

# Innovaciones en el mercado de horneados saludables

Dr Javier Morán

Catedrático de Innovación Alimentaria, Director del Instituto Universitario de Innovación Alimentaria, Director de la spin-off San Antonio Technologies, Director de los Cursos de Verano en la UCAM-Universidad Católica San Antonio de Murcia. Profesor Titular del Instituto Nacional de Salud Pública de México y Profesor Visitante en la Universidad ISalud de Buenos Aires-Argentina.

## Hidratos de carbono

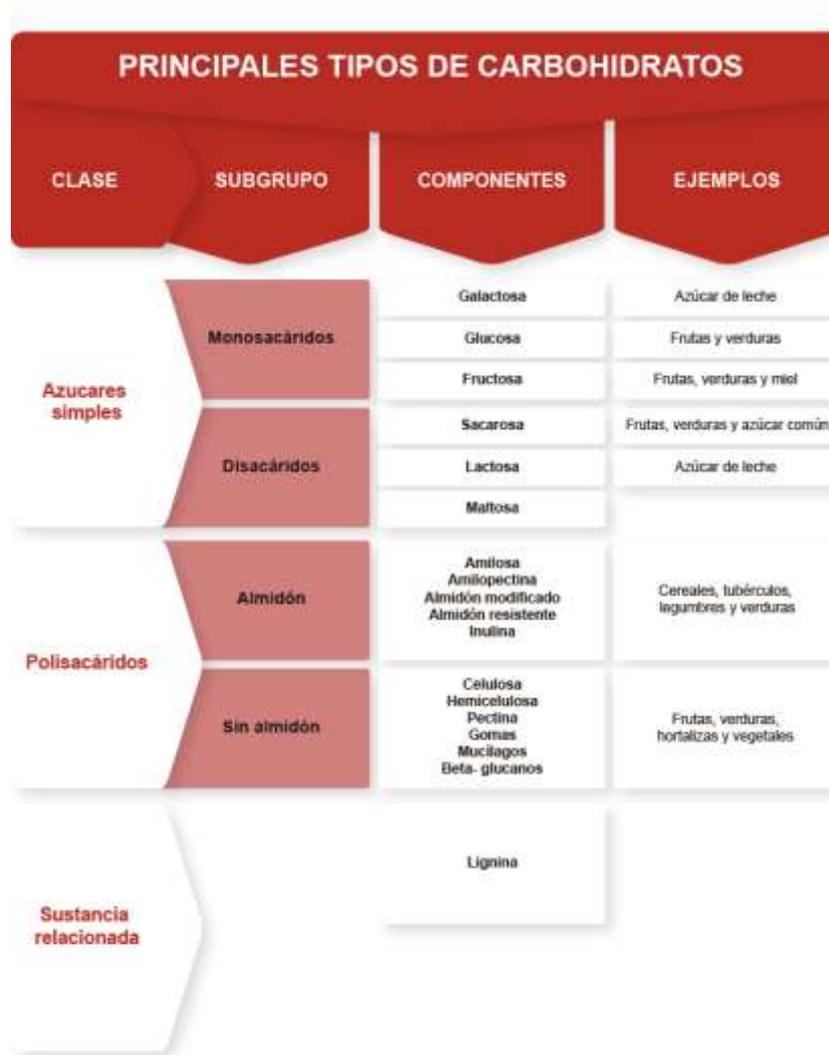
Los hidratos de carbono constituyen la principal fuente de energía para nuestro organismo, es por ello que entre el 45-60 % de la energía proporcionada por la dieta debe ser aportada por este nutriente. Nutricionalmente podemos diferenciar dos categorías: los carbohidratos glicémicos, que son absorbidos y digeridos en el intestino delgado y, la fibra dietética, carbohidratos no digeridos que pasan al intestino grueso.

Los carbohidratos constituyen más del 90% de la materia seca de los vegetales, siendo por ello los nutrientes más abundantes sobre la superficie terrestre -aproximadamente el 75% de la materia orgánica total-. Además, al ser asequibles y relativamente baratos su consumo está muy extendido, siendo la base alimentaria de la humanidad a lo largo de la historia. Se encuentran de forma natural en alimentos básicos de nuestra dieta -cereales y derivados, legumbres y tubérculos, entre otros-, aunque también pueden adicionarse a los mismos como ingredientes. Se denominan también hidratos de carbono, glúcidos, azúcares y sacáridos (por su sabor dulce) y responden a una composición elemental genérica  $C_n (H_2O)_n$  ó  $(CH_2O)_n$ , que indica la presencia de carbono hidratado.

