

A top-down view of a dark surface with various baked goods. In the center, a pair of hands is flattening a piece of dough. Surrounding it are a braided bread, a sesame seed bun, a croissant, and a small bowl of flour. An egg is partially visible on the left.

# BAKE

TENDENCIAS, NUEVAS FORMULACIONES

MAPRYSA

# MERCADO ACTUAL

El mercado latinoamericano de productos de panadería alcanzó un valor de 40.69 mil millones de dólares en 2023 y se proyecta que crecerá a un ritmo anual del 4.50% hasta 2032, cuando alcance un valor de 52.17 mil millones, de acuerdo con proyecciones de Informes de Expertos.



Todos son  
felices  
con un  
buen pan



## ¿Qué busca el nuevo consumidor?

Una mayor conciencia sobre la importancia de la salud alimenticia ha propiciado que el consumidor mexicano sea más exigente con el tipo de pan que prefiere. Algunas de las características más buscadas por el comprador de panificados incluyen.

- **Mejora nutricional:** los panes nutritivos, con contenido reducido de azúcar, sal y grasas están ganando terreno en los estantes.
- **Oferta "premium":** el consumidor actual busca combinar los placeres indulgentes con platillos saludables. Las panaderías y pastelerías ahora ofrecen productos premium que satisfacen esta necesidad.
- **Ingredientes naturales:** especialmente después de la pandemia, se ha registrado una demanda por productos naturales, sin conservadores, sin aditivos y con ingredientes 100% orgánicos.
- **Producción sostenible:** los nuevos compradores están dispuestos a pagar más por productos que garanticen no sólo mejores ingredientes, sino procesos responsables con el medio ambiente.
- **Nuevas formulaciones:** harinas alternativas, edulcorantes naturales, grasas saludables, semillas, frutos secos y levaduras naturales son los ingredientes más buscados en formulaciones actuales para panificación saludable.



# Harinas alternativas

## 1. Harina de almendras

Se elabora con almendras molidas y blanqueadas. El resultado es una harina más rica en fibra que la de trigo o cualquier otra harina blanca. Su consumo ayuda a reducir el azúcar en la sangre y a mejorar el metabolismo.

## 2. Harina de trigo sarraceno

El sarraceno forma parte de los pseudocereales, granos que se comen como cereales, pero que no pertenecen a la familia de las gramíneas. Proporciona un sabor agradable y terroso, además de ser una fuente de vitaminas B y minerales como hierro, folato, magnesio, zinc y manganeso. También contiene antioxidantes como la rutina, un flavonoide que tiene propiedades antiinflamatorias.

## 3. Harina de arrurruz

Se obtiene de la raíz del arrurruz, una planta tropical nativa de América del Sur y del Caribe. Es un espesante natural libre de gluten que es rico en potasio, vitamina B y hierro. Puede mezclarse con otras harinas para crear diversos tipos de pan y su consumo se ha asociado con beneficios al refuerzo inmunológico.

## 4. Harina de garbanzos


Se elabora a partir de garbanzos secos y ofrece un sabor con matices a nuez. Es un ingrediente muy popular en la cocina india y del Medio Oriente, en donde se utiliza para hacer falafel, hummus y pan socca. Es una gran fuente de fibra y proteínas de origen vegetal, nutrientes que promueven la saciedad y el control del peso corporal.

## 5. Harinas de cereales

Se obtienen de la molienda de distintos granos de cereales como el maíz, el arroz, la cebada, la avena, el kamut, la espelta, el centeno y muchos más. Cada una de estas harinas aporta características específicas en términos de sabor, textura, color y propiedades de horneado.



# Tendencias 2024



### 1. Tech Inspired

Se basa en satisfacer los deseos de novedad y nostalgia del consumidor a través de la tecnología. Productos de aspecto familiar, pero con formas sorprendentes; sabores únicos, pero con texturas conocidas; la mezcla de tradición y novedad que buscan cada vez más personas.

### 2. Sostenibilidad en todos los procesos

De acuerdo con el estudio global Taste Tomorrow 2024, elaborado por Puratos, el 70% de los consumidores considera que se debe mejorar el medio ambiente. El 65% también consideró más saludable consumir productos locales, una percepción en línea con el auge de las panaderías artesanales.

### 3. Panes saludables

La preferencia por productos saludables ganó contundencia tras la pandemia de Covid-19 y, en 2024, se traducirá en una oportunidad única para que los negocios del sector se distingan con formulaciones saludables y conscientes.

### 4. Personalización

Los consumidores ya no sólo buscan comprar productos de gran calidad, también buscan generar experiencias. Personalizar las elecciones de los comensales y brindar atención única serán dos de los diferenciadores clave en el sector durante 2024.



# Mejorantes de panificación



# Mejorantes de panificación

Además de los componentes naturales básicos que se han utilizado durante siglos para hacer pan (harina, agua, levadura, sal), la panificación moderna utiliza a menudo aditivos (también conocidos como “mejorantes de panificación” o “mejorantes panarios”) que potencian la textura y el sabor de la miga de pan, así como el tono de color, la apariencia de la corteza y el volumen final.

Los mejorantes de panificación más utilizados a nivel comercial incluyen:

- **Emulsionantes:** mejoran la textura y la consistencia de la masa. Ejemplos comunes son el monoglicérido y diglicérido de ácidos grasos.
- **Mejoradores de masa:** optimizan la extensibilidad de la masa y sus cualidades físicas (consistencia, textura, etc.). La L-cisteína es uno de los aminoácidos más utilizados para este fin.
- **Agentes de fermentación:** además de la levadura, se pueden usar otros agentes de fermentación como el bicarbonato de sodio o el polvo para hornear, para proporcionar volumen y esponjosidad.
- **Conservantes:** prolongan la vida útil del pan al inhibir el crecimiento del moho y ciertas levaduras. El ácido sórbico y el propionato de calcio son dos de los conservantes más utilizados en la panadería.

# MAPRYSA

---

---

