Rotundo éxito y entusiasmo definen el 15° aniversario de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO

Todo el gremio del sector alimentos ha sido parte de su historia de 15 años

Carlos Juárez

2 DE OCTUBRE DE 2023

En su décimo quinta edición, **THE FOOD TECH SUMMIT & EXPO 2023** reunió a 20,150 profesionales de la industria alimentaria con más de 400 proveedores y pares del área. Todos ellos encontraron el espacio idóneo para hacer networking y acceder a capacitación de alto nivel que superaron sus expectativas.

Estos fueron los highlights que dieron sentido a una nueva edición del evento líder en Latinoamérica sobre la industria alimenticia.

Te puede interesar: **Estos son los ganadores del "Premio a la innovación alimenticia" en THE FOOD TECH SUMMIT & EXPO 2023**

Conferencias magistrales a cargo de los líderes top

Los consumidores quieren **alimentos accesibles y sostenibles,** un reto para la industria alimentaria. Sin embargo, es posible con la tecnología adecuada que evite la producción de alimentos ultraprocesados, aseguró Marion Nestle, Professor, Nutrition, Food Studies & Public Healt, en la conferencia que levantó el telón de las conferencias en esta edición.

En la charla **Agenda 2030: Una visión hacia el futuro**, la especialista aseguró que confiarse en las innovaciones no es suficiente para enfrentar el reto.

En un conversatorio, la especialista hizo una revisión sobre qué tan saludables son los alimentos que se consumen en la actualidad.
En compañía de Catalina Valencia y Nataly Restrepo, en un diálogo dirigido por el consultor David Barreriro, expresaron su preocupación en torno a las decisiones de los dirigentes de la industria alimentaria.

- Esperan que tomen acciones al respecto para brindar productos saludables**.**

Restrepo, Food Designer de Kraut Food Estudio, espera que se regulen los personajes animados que promueven alimentos para niños, para que de esta manera no sean atractivos para su consumo.

En tanto, Valencia, Head of Community en KM ZERO Food Innovation Hub, dijo que los alimentos sostenibles son una de las **opciones de la alimentación del futuro.**

Christine Gould, en la **conferencia "Para entender el futuro de la industria, debes entender a las nuevas generaciones",** dijo que es más fácil alcanzar el éxito si las empresas adaptan sus productos a las necesidades de los consumidores.

Para eso es necesario **conocer bien las necesidades de cada grupo generacional** y los cambios constantes que van moldeando su estilo de vida.

En el segundo día de actividades en el Auditorio Food Pack Summit, Lu Ann Williams, Co Founder & global at Innova market Insigths; Andrés Carmona, Chef Manager para el norte de Latam en Unilever Foods Solution, y Martha Montoya, Miembro adjunto de la junta directiva de IFT y CEO de AgTools, abordaron los paradigmas de la industria alimentaria.

Aseguraron que, por un lado, se enfrenta a los retos que causa el cambio climático que reducen cultivos y aumentan precios. Por otra parte, se apoya en la inteligencia artificial (IA) para superar los conflictos que se presentan.

En el conversatorio, los speakers pusieron sobre la mesa las preocupaciones y tendencias del sector y con ejemplos argumentaron qué sucede en varias regiones del mundo.

Relacionado: Festival de sabores en el arranque de la edición 2023 de THE FOOD TECH

Food Tech Talks: amplia capacitación para enfrentar los desafíos

Como es costumbre, los asistentes tuvieron acceso de manera gratuita al ciclo de conferencias **Food Tech Talks.**

- Se ofrecieron más de 45 conferencias especializadas en la industria de alimentos y bebidas, presentadas por expertos en el campo.

Durante el día 1, los asistentes pudieron disfrutar de charlas sobre soluciones funcionales para la salud y el bienestar, aplicaciones innovadoras en panadería y repostería.

También sobre reducción de la dependencia del trigo en la panificación, síndrome de dismovilidad, innovación en un entorno económico desafiante, entre otros temas relevantes.

Las charlas del día 2 cubrieron temáticas que van desde la seguridad alimentaria, innovaciones en bebidas funcionales, hasta el auge de alimentos fermentados.

Recomendamos: Algas, dátiles, cempasúchil y otros sustitutos naturales que ganan terreno en la industria

Immersive Zone: un espacio llevado a otro nivel

Por segunda edición consecutiva, los presentes experimentaron una serie de viajes de texturas, sabores, sensaciones químicas y gustos básicos en **THE IMMERSIVE ZONE.**

McCormick Flavor Solutions fue el encargado de inaugurar el espacio en el que los asistentes obtienen conocimiento sobre la industria a través de una **plataforma interactiva.**

Por medio de una experiencia 360° se sumergieron en una actividad sensorial que culminó con la degustación de platillos experimentales elaborados por expertos de la industria alimenticia.

La marca ofreció a los presentes platillos centrados en la cultura de México y Latinoamérica, con muchos toques de especias y **hasta picantes.**

Por su parte, DSM Firmenich destacó durante su presentación la necesidad de contar con suplementos y productos que realmente contribuyan a la alimentación de las personas.

El tercer invitado de esta edición, Brother USA Machinery, presentó a los asistentes los modos en que los procesos de envasado y empaquetado **ayudan a la inocuidad de los alimentos.**

Además de presentar sus productos, los participantes conocieron de primera mano la tecnología de empaque, envase y embalaje de la marca.

Te puede interesar: The Food Tech Summit & Expo 2023: Consumidor final impulsa la innovación en la tecnología del sabor

Piso de exposición: variedad de aplicaciones para mejores experiencias de consumo

La sustentabilidad como tendencia a nivel mundial estuvo presente en el evento, razón por la que muchos expositores exhibieron productos plant-based.

