



REVISTA

EDICIÓN ABRIL - JUNIO 2023

LACTICINIOS

LOS LÁCTEOS SON SALUD

LXIII

• Asamblea General Ordinaria de Canilec

• Los Lácteos en la Lonchera Escolar

• 8° Foro Nacional de Lechería

• El Consumidor de Lácteos...
Valor más allá del costo

• Expo Ganadera
Feria de San Marcos 2023



SIG y Scholle IPN ahora son un solo negocio.

Con nuestras ofertas combinadas, ampliamos nuestras soluciones de envasado. Juntos, ofrecemos más opciones para nuestros clientes con mayor flexibilidad en formatos y tamaños de envase.

Nuestro portafolio ampliado ahora incluye, además de **envases de cartón aséptico, bag in box, pouches y pouches con tapa**; así podemos responder a necesidades específicas para los distintos segmentos de la industria.

Acércate a nosotros para conocer nuestra amplia gama de soluciones y descubre por qué

Juntos somos mejores.





EDITORIAL

En esta edición les presentamos una reseña de nuestra Asamblea Anual que llevamos a cabo con una importante participación de nuestra membresía y de invitados especiales, evento que además de ser requisito estatutario, es fundamental en la vida institucional de nuestra Cámara.

También les damos cuenta de nuestra participación en el 8° Foro Nacional de Lechería realizado en Querétaro y en el Pabellón de Lácteos de la Expo Ganadera de la Feria de San Marcos de Aguascalientes.

La Comisión de Nutrición y Salud de Canilec, nos presenta una serie de infografías bajo el título "Los Lácteos en la Lonchera Escolar", en las que se resalta la importancia de los lácteos en la nutrición de niños en edad escolar, especialmente ahora con el regreso a clases presenciales.

En otro tema, se hace una reflexión sobre los atributos que buscan a los consumidores de lácteos, que más allá de productos económicos, están privilegiando la mayor relación valor/costo, haciéndose indispensable el apoyo de proveedores de la industria que le permitan innovar para poder cumplir con la expectativa de los consumidores.

Ricardo Villavicencio Contreras
Presidente

Contenido



LXIII Asamblea General Ordinaria de Canilec

Los Lácteos en la Lonchera Escolar

8° Foro Nacional de Lechería

El Consumidor de Lácteos... Valor más allá del costo

Expo Ganadera FERIA de San Marcos 2023

Lactcinios

Es una edición trimestral gratuita, editada por la Cámara Nacional de Industriales de la Leche, ubicada en Av. Benjamín Franklin, número 134, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11800, Ciudad de México.

Número de certificado de Licitud de contenido 7161.

Número de la Revista al título en Derechos de Autor (002382/97),

Distribución digital por Canilec.

Contacto al Tel. 55 5271-2100

correo-e: ilopez@canilec.org.mx

visítanos en: www.canilec.org.mx

**NUEVA
LECHE**

SIN REFRIGERAR*

LALA

100[®]

sin lactosa

Entera

**Deliciosa
y cremosa¹**

¡pruébala!

¹vs. Lala 100[®] Sin Lactosa parcialmente descremada.

ALIMÉNTATE SANAMENTE Y MANTÉN UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE

Consejo Directivo Nacional 2023-2024



**RICARDO
VILLAVICENCIO
CONTRERAS**

Presidente

**MARIANO
SALCEDA
SERVÍN DE LA MORA**
Primer
Vicepresidente

**ROBERTO CARLOS
MARTÍNEZ VÁZQUEZ**
Segundo
Vicepresidente

**JORGE MARIO
ORTEGA MONTANO**
Tercer
Vicepresidente

**JOSÉ
LAVÍN CASTAÑEDA**
Tesorero

**MAURICIO
GARCÍA
PERERA**
Secretario

**RENÉ
FONSECA MEDINA**
Director General

CONSEJEROS TITULARES

Fabrice Salamanca Ract

Galya Montiel Ríos

Carla Adriana Suárez Flores

Isabel Chávez González

Carolina Rubín Alcalá

Eduardo Ruíz Galindo Bracho

Marco Flavio Delgado Gutiérrez

CONSEJEROS SUPLENTE

Alfonso Moncada Jiménez

José Carlos Calzada Ortega

Jorge Alberto Lozano Garza

Ernesto Salinas Gómez-Roel

Xóchitl Morales Macedo

Alicia Abaroa Ortega

Leopoldo Vázquez Rodríguez



COMISIONES DE TRABAJO

Normalización

Alfonso Moncada Jiménez

Aditivos alimentarios

Galya Montiel Ríos

Comercio exterior

Eugenio Salinas Morales

Enlace legislativo

Jacqueline Vallejo Bustillo

Roberto Carlos Martínez Vázquez

Fabricantes de fórmulas infantiles

Rafael Ponce de León Barajas

Nutrición y salud

Laura Concha Cantú

Ernesto Salinas Gómez-Roel

Políticas públicas

Ricardo Arturo Villavicencio Contreras

Sustentabilidad, Medio Ambiente, Bienestar Animal y Agricultura Regenerativa

Eduardo Ruiz Galindo Bracho

Comunicación

Lorena Villareal

LACTICINIOS

Responsable
Isabel López Salgado

ATENCIÓN:

Benjamín Franklin No. 134, Colonia Escandón,
C.P. 11800, Alcaldía Miguel Hidalgo, CDMX.
(55) 5271 2100 / ilopez@canilec.org.mx
Copyright © 2023
Cámara Nacional de Industriales de la Leche.



LXIII Asamblea General Ordinaria de la Cámara Nacional de Industriales de la Leche

La Cámara Nacional de Industriales de la Leche celebró su Sexagésima Tercera Asamblea General Ordinaria el pasado 24 de marzo en el Club de Industriales de la Ciudad de México donde se dieron cita más de 100 asistentes de manera presencial y 40 más desde la plataforma de zoom.

La asamblea dio inicio con la bienvenida del secretario Mauricio García Perera, y después de las formalidades del nombramiento de escrutadores y verificación del quorum el presidente Mariano Salceda presentó su Informe de Actividades desarrolladas durante el periodo comprendido entre el 19 de marzo de 2022 al 23 de marzo de 2023, mismo que fue aprobado por unanimidad.

En este recuento de actividades de su tercer y último año de gestión resaltan temas como la participación de Canilec en temas regulatorios, sustentabilidad, medio ambiente y promoción al consumo de la leche y sus derivados. Además de seguir impulsando al talento joven.

Al final de su informe, el presidente otorgó reconocimientos a los consejeros que dejaron este cargo, así como a las personas que presiden las comisiones de trabajo.

Por último, Salceda agradeció a los afiliados su confianza en los tres años frente a la presidencia de Canilec.







Maximice el rendimiento y mantenga la calidad del Queso Continental

Con la combinación única de nuestro recientemente desarrollado diseño de cultivo DVS® BALANCE™ Max y el coagulante líder en el mercado CHY-MAX® Supreme

CHR HANSEN

Improving food & health

Enseguida se dieron los informes de Tesorería, del Auditor Externo y del Comité de Vigilancia, mismos que fueron aprobados por unanimidad.

Continuando con el orden del día, el secretario, Mauricio García Perera informó que se registró en tiempo y forma una única planilla de consejeros Propietarios y Suplentes para integrar el Consejo Directivo 2023-2024

CONSEJEROS PROPIETARIOS	CONSEJEROS SUPLENTES
Fabrice Salamanca Ract	Alfonso Moncada Jiménez
Galya Montiel Ríos	José Carlos Calzada Ortega
Carla Adriana Suárez Flores	Jorge Alberto Lozano Garza
Isabel Chávez González	Ernesto Salinas Gómez-Roel
Carolina Rubín Alcalá	Xóchitl Morales Macedo
Eduardo Ruíz Galindo Bracho	Alicia Abaroa Ortega

La planilla de unidad propuesta fue aprobada por unanimidad, constituyéndose así el nuevo Consejo Directivo 2023-2024, una vez agrupados Marco Flavio Delgado Gutiérrez y Leopoldo Vázquez Rodríguez como consejeros propietario y suplente, respectivamente de la Delegación de Occidente.

