosos del medioambiente. Ese es el caso de la goma arábica, un aditivo totalmente seguro que tiene muchas propiedades funcionales.

También conocida como E414, la goma arábica es una resina natural que se extrae tras hacer una incisión en un acacio, lo que hace que su cosecha sea totalmente natural y sustentable. La goma arábica ha sido usada por el hombre durante milenios, y hoy en día se encuentra en pequeñas dosis en una gran cantidad de productos cotidianos, como vinos, dulces, cosméticos, bebidas de fantasía y saborizantes. Se puede utilizar como agente de revestimiento en pastelería, como emulsificador y agente estabilizador en bebidas, o como fibra en productos dietéticos. El estatus de la goma arábica como fibra dietética significa que también tiene propiedades valiosas, como una excelente tolerancia digestiva, y se han probado científicamente sus efectos prebióticos.

La goma arábica, un aditivo natural multipropósito, responde a las expectativas del consumidor que busca productos alimenticios naturales y sustentables.

[DESCARGUE EL REPORTE COMPLETO:](#)

Para más información sobre la goma arábica, contáctese con Alland & Robert, el experto internacional en goma arábica en todo el mundo desde 1884.

<http://www.allandrobert.com>