Los carbohidratos desempeñan una amplia variedad de funciones en los organismos vivos: aporte energético –la más importante-, ya que los carbohidratos aportan 4 kcal por gramo de peso seco, es decir, sin considerar el contenido en agua que pueda tener el alimento que contiene al carbohidrato. Cubiertas las necesidades energéticas, una pequeña parte se almacena en el hígado y músculos en forma de glucógeno -habitualmente no más del 0,5% del peso del individuo-, el resto se transforma en grasa y se acumula como tejido adiposo en el organismo; ahorro de proteínas, si la ingesta de carbohidratos es insuficiente, nuestro organismo utiliza las proteínas para obtener energía, relegando así su función plástica; regulación del metabolismo de las grasas, en caso de ingestión deficiente de carbohidratos las grasas se metabolizan anormalmente, acumulándose en el organismo cuerpos cetónicos -productos intermedios de este metabolismo- provocando cetosis, que cursa con inapetencia, dolor abdominal, náuseas y decaimiento, que según la EFSA puede prevenirse ingiriendo entre 50 y 100 g de carbohidratos glicémicos y estructural, aunque los carbohidratos constituyen una porción pequeña del peso y estructura del organismo, no debe excluirse esta función, por mínimo que sea su aporte.

La procedencia de los carbohidratos que ingerimos habitualmente a través de la dieta puede ser natural o no, en función de que sean componentes del alimento en sí o hayan sido

adicionados en el proceso de elaboración del mismo. Así, los carbohidratos “naturales” se encuentran mayoritariamente en cereales y en forma de polisacáridos.



### Consumo global de cereales

Los cereales siguen siendo con gran diferencia la fuente de alimentos más importante del mundo, tanto para el consumo humano directo como, de una manera indirecta, para la alimentación animal. Por tanto, lo que ocurra en el sector de los cereales será crucial para los suministros mundiales de alimentos.

La tasa de crecimiento de la demanda mundial de cereales disminuyó hasta un 1% anual en los años noventa, desde un 1,9% en los ochenta y un 2,5% en los setenta. El consumo mundial anual de cereales per cápita (incluidos los piensos) alcanzó su nivel máximo a mediados de los años ochenta en 334 kg y desde entonces ha descendido a 317 kg. El consumo medio de cereales per cápita en los países en desarrollo ha ido aumentando continuamente a lo largo de los cuatro últimos decenios. La disminución del crecimiento del consumo mundial no fue debida a limitaciones de producción, sino a una serie de factores que limitaron la demanda. Entre estos factores, algunos siguen influyendo y están muy difundidos: el crecimiento de la población mundial ha ido disminuyendo y muchos países muy poblados, especialmente China,

están alcanzando niveles de consumo entre medios y altos, por lo que los aumentos futuros serán mucho menos rápidos que en el pasado y una disminución de la demanda en las economías en transición que fue el factor más acusado durante los años noventa, cuando tanto el consumo como las importaciones en estos países cayeron desde los niveles muy altos que habían alcanzado anteriormente. La influencia de estos factores transitorios ya está comenzando a desaparecer. A lo largo de los próximos quince años, dejarán gradualmente de deprimir el crecimiento de la demanda de cereales, cuya recuperación está prevista que crezca hasta alcanzar una tasa anual del 1,4 por ciento en el año 2016.

Mirando hacia un futuro a largo plazo, el menor crecimiento de la población y la estabilización del consumo de alimentos en muchos países seguirá frenando la demanda, cuyo crecimiento se espera que se reduzca al 1,2 por ciento anual a lo largo del período 2015 a 2030. No obstante, la tarea de producción que tiene ante sí la agricultura mundial es impresionante. Para el año 2030, se necesitarán cada año mil millones de toneladas más de cereales. Naturalmente, algunos sucesos imprevisibles como fuertes aumentos del precio del petróleo y espectaculares crisis o rachas de crecimiento pueden modificar la demanda efectiva durante breves períodos pero no cambiarán mucho el panorama total.

Alabados como el “equipo de la vida” por su importancia histórica para la supervivencia humana, los cereales son parte esencial de una alimentación sana. Son una amplia variedad de semillas de hierbas que son cultivadas como alimento. Existen en varios tamaños y formas. Desde grandes semillas de maíz a pequeñas semillas de quinoa.

### **Importancia nutricional de los cereales**

Los cereales y sus derivados constituyen la principal fuente de carbohidratos complejos de la dieta siendo el principal hidrato de carbono presente en los cereales el almidón aunque también contienen pequeñas cantidades de azúcares libres (sacarosa, rafinosa, fructosa) y polisacáridos distintos del almidón (hemicelulosas, celulosas, pentosanos,  $\beta$ -glucanos y glucofructanos) que, junto con la lignina de la cascarilla, constituyen la fibra alimentaria. El contenido en fibra bruta de un grano completo se sitúa en torno al 2%, pero el contenido de la misma en los productos derivados de cereales depende del grado de extracción. Hay que destacar que en los cereales predomina la fibra insoluble, no superando la fracción de fibra soluble el 2-3% del total. En cuanto a cantidad total, los hidratos de carbono son más abundantes en el arroz y en la cebada (86-88%), y más escasos en la avena (alrededor del 65%).