Abundaron las líneas de productos con **sabores veganos** que utilizan la tecnología más novedosa para evitar resabios en los productos terminados.

Jesús Osorio, encargado del laboratorio de aplicaciones en Edlong México, platicó que la gente en estos tiempos, así como la industria, están **muy preocupados por la sobreexplotación animal.**

En tanto, Rosalía Juárez, Gerente del área de Investigación y Desarrollo de FX Morales, comentó que en esta edición **se presentó una muestra mucho mayor de innovación** en bebidas y panificación.

A su vez, Ricardo García, Gerente de México y North Latam de Rettenmaier, resaltó **el crecimiento en el uso de la fibra cítrica,** creada a partir de los residuos del uso de peptina.

Por su parte, Laura Chávez, Gerente de Innovación y Calidad en Natura Extracta, dijo que la tecnología sobre formulaciones para el sector **avanza prácticamente todos los días.**

Recomendamos: Equipos de prueba y control de calidad: el foco en el piso de Expo del día 2 de The Food Tech

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO contó con variadas muestras de automatización y maquinaria de vanguardia repartida en el piso de expo.

La evolución de la industria ha orillado a las empresas de empaque a **invertir en tecnología para estar a la par de la demanda,** como comentó Ricardo de Paz, Gerente de Ventas de Inmimex Molinos y Mezcladoras.

En tanto, Esther Sánchez, encarga de Producción de la empresa Flexo Cristal de México, remarcó que la demanda actual requiere de materiales y productos que se **ajusten rápidamente a los envasados automáticos.**

Jacobo Villalobos, Gerente General de Tecno Empaques, explicó que los nuevos equipos de transporte están diseñados para **reducir el número de transmisiones** pues cuentan con tecnología para mejorar los controles de calidad.

Por su parte, Adrián Beaz, del equipo de Ingeniería y Aplicaciones de Beckhoff, resaltó que los equipos modernos para control de calidad cuentan sí o sí con cámaras que detectan y notifican formas, colores, letras y demás.

Te puede interesar: El paradigma de la industria alimentaria en el The Food Tech Summit & Expo 2023

Alimentación saludable: el foco de la innovación

La pandemia cambió parte de la demanda de los consumidores finales, quienes ahora centran su atención en alimentos con valor nutricional.

- Así lo aseguró Paris Morales, Responsable del Área Comercial de Corbion, durante el segundo día de actividades en el piso de exposición.

En específico, en la búsqueda de **propuestas de productos que conserven de mejor manera los alimentos,** Karina Hernández, del departamento de ventas de Neogen México, señaló que ha crecido la demanda de tecnología que identifique el estado de los productos.

Tania Monreal, del área de Marketing en Kigo Chemical, señaló que entre esas proteínas que van ganando terreno están **las elaboradas a base de chicharos.**

Apuntó Samanta Saldaña, Jefe de Aplicaciones de Silesia México, coincidió y **explicó que la industria se ha centrado en elaborar más y mejores** enmascarantes para disminuir el resabio que deja esa leguminosa.

Por su parte, Nora Maya, directora de innovación de Ingredion México, resaltó que **una de las tendencias más fuertes en el mercado es la mezcla de sabores sin perder el foco en la sustentabilidad.**

Recomendamos: Más sellos en los productos. Entra en vigor la segunda Fase del etiquetado de alimentos, The Food Tech Summit & Expo 2023

Colores y texturas: los ingredientes que inspiran

Abundaron los expositores con **innovaciones en colorantes, aditivos, conservadores y diferentes productos que hacen más vistoso y atractivo** lo que el consumidor final se lleva a la boca.

Fue el caso de Sensient, que presentó el evento **Wonderland,** en el que resaltó el uso de un colorante azul que modifica su tonalidad dependiente del ph con el que se combina.

Tania Bellomo, Aplication Scientist de la marca, dijo que existe actualmente **una tendencia muy fuerte en coctelería** con bebidas más coloridas y con texturas poco convencionales.

En tanto, Josué Serna Caballero, Gerente de Mercadotecnia de Fabpsa, rescató **el tremendo interés de los asistentes por las líneas veganas y de etiquetas limpias.**

Liliana Anchondo, Directora de Creación y Diseño de IFF México, resaltó que la **tendencia de Healt and Wellness dominó** una vez más el piso de exposiciones.
Guillaume Nougué-Cazenave, Director General de Perfumes y Sabores Sodexim, secundó la idea de **un cliente final que está preocupado por una alimentación con un aporte nutricional.**

Los ingredientes y aditivos desempeñan un papel fundamental en la industria, pues son clave en la elaboración de alimentos y bebidas, pero también desempeñan un papel crítico para responder as las tendencias de consumo.

Por ello, **el piso de Expo se ha convertido en el lugar que eligen las empresas para hacer los lanzamientos de sus productos y últimas tecnologías,** además de actualizarse y hacer negocios. La edición del 15 aniversario así lo dejó demostrado.

Fue así que The Food Tech Summit & Expo 2023 fue todo un éxito, y será una edición inolvidable en el ámbito de la industria alimentaria. Pero, promete aún más. Todos los profesionales, colaboradores, especialistas y expositores tienen una cita los días **2 y 3 de octubre de 2024** para volver a reunirse con toda la industria.

Siente, crea e innova. ¡15 años juntos!

the FOOD TECH®

SUMMIT & EXPO | 2023

15 AÑOS