DE UN MOMENTO COMÚN, A UN
✦ **SANTO MOMENTO** ✦




SANTA CLARA
1924

COME BIEN. **HOLA** 800-704 4400
llama sin costo INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

SANTA CLARA es una marca registrada de KOLACT, S.A.P.I. de C.V.D.R. © KOLACT, S.A.P.I. de C.V. 2021.

Constituido en su primera sesión el nuevo Consejo Directivo recién elegido por la Asamblea, el director general René Fonseca hizo uso de la voz para proponer como presidente de la Cámara Nacional de Industriales de la Leche a Ricardo Arturo Villavicencio Contreras, siendo la única propuesta, que se puso a votación y fue aprobada de manera unánime por los consejeros.

Acto seguido se pasó a la elección de los tres vicepresidentes, del secretario y del Tesorero, ante lo cual el director general informó que Ricardo Arturo Villavicencio Contreras, por su conducto propuso a los siguientes afiliados:

- Primer vicepresidente: José Mariano Salceda Servín de la Mora
- Segundo vicepresidente: Roberto Carlos Martínez Vázquez
- Tercer vicepresidente: Jorge Mario Ortega Montano
- secretario: Mauricio García Perera
- Tesorero: José Lavín Castañeda

Al no haber otra propuesta se puso a votación resultando aprobada por unanimidad.

En seguida el Dr. Ricardo Arturo Villavicencio Contreras, hizo uso de la palabra para presentar el plan de trabajo para el periodo 2023-2024.

El plan de trabajo propuesto está basado en los siguientes diez ejes estratégicos:

1. La membresía.
2. La continuidad.
3. El consumo y el consumidor.
4. La normatividad y reglamentación.
5. La producción primaria.
6. Los mercados: Volatilidad y exposición.
7. Relaciones gubernamentales y vinculación institucional.
8. Mercado exterior y tratados comerciales.
9. Imagen e impacto de la cámara.
10. El medio ambiente, la sustentabilidad, la tecnología y el nuevo talento de la cámara.

El programa de trabajo 2022-2023 presentado fue aprobada por unanimidad.









Nestlé

CUIDA EL BIENESTAR DEL PLANETA

Fábrica Nestlé Lagos de Moreno, Jalisco.



Desde 2005 Nestlé ha usado 60% menos agua por tonelada producida.
La fábrica de Nido es autosuficiente al aprovechar el agua extraída de la leche.

Nosotros ya elegimos bienestar, elige tú también.



Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular, Société Nestlé S.A., 1800 Vevey, Suiza

Ya en la sesión de la comida de clausura, el secretario de Agricultura y Desarrollo Rural, Víctor Villalobos Arámbula, señaló que el Gobierno de México mantendrá el acompañamiento a la cadena productiva de la leche y productos lácteos.

Sostuvo que el escenario global, que crea incertidumbre, nos convoca a conjuntar acciones a través de una gran alianza entre productores, industria, investigadores y autoridades estatales y federales, porque nadie pone en duda la contribución de la leche y sus derivados a la salud de la población.



Informó que se tiene previsto incrementar la compra de leche, a través de Seguridad Alimentaria Mexicana (Segalmex) y Liconsa, que registra más de 5.5 millones de familias que reciben leche subsidiada, con un producto de calidad en todo el país.

Al tomar protesta al nuevo Consejo Directivo, encabezado por Ricardo Villavicencio Contreras, el titular de Agricultura propuso fortalecer la colaboración y lanzar estrategias para incrementar el consumo per cápita nacional.



INNOVATION IS OUR INGREDIENT

DESARROLLA TUS PRODUCTOS EN NUESTRA PLANTA PILOTO

Te ayudaremos a diseñar tus proyectos más retadores.