Las proteínas mayoritarias presentes en los cereales son las prolaminas y glutelinas (60-80% del total de proteínas), que son proteínas de reserva que se sintetizan en las últimas etapas de maduración de la semilla y se movilizan durante la germinación, de modo que sirven de reserva de nitrógeno al germen. También contienen albúminas y globulinas (20-40% del total), muchas de las cuales tienen actividad enzimática (amilasas, lipasas y proteasas), lo que es importante en el procesamiento de los cereales. Estas proteínas son deficientes en uno o más aminoácidos esenciales: lisina sobre todo, pero también metionina, treonina, triptófano (en el maíz), fenilalanina (en el centeno) o isoleucina (en el trigo). Así, el valor biológico de las proteínas de los cereales no es demasiado elevado, siendo el aminoácido limitante la lisina. Este hecho no es muy importante ya que habitualmente los cereales se consumen

acompañados de otros productos como legumbres o alimentos de origen animal, como carnes, pescados, huevos o productos lácteos, que complementan esta deficiencia, puesto que son alimentos ricos en proteínas que contienen todos los aminoácidos esenciales (es decir, alimentos ricos en proteínas de alto valor biológico) resultando una mezcla nutricionalmente equilibrada y con una excelente calidad proteica. Las cantidades de cada tipo de proteína dependen del cereal, y la distribución de las mismas entre los distintos tejidos varía de unos cereales a otros. Normalmente la mayor concentración de proteínas se encuentra en la capa de aleurona y en el germen. El arroz, la cebada y el maíz son más pobres en proteínas (alrededor del 10%), y la avena y el triticale son más ricos en este nutriente. En este apartado merece una atención especial el gluten, uno de los componentes característicos de algunos cereales. El gluten está formado en un 90% por proteínas: prolaminas y glutelinas; además contiene un 8% de lípidos y un 2% de hidratos de carbono (pentosanos solubles e insolubles que fijan cantidades considerables de agua). Existe una enfermedad, denominada enfermedad celíaca, que es una enteropatía producida por una intolerancia permanente al gluten. No se conoce exactamente el mecanismo por el que el gluten lesiona la mucosa intestinal, pero en los pacientes afectados de esta patología se observa una atrofia de las vellosidades de las células del intestino delgado, lo que conduce a una importante disminución de la superficie de absorción que da lugar a una malabsorción global de macro y micronutrientes. Esta patología surge al consumir harinas de trigo (alfa-gamma gliadinas), centeno (gamma secalina), cebada (gamma ordenina) y, quizá, avena (avenina), con elevado contenido en prolaminas. Las prolaminas del arroz, mijo o maíz no producen la enfermedad.

La mayor parte de la fracción lipídica de los cereales está formada por triglicéridos; también contienen fosfolípidos, glucolípidos, mono- y diglicéridos y ácidos grasos libres. Los lípidos de los cereales no difieren significativamente en su composición en ácidos grasos, predominando en todos ellos el ácido linoleico (ácido graso poliinsaturado). Normalmente los lípidos se encuentran concentrados en el epicarpio y en el germen, y también en la capa de aleurona. Aunque el contenido graso de los cereales es reducido, puede influir mucho en la calidad de éstos una vez triturados, puesto que las grasas pueden oxidarse, dando lugar a sabores rancios. Además, la presencia de lipooxidasas y peroxidasas en el pericarpio y en la aleurona incrementan esta oxidación. Por eso es importante separar el germen antes de triturar los granos para fabricar la harina, ya que de esta forma se evitan las reacciones de alteración de los lípidos al ponerlos en contacto con las lipasas de otras zonas del grano. De todos los cereales, la avena es el más rico en grasa (9-10%). Los cereales elaborados contienen poca grasa; además, entre los lípidos presentes predominan los ácidos grasos insaturados, con el consiguiente beneficio para la salud. Ningún cereal contiene colesterol, por lo que la presencia de éste en productos elaborados a base de cereales depende del contenido de otros ingredientes en la receta.

Los granos de cereales y los productos integrales son una buena fuente de vitaminas del grupo B, vitamina E (tocoferoles) y minerales, y cubren una parte importante de las recomendaciones diarias. Sin embargo, no contienen, o están en muy baja cantidad, vitaminas C, B12, A y D. Algunas vitaminas de los cereales se encuentran unidas a otras macromoléculas y no se conoce bien su eficacia en la dieta, es decir, la biodisponibilidad de estos nutrientes. La distribución de las vitaminas en el grano es desigual: la tiamina se concentra en el escutelo, la niacina en la capa de aleurona, la piridoxina en la aleurona y en el germen y la riboflavina y el ácido

pantoténico se distribuyen más uniformemente. Los minerales más abundantes son el fósforo y el potasio, seguidos por el magnesio; entre los oligoelementos predomina el hierro, y en menor proporción el manganeso, cobre y zinc. Por el contrario, los cereales aportan poco calcio, por lo que su contribución a los requerimientos diarios es escasa. Hay que tener presente que en la elaboración de harinas blancas se pierde gran parte de los minerales al eliminar las cubiertas externas del grano, siendo los productos integrales más ricos en estos nutrientes. Pero los cereales contienen una sustancia antinutritiva: el ácido fítico, que puede unirse a cationes divalentes (Ca, Mg, Zn, Cu, Fe), formando sales insolubles e inhibiendo su absorción intestinal, lo que disminuye su biodisponibilidad. Por eso, el aporte de minerales de los cereales dependerá de la presencia de ácido fítico. Los productos integrales tienen mayor contenido en ácido fítico, ya que este compuesto presente en todas las variedades de cereales se localiza preferentemente en la capa de aleurona y en el germen. Por otra parte, gran parte del fósforo de los cereales se encuentra unido al mioinositol, cuyas sales de Ca y Mg constituyen la fitina; este fósforo de los fitatos de Ca y Mg no es asimilado por el organismo. Los granos de cereales contienen fitasas, enzimas que hidrolizan la fitina, liberando el fosfato; esta reacción se produce en la elaboración del pan, durante la fermentación y en las primeras etapas de la cocción (las fitasas son relativamente termo-resistentes). El cereal más rico en minerales es la avena (cerca del 4%). Los minerales se encuentran fundamentalmente en el pericarpio y, en los cereales que la contienen, en la cascarilla (sus cenizas son muy ricas en sílice).

En cuanto al contenido en agua, inicialmente los granos de cereales contienen entre un 20-24% de su composición. Esta cantidad debe ser reducida al 14% o menos mediante el secado, puesto que de otro modo los cereales se enmohecen (los cereales, por definición, son los granos secos). Por tanto, es muy importante garantizar el almacenamiento en lugares muy secos (silos).

### **Cereales horneados**

Los productos de bollería son “aquellos elaborados con masa panaria fermentada y cocida a la que se han añadido complementos panarios en cantidades que modifiquen sus características básicas”. Los productos de pastelería y repostería son los “productos no fermentados de diversa forma, tamaño y composición, considerados de fantasía y elaborados a base de harina de trigo o de otras procedencias, con féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimentarios”. En este grupo se incluyen las galletas, bizcochos, tartas, pastas de té, masas fritas (churros, buñuelos, etc.), hojaldres, crêpes, bollos, etc. Estos productos se elaboran de forma parecida al pan y los productos panarios, a partir de harinas de trigo blando de baja extracción, con un bajo contenido en gluten y preferentemente enriquecidas con almidón de trigo. La tendencia actual es utilizar “harinas preparadas”, que son mezclas industriales que ya contienen todos los ingredientes secos; la mayoría de los aditivos se aplican de esta forma. Además, según el producto de que se trate, a la masa se le añaden otros ingredientes, como grasas (mantequilla, manteca, aceites vegetales, etc.), azúcar, miel, leche, nata, otros productos lácteos, frutos secos, cacao, etc. Las materias primas seleccionadas pueden amasarse, en cuyo caso se obtienen masas duras o blandas que se caracterizan por su capacidad de retención de líquidos (a lo que contribuye la proteína de la harina), o agitarse y batirse para obtener pastas, que son mezclas espumosas que contienen poca harina y almidón

y que son, en realidad, emulsiones con huevos, grasa y azúcares, lo que les da su consistencia característica.

Su valor nutritivo depende de la composición química de los ingredientes utilizados en su elaboración. Globalmente, su aporte energético será mayor que el de los productos panarios, entre otros factores por su mayor contenido en grasa. Además, es importante tener en cuenta el tipo de grasas empleado y sus efectos sobre la salud. En general, estos productos contienen menos fibra dietética, más proteínas de alto valor biológico, debido a la adición de huevo o leche, más grasa y menos almidón y más azúcares. La cantidad de vitaminas y minerales es muy variable de unos productos a otros y depende de los ingredientes empleados en su elaboración.

### **Innovación en el mercado de horneados**

Los horneados constituyen los productos más dinámicos dentro del gran consumo y las empresas centran sus esfuerzos de inversión y desarrollo en ofrecer a los consumidores presentaciones novedosas destinadas a un consumidor exigente que busca productos cada vez más saludables, en formatos más acordes con los nuevos hábitos de consumo y a unos precios más competitivos. En la investigación y desarrollo de estos nuevos productos, aúnan esfuerzos las propias industrias del sector productor y un numeroso grupo de empresas que aportan su innovación al proceso de elaboración y la presentación de los mismos.

Entre las innovaciones más destacadas en este mercado tenemos las siguientes.

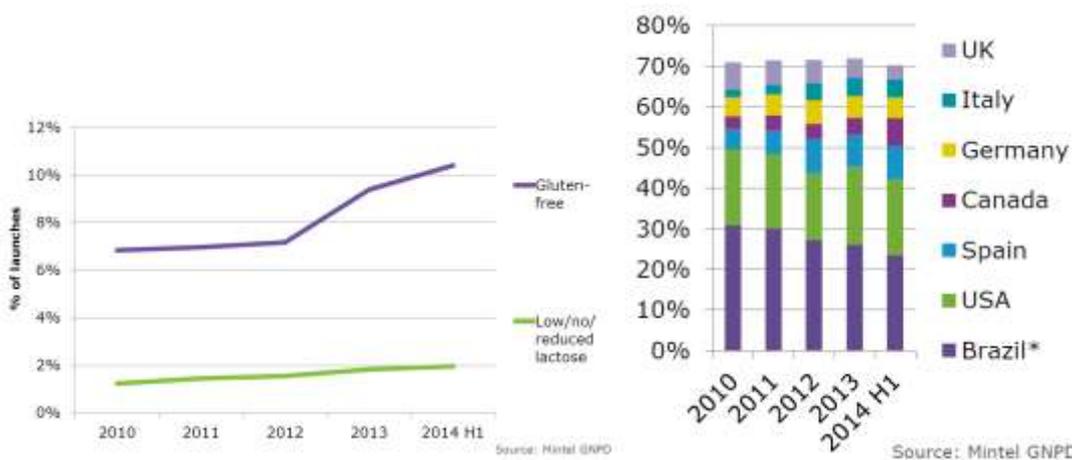
#### **Horneados sin gluten**

Muchas personas no celíacas parecen convencidas de que la dieta sin gluten será beneficiosa para su salud o les ayudará a adelgazar. Estas creencias no están apoyadas en ninguna prueba científica pero lo cierto es que el mercado de los alimentos y bebidas sin gluten ha crecido más de diez mil millones de dólares entre 2011-2013, lo que equivale al 44% y según Mintel el crecimiento será aún mayor en los próximos 4 años.