Av. Aviación 6449, Zapopan, Jalisco, México C.P. 45019



El presidente entrante de la Canilec, Ricardo Villavicencio, expresó que los 63 años de la Cámara son reflejo del trabajo conjunto, como organismo gremial, con sus más de cien empresas y marcas afiliadas que son un pilar en el desarrollo de las regiones donde están instaladas.

Destacó que, en el país, más del 90 por ciento de la leche se industrializa, con la generación de 600 mil empleos directos y un millón indirectos, con una amplia gama de derivados lácteos y el compromiso de fortalecer la cadena productiva y un mayor consenso del sector primario.





Reconoció que enfrentan grandes retos como alcanzar el consumo de leche marcado por organismos internacionales, que es de 500 mililitros diarios por persona, y aumentar la producción con normas acordes y justas, que promuevan la calidad, a fin de fortalecer a toda la cadena del sector.

El presidente saliente de la Canilec, Mariano Salceda agradeció el acompañamiento y apoyo de la Secretaría de Agricultura, en estos casi tres años complicados por el escenario mundial, donde se demostró que existe una Cámara que trabaja la inclusión, sentido de responsabilidad, compromiso con el ambiente y a favor de la sociedad.

Resaltó que México tiene excelente calidad de leche, y puede ser un importante exportador de lácteos y derivados en Centro América, y mercados alternos.

En el evento participaron productores, investigadores, representantes de organismos internacionales del sector alimentario, y del cuerpo diplomático de Guatemala, Argentina, Chile, Estados Unidos, Reino Unido y la Unión Europea.

Siendo las 16:50 horas del día 24 de marzo de 2023, el secretario de Agricultura declaró clausurada la Sexagésima Tercera Asamblea General Ordinaria de la Cámara Nacional de Industriales de la Leche.





EXCESO SODIO
SECRETARIA DE SALUD

ORIGEN POTOSINO
ORGULLO MEXICANO



CARRANCO
SAVOR HECHO A MANO
DESDE 1885®
100% de leche

QUESO RANCHERO
Cont. Neto 300 g

Los lácteos en la lonchera escolar



“

Empezar el día con un desayuno equilibrado, es fundamental para contar con los nutrimentos y la energía necesaria para mantener un buen estado de salud tanto física como mental, que favorezcan la atención y concentración que los niños requieren para el aprovechamiento de su jornada escolar. A media mañana, es recomendable que los pequeños consuman una colación o refrigerio nutritivo que ayude a mantener los niveles de energía y la glucosa que requiere el cerebro para estar alerta.

”

Por: Comisión de Nutrición y Salud de Canilec



Algunas ideas de refrigerios para toda la semana



Opción 1:

Galletas saladas o paquetito de tostadas de maíz
Cuadritos de queso y jitomates Cherry
1 manzana pequeña



Opción 2:

Sándwich de crema de cacahuete
Palitos de zanahoria y pepino con limón
1 Yoghurt



Opción 3:

Rollitos de pechuga de pavo rellena de verduras
Palomitas de maíz (2 tazas)
1 mandarina



Opción 4:

1 taza de ensalada de frutas o verduras
1 quesadilla



Opción 5:

1 taza de jícamas con limón
1 mollete



¿Qué se sugiere que incluya un refrigerio escolar?

Refrigerio nutritivo



VERDURAS Y FRUTAS:

Variadas, crudas y/o cocidas, preferentemente de temporada y procurando que sean de diferentes colores

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y LEGUMINOSAS:

Como lácteos, pollo, carne, pescado, huevo y/o frijoles, habas, lentejas, etc.

CEREALES Y TUBÉRCULOS

Alimentos como pasta, pan, tortilla o arroz, de preferencia integrales

BEBIDA:

Agua natural

¿Sabías qué?