Este aumento de las ventas de productos sin gluten se explica, en parte, porque la tasa de diagnósticos de la celiaquía aumenta, también por un mayor conocimiento de los consumidores de los alimentos sin gluten. Además, parece tener un efecto de moda ya que algunas personas sin esta patología están empezando a creer que una dieta sin gluten es más saludable o les parece que les ayudará a adelgazar. En varios estudios se ha comprobado cómo hasta el 35% de los consumidores cree que mejora la salud digestiva y el 32% considera que una dieta sin gluten es mejor y esto puede ser debido a que el "estilo de vida" es tan importante como las alergias o las intolerancias ante la elección de comer alimentos "sin".

Sea como fuere, el mercado "gluten-free" está aumentando de manera imparable a nivel global y sobrepasa ya el 10% de los nuevos lanzamientos, habiendo superado los lanzamientos de los productos sin o reducidos en lactosa que durante años fue el mercado "libre de" más representativo.

Estos datos pueden verse en la siguiente figura tomada de Mintel donde se evidencia como 7 países agrupan el 70% de los lanzamientos globales.



A nivel europeo, Dr. Schär es la empresa más exitosa, con 9% de cuota de mercado, y ninguna otra empresa representa más de 2% del mercado sin gluten en los lanzamientos en el período 2009-13.



De otro lado, 4 de las 10 empresas más activas en lanzamientos de cereales libres de gluten en Europa en los últimos 5 años son minoristas como Tesco, Asda, Morrisons o Aldi lo que amplía el atractivo de la categoría con líneas de menor precio.



la marca Udi, ha mostrado en Estados Unidos y Canadá cómo se puede lograr un rápido crecimiento a través de la expansión de la gama.



Y esta corriente de nuevos lanzamientos ha hecho que marcas tradicionales del mercado base cereales hayan incursionado en este mercado destacando Barilla (que fue capaz de vender 3 millones de Euros en el primer mes de lanzamiento en tres países).



Éxito que también se ha obtenido en otros mercados menos desarrollados comercialmente y tan alejados como Nueva Zelanda.



Call 0800 847 867  
info@gwf.co.nz

**Gluten Free  
Dairy Free**

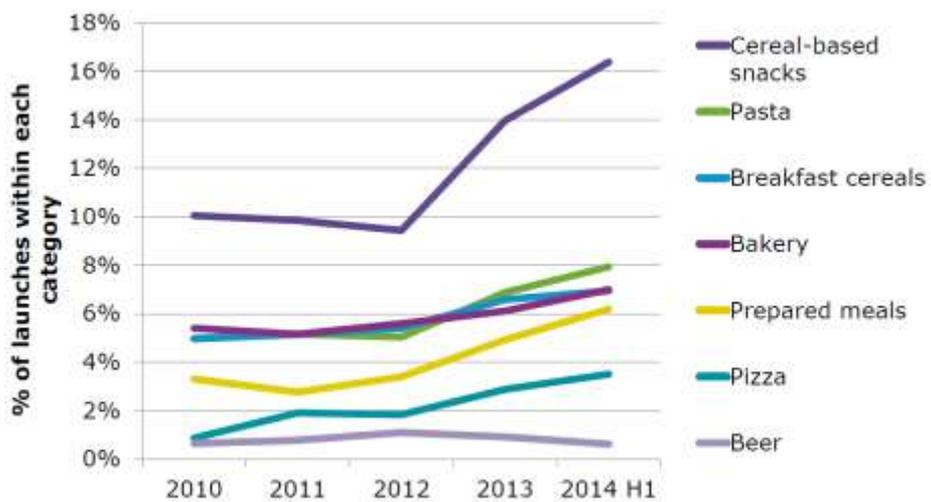


Delicious new recipe. **NOW CONTAINS EGG AND YEAST**

Los granos, y en particular la quinua, se van abriendo paso en este mercado por no contener naturalmente gluten.



De otro lado, los snacks son la categoría que más crece en los lanzamientos del segmento.



Source: Mintel GNPD

Porque el segmento se ha desarrollado tempranamente ofreciendo ya referencias posicionadas en el sector de la indulgencia.



También ha llegado el posicionamiento al mercado de las pizzas.



Finalmente cabe destacar como también los lanzamientos dirigidos al segmento infantil están aprovechando el concepto y en 2014 un 50% de los lanzamientos en Europa y un 28% en Estados Unidos llevan la denominación "sin gluten" lo que supone doblar las cifras de 2012. Pero, además, esta nueva categoría infantil es probable que aumente el consumo en el resto de la familia.

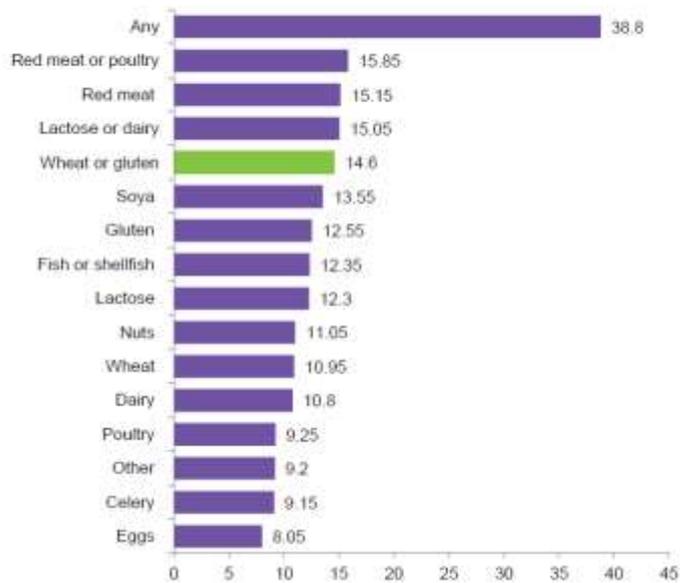


De manera que las expectativas para los productos base cereales sin gluten es muy prometedora y ya hay mercados, como Reino Unido, donde el concepto se ha introducido fuertemente.

**39%**

of UK consumers avoid at least one food/ingredient

Consumer - Types of food avoided (%) - 2014



## El "efecto Belvita"

El Índice Glucémico o Glicémico (IG), es un parámetro que indica la capacidad de un alimento para elevar el nivel de glucosa o azúcar en nuestro organismo. Por lo general, un alimento con un IG bajo provocará un aumento moderado de glucosa en sangre, mientras que un alimento con un IG alto, puede ocasionar que nuestro nivel de glucosa en la sangre aumente por encima del nivel óptimo.

El concepto de Índice Glicémico (IG) fue introducido por Jenkins y colaboradores en 1981, para clasificar los alimentos -de un modo estandarizado-, en base a los niveles de glucosa observados en sangre tras su ingesta. La FAO/OMS definió el IG como el área incremental de respuesta -expresado como porcentaje-, de la glucosa sanguínea durante 1,5-3,0 horas, tras de la ingesta por un sujeto de un alimento testigo -porción de 50 g de carbohidratos aportados por un material de referencia, habitualmente glucosa o pan blanco -, y la misma cantidad de carbohidratos provenientes de un alimento estándar. Por regla general, los valores de IG obtenidos con el pan blanco superan en un 40% a los aportados por la glucosa, utilizada habitualmente como material de referencia.

Algunos hidratos de carbono simples (glucosa, maltosa, sacarosa) se absorben rápidamente en el intestino, dando lugar a picos elevados de glucosa en sangre (glucemia), aumentando en consecuencia los niveles de insulina. Este incremento de insulina estimula la utilización de la glucosa en las células y, a la vez, favorece la síntesis de triglicéridos, que son almacenados posteriormente como grasa en el tejido adiposo. Posteriormente, se produce un descenso de la glucemia y aparece la sensación de hambre. En cambio, los hidratos de carbono complejos se absorben más lentamente, originando menores niveles de glucosa en sangre. Por ello, necesitan menos cantidad de insulina, se sintetizan menos triglicéridos y se mantienen los niveles sanguíneos de glucosa durante períodos más largos, apareciendo más tarde la sensación de hambre. Así, los azúcares aportan un IG superior a los hidratos de carbono complejos (como el Almidón), ya que se absorben más lentamente absorbidos. A pesar de ello, diferentes factores asociados a los alimentos pueden variar el IG. En general, se ha sugerido que el IG podría ser un parámetro útil para seleccionar los hidratos de carbono adecuados para mantener una salud óptima, pero se asume que la elección de alimentos que contienen carbohidratos no debe basarse únicamente en el IG ya que podemos encontrar alimentos con bajo IG pero muy calóricos, además de variabilidad interpersonal -población heterogénea- en la respuesta glicémica e incluso, se han observado variaciones en una misma persona. A pesar de esta consideración, podríamos decir -sin temor a equivocarnos-, que los alimentos con bajos IG podrían tener efectos beneficiosos en el control de la glucemia en diabetes y metabolismo lipídico. A pesar de esta afirmación, los beneficios evidenciados en ensayos controlados aleatoriamente, son inferiores a los alcanzados considerando otros factores como cambios en la dieta y estilo de vida. Por ello, el IG nos debe servir de guía en la elección de alimentos que contienen cantidades similares de carbohidratos. Como ejemplo, puede ser recomendable ingerir pan con un IG inferior a otro, reduciendo así la carga glucémica. Idealmente, el IG se debe medir en un grupo relativamente grande de personas, apoyándose para su correcta interpretación y cálculo en el conocimiento de las variaciones inter- e intra-personales. Además, se deben tener en cuenta otros descriptores alternativos como la carga glicémica (GL) y los equivalentes glicémicos de glucosa (GGE). A pesar de existir evidencias

experimentales que relacionan los efectos favorables sobre ciertos factores de riesgo metabólico como los lípidos en sangre, de las dietas con bajo índice glicémico, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), mantiene una posición de cautela al respecto, concluyendo que el índice glucémico y la carga glucémica no son los únicos factores implicados en el mantenimiento del peso corporal y la prevención de enfermedades relacionadas con la dieta.