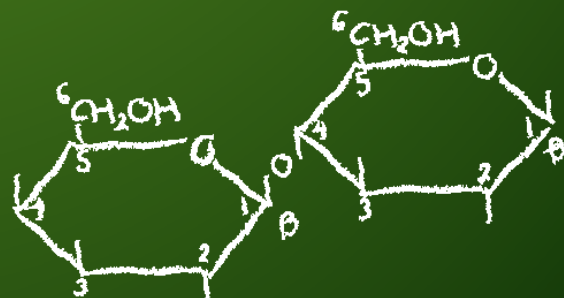
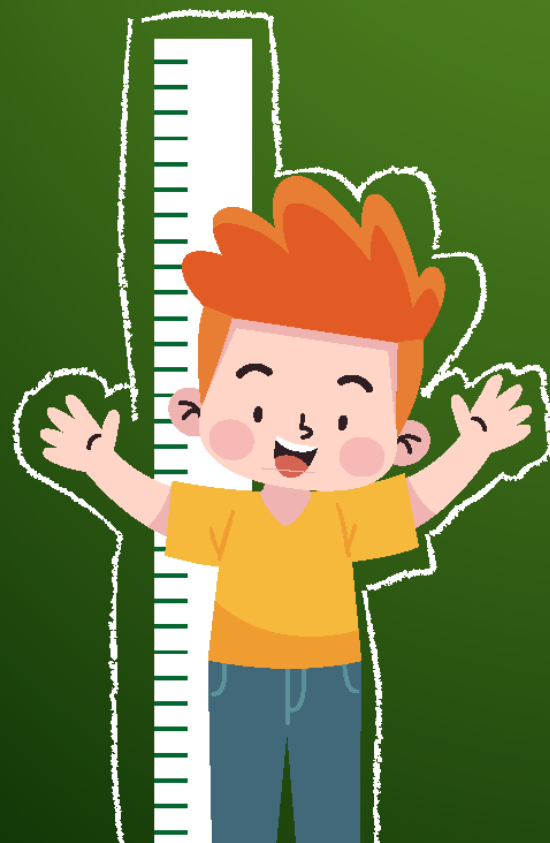
“

La leche y los lácteos como el yoghurt y queso, por sus aportes nutrimentales, son alimentos recomendados para la nutrición diaria de los niños; múltiples gobiernos y guías alimentarias incentivan su consumo dentro de una dieta saludable para favorecer el crecimiento y desarrollo.



Los lácteos son alimentos que aportan una gran variedad de nutrimentos fundamentales; tales como las proteínas, grasas, lactosa, calcio, la vitamina D, vitamina A, vitaminas B2, B5, B12, zinc, selenio, magnesio, fósforo, potasio, entre otros.

”



Beneficios del consumo de la leche y los lácteos

☉ Protección contra el desarrollo de enfermedad cardiovascular



☉ Aumento de la estatura

☉ Mantenimiento de un peso saludable

☉ Prevención de la desnutrición

☉ Salud ósea

En niños pequeños de 3 a 5 años se recomienda un consumo de 1 o 2 porciones de lácteos al día

El calcio naturalmente presente en la leche, comparado con otras de sus fuentes, tiene la característica de ser mejor absorbido y aprovechado por nuestro cuerpo.



Otras recomendaciones

Una gran idea es involucrar a los niños en la elección y preparación de los alimentos que llevarán en su lonchera, así se fomenta su responsabilidad a la vez que les ayuda a ir formando hábitos de alimentación saludable.

En los niños sanos y con peso adecuado, la leche puede consumirse entera, pues su grasa es fuente de energía, ácidos grasos esenciales y vitaminas liposolubles (vitaminas A y D).

Realizar un menú de refrigerios semanal o quincenalmente puede ser una buena estrategia para lograr una mejor organización y variedad en las preparaciones.





También es importante ajustar el tamaño de las porciones a las necesidades individuales en función de la edad, actividad física, estado de salud, el clima, entre otros.