La prevalencia de sobrepeso y obesidad ha aumentado rápidamente en todo el mundo durante las últimas décadas y según la Organización Mundial de la Salud ha adquirido proporciones epidémicas en los niños y adultos y en los países industrializados, así como los países en transición y en desarrollo. Las sociedades modernas tienen dietas altas en grasas saturadas, azúcar y alimentos refinados y procesados así como bajas en fibra y en nutrientes esenciales; y estilos de vida caracterizados por niveles bajos de actividad. La dieta es un componente importante del estilo de vida, capaz de influir en el desarrollo de enfermedades crónicas. Es por eso que la industria de cereales viene trabajando en productos horneados, desarrollados a base de cereales y con un mayor contenido en fibra con el objetivo de obtener un perfil nutricional adecuado con una buena composición de ácidos grasos (relación  $\omega$ -3/ $\omega$ -6), una buena relación de fibras dietéticas (fibra soluble/insoluble), carbohidratos de bajo índice glucémico, reducción de los azúcares simples, y por último una buena relación de micronutrientes vitaminas y minerales.

La empresa Mondelez integra las marcas globales de la antigua Kraft Foods, tales como Philadelphia, Trident, Tang, Toblerone, TUC, Côte d'Or, Oreo, Cadbury, Tassimo, Milka o Nabisco-Fontaneda (entre otras) y ha lanzado unos nuevos productos con la marca "Belvita", un producto innovador de galleta de cacao con relleno de yogur que ha cambiado el concepto de desayuno; puede ser consumida en cualquier lugar y momento y libera carbohidratos lentamente para poder aguantar toda la mañana. La marca "Belvita" también ha incorporado en 2014 innovaciones en su cartera de productos como las variedades "Yogur & Cacao" y "Yogur & Fresa", que extienden la gama de "Corazón Cremoso".

Belvita es, básicamente, una gama de galletas especialmente diseñadas para el desayuno. Fabricada con cinco cereales integrales, una fuente de fibra, no contiene colorantes ni conservantes añadidos y tiene un bajo índice glucémico que permite brindar una 4 horas de liberación sostenida de energía.



El concepto de "bajo índice glicémico" está amparado en una serie de hallazgos científicos que se resumen seguidamente.

La sensación de saciedad dura un largo período de tiempo lo que reduce las calorías ingeridas ("nutrición controlada") y aumenta la pérdida de peso.	Modifica la resistencia a la insulina.	Aplazamiento y reducción del riesgo de desarrollar Diabetes tipo 2 (caracterizada por la resistencia a la insulina).
Mejora la diabetes (nutrición equilibrada controlada provoca menos picos de glucosa en sangre).	Disminución de los niveles de colesterol.	Reducción del riesgo de desarrollar una enfermedad cardíaca (pérdida de peso, diabetes controlada, disminución en el nivel de colesterol).

Constituyendo un nuevo concepto de desayuno.

**A DIFFERENT KIND OF BREAKFAST.**  
**belVita Breakfast Biscuits Deliver Energy to Fuel Your Morning**

**Nutritious Sustained Energy, All Morning**

- 18-20g WHOLE GRAIN\* (DEPENDS ON FLAVOR VARIETY)
- GOOD SOURCE OF FIBER\*
- INDIVIDUALLY PORTIONED FOR BREAKFAST\*

*Delicious, crunchy belVita Breakfast Biscuits are specially baked to release energy regularly and continuously to fuel your body throughout the morning.*

Available in Blueberry Apple Cinnamon, Golden Oat, Chocolate and Cinnamon Brown Sugar varieties in the crocklecracker aisle.

For nutrition facts and ingredients visit: [belVitanutrition.com](http://belVitanutrition.com)

[@belVita](https://www.facebook.com/belVita) [facebook.com/belVita](https://www.facebook.com/belVita)

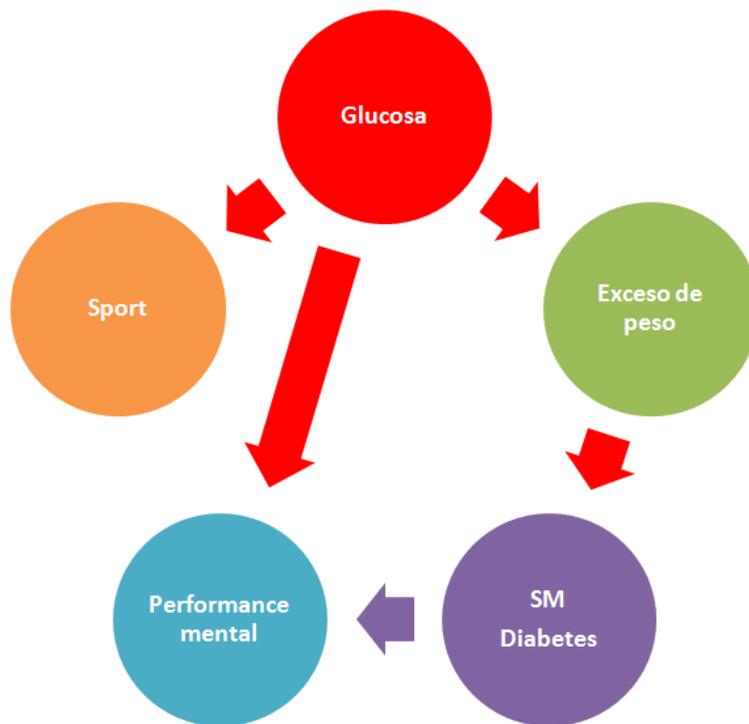
\*Whole grain equals 100 percent whole grain. \*Fiber is based on 100% whole grain flour. \*Good source of fiber means at least 3 grams of fiber per serving. \*\*Based on 100% whole grain flour. \*Fiber is based on 100% whole grain flour.

**POWER UP BREAKFAST SALES ALL MORNING LONG.**

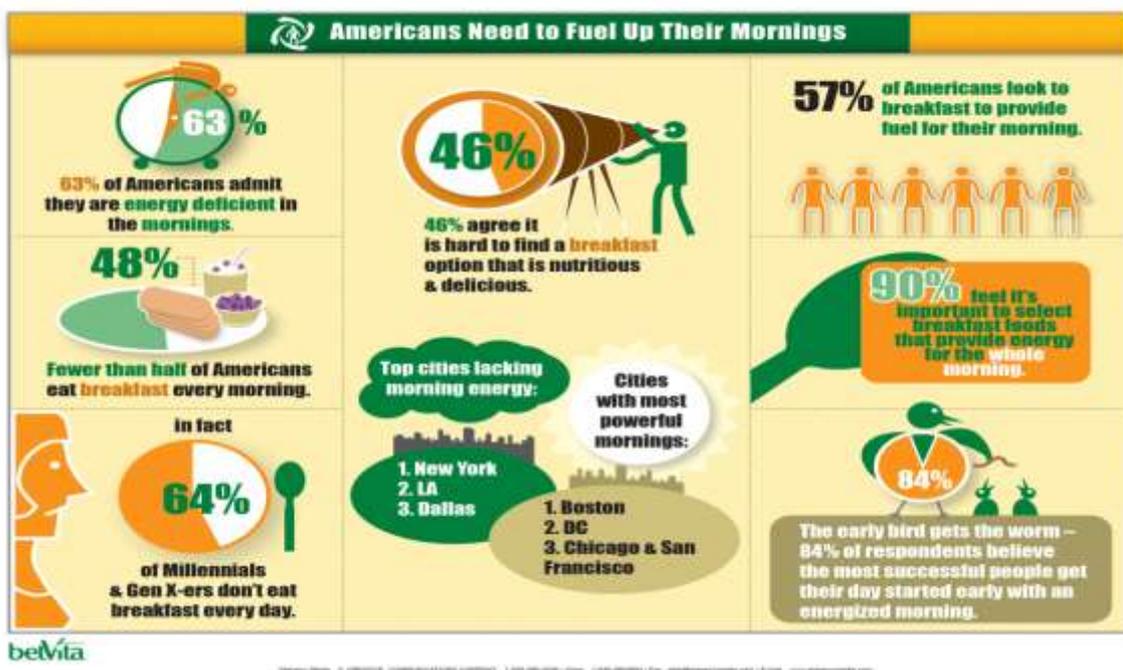
Boost breakfast business with the whole grain benefits of belVita Breakfast Biscuits.

**POWER UP PEOPLE**

Concepto que no solo sirve para lograr una liberación lenta de energía sino para mejorar la práctica deportiva, mejorar la performance escolar o reducir el peso y su patología asociada.



Conceptos construidos bajo una base racional y objetiva.



Que en 4 años tras el lanzamiento ha conseguido un mercado internacional de más de 1.000 millones de Dólares con un concepto sencillo y "fresco" como el de la "energía para toda la mañana".



El lanzamiento de Belvita modificó el mercado tradicional de galletas de desayuno y el primer año en el mercado el producto incrementó sus ventas una media del 80% en valor y 105% en volumen, haciendo incrementar el mercado de galletas un 3,7% en valor y un 2,7% en volumen.

A pesar de ser la comida más importante del día, el tiempo para el desayuno sigue siendo un bien escaso para la mayoría lo que aumenta la presión es para los consumidores para encontrar el producto adecuado para satisfacer tanto sus limitaciones de tiempo como las necesidades nutricionales y es ahí donde Belvita ha encontrado el éxito satisfaciendo la conveniencia cumpliendo con las necesidades saludables.

Mondelez está incrementando de precio esta categoría ya que los consumidores reconocen el valor del producto. Pero también está utilizando la mecánica de promoción para proteger su condición de líder del mercado al objeto de hacer muy difícil que la competencia tenga impacto a través de sus promociones.