CONTRIBUIMOS A TU SALUD INTESTINAL

El *Lactobacillus casei* Shirota es una bacteria probiótica capaz de llegar viva hasta el intestino, resistiendo el paso por los jugos gástricos y bilis para establecerse temporalmente en la microbiota intestinal.

El consumo diario del *Lactobacillus casei* Shirota ayuda a mantener el equilibrio de la microbiota intestinal contribuye a:

-  Tener una buena digestión.
-  Mantener el buen funcionamiento del Sistema Inmune a nivel gastrointestinal.
-  Prevenir infecciones gastrointestinales.
-  Disminuir las molestias del estreñimiento.



www.yakult.com.mx

Alimentos funcionales desarrollados por el Instituto Central de Investigaciones Microbiológicas Yakult y reconocidos por el sistema FOSHU en Japón. FOSHU: Foods for Specified Health Uses.

Yakult

21 al 24 de Septiembre

CONGRESO
DEL SECTOR

2023 LÁCTEO

! RESERVA LA FECHA!

- CULTIVOS LÁCTICOS*
- CUAJO INDUSTRIAL ALCATRAZ
 - “QUAJO” 100% QUIMOSINA
- POLIFOSFATOS ESTABILIZANTES
- EMULSIFICANTES / SALES FUNDENTES
- COLORANTE DE ANNATTO
- CONSERVADORES ANTIMICÓTICOS Y
- RETENEDORES DE HUMEDAD
- SABOR NATURAL DE MANTEQUILLA
 - = AUTÉNTICO DESTILADO DE STARTER
- EDULCORANTE NATURAL LUO HAN GUO
 - = MONK FRUIT JARABE Y/O POLVO

*La gama más amplia de cultivos lácticos para todo tipo de queso, yogurt, jocoque, crema, productos lácteos, bebidas lácteas y no lácteas, elaborados en Francia, USA y Alemania, para entrega inmediata (salvo excepciones) gracias a un stock permanente en nuestras cámaras de frío y de congelación.



www.distribuidoraalcatraz.com
alcatraz@distribuidoraalcatraz.com
Ventas Tel. 55 6716 4928 | Cel. 55 5494 7345



Canilec en el 8° Foro Nacional de Lechería 2023

El pasado 25 de abril del año en curso se llevó a cabo el 8° Foro Nacional de Lechería teniendo como sede el Centro de Congresos en Santiago Querétaro, México. Dicho encuentro integró la participación de pequeños, medianos y grandes productores de varios estados del país, además de representantes de las consejerías agropecuarias de las embajadas y otras instancias.

Durante la inauguración Ricardo Villavicencio Contreras, presidente de Canilec ofreció un mensaje en el cual resaltó el trabajo en unidad de los organismos participantes destacando como prioridad los temas de bienestar animal, sustentabilidad y medio ambiente, además de impulsar los pequeños proyectos en ganadería para ser más competitivos. Finalizó diciendo que es necesario promover las bondades de la leche y los productos lácteos.

Posteriormente también tuvo una importante participación en el panel titulado: "Perspectiva del sector lácteo hacia el 2030"





Durante su ponencia mencionó que actualmente el reto más importante que enfrenta el sector lácteo es impulsar la ingesta de la leche y sus derivados hacia el 2030, señaló que el consumo per cápita anual es de 180 litros de leche, es decir, por debajo del promedio de 150 litros que es lo recomendado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), esto pese a que al cierre de 2022, la producción incrementó casi 2%, superando los 13 mil millones de litros.

En su participación, Villavicencio dijo que uno de los rubros que no se debe descuidar para continuar con el suministro de lácteos, es la sanidad, por lo que hay que continuar los esfuerzos en el segmento ganadero para erradicar la tuberculosis bovina y la brucelosis.

En este panel estuvo acompañado por Marcela Mendoza, directora de Mercadotecnia Tetra Pak quien compartió con Ricardo que la clave para que la industria lechera continúe creciendo, es reforzar la comunicación con los consumidores, a través de estrategias positivas, que conecten emocionalmente con el consumidor y les recuerde los beneficios relevantes de dicho alimento.



DANONE
CADA
YOGHURT
CUENTA UNA
HISTORIA

de Proyecto Margarita

Historias de amor, unión, frescura y progreso...

10 años apoyando
ganaderos mexicanos

+500 familias de
ganaderos beneficiadas

x3 ingresos en un periodo
de 5 años

#LoHacemosLocal

Conoce estas historias en:

-  DanoneMx
-  danonemx
-  DanoneMexico





Finalmente Ricardo Villavicencio, explicó que el compromiso de ser sostenible recae no sólo en los ganaderos, sino también en el sector industrializado, ya que en conjunto forman parte de la misma cadena productiva.





¿Qué pasaría si

los alimentos nunca se desperdiciaran?

Avanzando hacia un mejor futuro de los alimentos

Un tercio de todos los alimentos producidos nunca se consumen. Una forma en que ayudamos a reducir el desperdicio de alimentos es a través de soluciones innovadoras de procesamiento y envasado que pueden extender su vida útil, lo que permite su transportación y almacenamiento sin necesidad de refrigeración o conservadores. Los alimentos pueden llegar a áreas remotas y estar disponibles para consumir durante un período de tiempo significativamente más largo, lo que ayuda a reducir el desperdicio de alimentos y garantiza que millones de personas tengan acceso a ellos.

Ésta es solo una de las formas en que trabajamos para avanzar hacia un mejor futuro de los alimentos.

#EligelobuenofijatequeseaTetraPak

 **Tetra Pak**[®]
PROTEGE LO BUENO

Canilec también tuvo presencia con un stand institucional, con el apoyo de Danone y Alpura se ofreció una degustación a los asistentes y nuestro afiliado Foss ofreció demostraciones gratis de análisis de la calidad de la leche a los productores.





Enfriamiento rápido • Trazabilidad • Servicios y auditorías



CLAUGER DE MÉXICO
Av. Paseo industriales #198 Int. 2 y3
Fracc. Industrial Parque
Central Guanajuato
C.P. 36827-Irapuato, MÉXICO
Tel. +52 (462) 626 01 23
comercial@clauger.com.mx
www.clauger.mx

**Túneles y celdas de enfriamiento
rápido de yogurt**



Canilec en la Expo Ganadera de la Feria San Marcos 2023

Por primera vez, Canilec tuvo de manera permanente un stand institucional en el pabellón lácteo de la Expo Ganadera de la Feria de San Marcos en Aguascalientes, celebrada del 14 de abril al 7 de mayo. Contamos con el apoyo de varias empresas afiliadas, para ofrecer degustación durante las 3 semanas que duró este magno evento, el cual tuvo gran importancia por sus concursos, ordeña, exhibición y venta de ganado, granja infantil, rifas y subastas, donde ganaderos de Aguascalientes, de la región y del país, expusieron excelente calidad genética con sus mejores ejemplares de varias especies y razas.

Agradecemos a nuestros afiliados: Sigma Alimentos, Quesería Dos Lagunas, Danone, Santa Clara y Lala por su loable participación y aportación de producto para degustación en la duración de todo el evento.



DESARROLLANDO SOLUCIONES INNOVADORAS PARA LA INDUSTRIA LÁCTEA

Un portafolio de soluciones inigualable

La industria láctea está evolucionando rápidamente ya que los consumidores están demandando productos más saludables, funcionales, naturales y convenientes.

El enfoque innovador de IFF combina experiencia en ingredientes y sabores con un amplio conocimiento técnico en aplicaciones, formulación y procesamiento de productos lácteos. Descubra IFF PRODUCT DESIGN™, donde diseñamos y desarrollamos productos, de principio a fin, que cubren las necesidades de nuestros clientes y brindan la mejor experiencia al consumidor; la versatilidad de usar sistemas funcionales, texturizantes, sabores, moduladores, cultivos, enzimas, proteínas vegetales y soluciones de protección y preservación de alimentos, convierte a IFF en un socio esencial para cubrir las tendencias actuales y futuras de los productos lácteos.

Explore las posibilidades en
[iff.com/portfolio/markets/food-beverage/dairy](https://www.iff.com/portfolio/markets/food-beverage/dairy)



iff

Where science
& creativity meet



El Consumidor de Lácteos... Valor más allá del costo

Por: IFF

La industria láctea está evolucionando rápidamente, y es en este cambio que los consumidores están demandando productos saludables y nutritivos, pero a la vez que sean accesibles a su bolsillo.

En un estudio a finales del 2022 realizado por Global Data con consumidores de países en Latinoamérica encontró que el 60% de los encuestados estaban extremadamente preocupados por el impacto de la inflación en la economía del hogar.



El incremento de precio en productos básicos ha hecho que los consumidores de la región migren hacia marcas más baratas; este comportamiento es más evidente en productos lácteos *versus* otras categorías, donde el 25% de los encuestados declaró haber hecho este cambio como resultado de la situación económica. De igual forma, el 11% comenta que ha comprado menos cantidad, y sólo un 3% ha dejado de comprar productos lácteos.

A pesar de este comportamiento, algo que sigue siendo claro es que el consumidor no busca sacrificar calidad por lo que está evaluando sus opciones para adquirir aquellos lácteos que ofrezcan beneficios iguales o similares, a las marcas de mayor precio... al final busca valor por su dinero.

Esto ha orillado a los productores de lácteos a reformular enfrentándose a grandes retos:



PERFIL DEL PRODUCTO

- Formular con menos o diferentes ingredientes manteniendo el sabor, textura y funcionalidad
- Mantener perfil saludable explorando los diversos ingredientes en términos de óptima nutrición



PRODUCTIVIDAD

- Mantener procesos de producción estables para entregar una calidad constante
- Optimizar el uso de ingredientes para reducir transporte de materias primas y tener el menor impacto de precio ante el consumidor



INOCUIDAD, VIDA DE ANAQUEL

- Alimentos básicos con mayor vida de anaquel para reducir el desperdicio de alimentos manteniendo la calidad durante toda la vida útil
- Mejorar las características para la distribución y así garantizar que el producto llega en condiciones inocuas y seguras al consumidor



Por lo tanto, hoy más que nunca, es fundamental para los productores de lácteos, contar con socios comerciales que ofrezcan un portafolio completo de ingredientes y amplio conocimiento técnico en aplicaciones en lácteos y así, enfrentar exitosamente estos retos y continuar desarrollando productos innovadores y competitivos en el mercado que satisfagan al consumidor y mantengan la lealtad de los consumidores hacia sus marcas.

En pocas palabras, garantizar que el consumidor de lácteos reciba valor más allá del costo del producto *per se* y no tenga necesidad de buscar alternativas. En IFF generamos Innovación a través de la Experiencia, Conocimiento, Ingredientes, Soluciones e Información de Mercado para cubrir las tendencias actuales y futuras de los productos lácteos.

EXPO Lac DEL BAJÍO 2023

EL EVENTO
MÁS IMPORTANTE DE LA
INDUSTRIA LÁCTEA
EN EL
BAJÍO



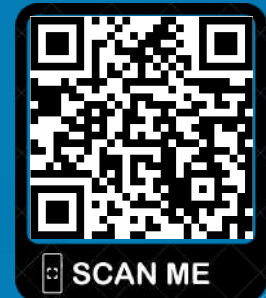
08 | 09
JUNIO
2023

Poliforum León
León Gto.

Encuentra los mejores
proveedores de:

- Campo
- Transformación
- Producto terminado

Registro
Gratuito



Más información:

 477 528 18 82



WWW.EXPOLACDELBAJIO.COM

PATROCINADO POR:



EN ALIANZA CON:



Secretaría
de Desarrollo
Económico
Sustentable

Secretaría
de Desarrollo
Agroalimentario
y Rural



ORGANIZADO POR:

