



REVISTA

EDICIÓN ABRIL-JUNIO 2024

# LACTICINIOS

LOS LÁCTEOS SON SALUD

La matriz láctea:  
el alimento es más que la suma  
de sus nutrimentos

Comportamiento del consumidor mexicano  
Primer trimestre del año  
KANTAR

Descubre el verdadero potencial  
del procesamiento a ultra altas  
temperaturas (UHT)



# 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.**





Generalmente se valora a los alimentos por los principales nutrimentos que contienen, pero realmente deberíamos de sopesar no solo el tipo y cantidad de nutrimentos, sino la manera en que están interrelacionados unos con otros. En este número se incluye un artículo de nuestra Comisión de Nutrición y Salud en el que se analiza la sinergia que se da entre los componentes de la leche para aportar beneficios adicionales en la nutrición.

Kantar nos ofrece un análisis del comportamiento de consumidor durante el primer trimestre del 2024 en el que es evidente que las mayores compras en valor se deben más a precios que a volumen. La agencia recomienda la búsqueda de nuevos momentos de consumo para desarrollar oportunidades de crecimiento en un entorno en el que las elecciones de compra están polarizadas, por un lado, crecen las marcas propias con productos asequibles, y por el otro los consumidores buscan darse un gusto con marcas premium que les brindan mejor calidad.

Finalmente les invitamos a reflexionar en la relevancia de envases para productos con procesos de ultra alta temperatura (UHT por sus siglas en inglés) en cuanto a mayor eficiencia, nuevas ideas de productos y menor huella de carbono, todo ello derivado en buena medida de la posibilidad de extender la vida de anaquel de los productos sin necesidad de transportarlos y almacenarlos usando sistemas de refrigeración.

Ricardo Villavicencio Contreras  
Presidente

# Contenido



**La matriz láctea:  
el alimento es más que la suma  
de sus nutrimentos**

**Comportamiento del consumidor mexicano  
Primer trimestre del año  
KANTAR**

## Lactinios

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](mailto:ilopez@canilec.org.mx) visítanos en: [www.canilec.org.mx](http://www.canilec.org.mx)

**Descubre el verdadero potencial  
del procesamiento a ultra altas  
temperaturas (UHT)**

**NUEVA  
LECHE**

**SIN REFRIGERAR\***

**LALA**

**100<sup>®</sup>**

**sin lactosa**

**Entera**

**Deliciosa  
y cremosa<sup>1</sup>**

**¡pruébala!**

<sup>1</sup>vs. Lala 100<sup>®</sup> Sin Lactosa parcialmente descremada.

**ALIMÉNTATE SANAMENTE Y MANTÉN UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE**

# Consejo Directivo Nacional 2024-2025



**RICARDO ARTURO  
VILLAVICENCIO  
CONTRERAS**  
Presidente

**ROBERTO CARLOS  
MARTÍNEZ VÁZQUEZ**  
Primer  
Vicepresidente

**XÓCHITL MORALES  
MACEDO**  
Segundo  
Vicepresidente

**JORGE MARIO  
ORTEGA MONTANO**  
Tercer  
Vicepresidente

**JOSÉ LAVIN  
CASTAÑEDA**  
Tesorero

**MAURICIO GARCÍA  
PERERA**  
Secretario

**RENÉ  
FONSECA MEDINA**  
Director General

## CONSEJEROS TITULARES

Emilio Aguilar Barroso

Francisco Javier Chapa Castro

Carla Adriana Suárez Flores

María Isabel Chávez González

Carolina Rubín Alcalá

Eduardo Ruíz Galindo Bracho

Marco Flavio Delgado Gutiérrez

## CONSEJEROS SUPLENTE

Galya Montiel Ríos

José Eduardo Balboa Velasco

Jorge Alberto Lozano Garza

Ernesto Salinas Gómez-Roel

Xóchitl Morales Macedo

Zerene Kahan Oblatt

Leopoldo Vázquez Rodríguez

## COMITÉ DE VIGILANCIA

Miguel Ángel Canseco Camacho

Eric Darwin Marín Campos

Jorge Alberto Lozano Garza

Alfonso Moncada Jiménez

Julio Martínez



## COMISIONES DE TRABAJO

### **Normalización**

Alfonso Moncada Jiménez

### **Aditivos alimentarios**

Galya Montiel Ríos

### **Comercio exterior**

Jorge Lozano Garza

### **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

### **Campo**

Julio Martínez

### **Sustentabilidad, Medio Ambiente, Bienestar Animal y Agricultura Regenerativa**

Eduardo Ruiz Galindo Bracho

### **Comunicación**

Lorena Villarreal Clausell

## LACTICINIOS

---

Editor en Jefe  
Isabel López Salgado

### ATENCIÓN:

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

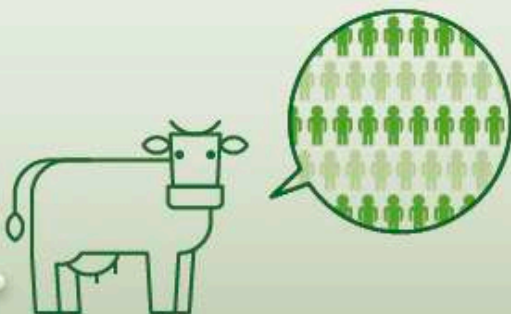
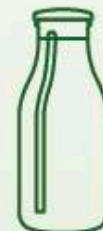
Al celebrar el  
*Día Mundial  
de la Leche,*

en Canilec resaltamos la importancia  
del sector lácteo mexicano.



Con una producción anual de  
**13 mil 333 millones**  
de litros de leche, México ocupa  
el **14º lugar** mundial

El mercado de lácteos en México  
está valuado en  
**324 mil millones**  
de pesos



La actividad lechera genera  
**600 mil** empleos directos  
y **1 millón**  
de empleos indirectos

 [www.canilec.org.mx](http://www.canilec.org.mx)

**Canilec** generando valor a la industria de los lácteos.



# novonesis

Chr. Hansen y Novozymes han unido sus fuerzas para crear Novonesis.

Aprovechando más de un siglo de experiencia combinada en enzimas y bacterias, hemos unido dos empresas líderes en el mercado para liberar todo el potencial de la biología.

Nuestras biosoluciones para productos lácteos ayudan a desarrollar deliciosos sabores, texturas y apariencias que los consumidores adoran, mientras obtienen más con menos leche.

[novonesis.com](http://novonesis.com)



# La matriz láctea: el alimento es más que la suma de sus nutrimentos

Los alimentos se consideran como el vehículo por el cual nuestro cuerpo obtiene los nutrimentos que requiere, y a muchos de ellos se les reconoce por ser ricos en determinadas vitaminas, minerales, proteínas, etc. (p.ej. la carne es rica en hierro, la naranja es rica en vitamina C, las verduras de hoja verde son ricas en vitamina K, etc.)

Sin embargo, la nutriología está evolucionando, dejando de enfocarse en los nutrimentos aislados, por una visión más integral, donde se estudia la interacción que ocurre entre todos los componentes, tanto nutrimentos como no nutrimentos y la relación entre sí, es decir el “alimento en su totalidad”; esto se conoce como matriz alimentaria. El razonamiento es:

**NO SE CONSUMEN NUTRIMENTOS  
AISLADOS, SE CONSUMEN ALIMENTOS**

Los lácteos son un buen ejemplo de esta situación; pues la mayoría de las personas los reducen a ser sólo alimentos ricos en calcio o ricos en proteínas que ayudan a la salud ósea, al crecimiento o al desarrollo de la masa muscular.

Bajo el enfoque de estudiar a los lácteos como una matriz alimentaria, se abre un panorama de posibilidades y se comienzan a entender mejor otros beneficios a la salud que bajo un enfoque clásico no se conocían.

Lo que hace especial a la matriz láctea es su rica densidad de nutrimentos (proteínas, calcio, fósforo, magnesio, potasio, zinc, vitaminas A, D, B2, B5, B12, entre otros), su biodisponibilidad y la interacción entre todos sus componentes. Algunos de sus beneficios son:

- **Salud cardiovascular:** La estructura de los glóbulos de grasa de la leche tiene la capacidad para modular el sistema inmunitario, reducir la inflamación, además de que ayudan a reducir la absorción del colesterol. El consumo de lácteos, tanto enteros como descremados ayuda a reducir el riesgo de infartos, accidentes cerebrovasculares, enfermedad isquémica y a regular la presión arterial.

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.



- Efectos sobre el peso corporal: Los lácteos contribuyen en la disminución de grasa corporal y aumento de músculo. Un estudio mostró que por cada 200 g de productos lácteos consumidos se redujo un 16% el riesgo de obesidad. Por otro lado, los lácteos semisólidos y sólidos tienen un importante efecto en la sensación de saciedad y supresión del apetito.
- Salud ósea: El contenido de minerales y proteínas de los lácteos son excelentes promotores del desarrollo óseo. Además, la presencia de microorganismos beneficiosos en los lácteos fermentados, como el yoghurt, puede favorecer el equilibrio de la microbiota intestinal y por ende la absorción de minerales. Incluso la lactosa, azúcar intrínseco de los lácteos, funciona como un prebiótico favoreciendo la absorción de calcio y otros nutrimentos.
- Prevención de cáncer: El calcio que contiene la leche se une a los ácidos biliares y ácidos grasos impidiéndoles sus efectos cancerígenos sobre las células del colon; de ahí su acción preventiva sobre el cáncer de colon. Por otro lado, los lácteos fermentados, como el yoghurt, han mostrado su protección contra el cáncer de vejiga.
- Prevención de diabetes: En especial el consumo de yoghurt se asocia a un menor riesgo del desarrollo de diabetes mellitus tipo 2.
- Como se puede observar, los beneficios de los lácteos en la salud dependen de las combinaciones e interacciones de sus componentes (el todo es mayor a la suma de sus partes – este es el beneficio de la matriz láctea), pues no pueden explicarse por sus nutrimentos individuales.



EXCESO SODIO  
SECRETARIA DE SALUD

ORIGEN POTOSINO  
ORGULLO MEXICANO



**CARRANCO**  
SABOR HECHO A MANO  
DESDE 1885®  
100% de leche

**QUESO RANCHERO**  
Cont. Neto 300 g

# UN ALIMENTO ES MÁS

QUE LA  
SUMA DE  
SUS PARTES



} **MATRIZ  
LÁCTEA**



**ALIMENTOS LÁCTEOS ≠ ALIMENTOS FORTIFICADOS**

Adaptado de: The Food Matrix. Food is more than the sum of its nutrients. Dr. Stephan Peters, Manager Nutrition Research, NZO (Dutch Dairy Association) Den Haag, The Netherlands. A resource about dairy-based nutrition. A product of the Consumer Education Project of Milk SA. [www.rediscoverdairy.co.za](http://www.rediscoverdairy.co.za)

Otros factores que contribuyen a potenciar los beneficios en la salud de los lácteos como matriz alimentaria es el procesamiento al que se somete a leche (pasteurización, fermentación, etc.) pues la modificación de la matriz láctea aporta beneficios adicionales; tal es el caso de los lácteos fermentados (yoghurt, queso, etc.) que pueden contener bacterias que producen compuestos como los ácidos grasos de cadena corta que favorecen la movilidad del intestino grueso y péptidos bioactivos con funciones antihipertensivas. La evidencia científica hace necesario reevaluar las recomendaciones dietéticas clásicas que consideran la sustitución de algunos grupos de alimentos como



# 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

La evidencia científica hace necesario reevaluar las recomendaciones dietéticas clásicas que consideran la sustitución de algunos grupos de alimentos como los lácteos o el consumo preferente de lácteos bajos en grasa.

Al hacer recomendaciones dietéticas, se puede caer en errores si se consideran solo los nutrientes aislados de los alimentos, particularmente cuando el alimento contiene nutrientes cuyo consumo en exceso se ha asociado a daños en la salud.

En el caso de los lácteos se podría mencionar el ejemplo de las grasas saturadas que están presentes de manera natural, y que lejos de pensar que podrían perjudicar la salud, se ha puesto en claro que los lácteos enteros ejercen efectos cardioprotectores.

No cabe duda de que los lácteos poseen características únicas desde la perspectiva nutricional además de ser prácticos y versátiles lo que facilita el incluirlos en nuestra alimentación diaria y disfrutar de sus beneficios a la salud.

#### Referencias:

- Weaver Connie. Dairy matrix: is the whole greater than the sum of the parts. *Nut Rev.* 2021. Dec; 79(suppl 2): 4-15.
- International Dairy Federation (IDF). The importance of the dairy matrix in the evaluation of the nutritional quality and health effects. Abril 2023.
- International Dairy Federation (IDF). Dairy matrix: Understanding its impact on the health effects of Dairy foods. May 2023.
- Aparicio Aránzazu, Lorenzo-Mora Ana M., Bermejo Laura M. Rodríguez-Rodríguez Elena, Ortega Rosa M., López-Sobaler Ana M. Matriz Láctea, beneficios nutricionales y sanitarios de la interrelación entre sus Nutrientes. *Nutrición Hospitalaria.* 2020; 37: 13-17.
- Geiker NRW, Molgaard C., Iuliano S., Rizzoli R., Manios Y., Van Loon L JC., Leckerf JM., Moschonis G., Reginster J-Y, Givens I., Astrup A., Impacto of whole Dairy matrix on musculoskeletal health and aging-current Knowledge and research gaps. *Osteoporos Int.* 2020. 31(4): 601-615.
- The Food Matrix. Food is more than the sum of its nutrients. Dr. Stephan Peters, Manager Nutrition Research, NZO (Dutch Dairy Association) Den Haag, The Netherlands. A resource about dairy-based nutrition. A product of the Consumer Education Project of Milk SA. [www.rediscoverdairy.co.za](http://www.rediscoverdairy.co.za)





INNOVATION IS OUR INGREDIENT

# DESARROLLA TUS PRODUCTOS EN NUESTRA PLANTA PILOTO

Te ayudaremos a diseñar tus proyectos más retadores.



EMPRESA  
SOCIALMENTE  
RESPONSABLE



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

# Comportamiento del consumidor mexicano

PRIMER TRIMESTRE DEL AÑO





Por: Francisco Luna, Country Manager de Kantar México

Kantar, división Worldpanel, comparte la más reciente edición del reporte Consumer Insights que corresponde al primer trimestre del año, en el que resalta un crecimiento del mercado de consumo masivo en valor de 8.6% y en volumen de 2.5%.

“En el corto plazo, los consumidores están absorbiendo los incrementos en precio, lo cual se ve reflejado en el aumento del ticket. Entramos a un ciclo de estabilidad en la forma de comprar, reflejado en la frecuencia y unidades por acto de compra, que tienen variaciones mínimas”

TFMCG | Total México | Total Canales | KPI's | Años móviles y Trimestrales

Inflación Mar-24: 4.4%\*

		Q1-23	Q1-24	Var%
	Gasto medio	\$ 8,983.4	\$ 9,572.4	6.6%
	Ticket	\$ 99.4	\$ 106.6	7.3%
	Unidades por acto	4.1	4.1	1.7%
	Frecuencia (# veces)	90.4	89.8	-0.6

Fuente: Panel de Compra In Home  
Kantar. Do not distribute without Kantar's express consent

# 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

Para comienzo de año todas las canastas están en terreno positivo, destaca la recuperación de Alimentos y el dinamismo en el mundo Cuidado personal impulsado por el empleo femenino donde 7 de cada 10 puestos de trabajo son para mujeres, sin embargo, se frena la frecuencia de compra debido a que cuando van, adquieren productos más grandes”, explicó Francisco Luna, Country Manager de Kantar México, división Worldpanel.

Variaciones % | Total México



Fuente: Panel de Compra In Home  
No distribuir sin el consentimiento de Kantar

## ¿CÓMO CRECER EN EL ENTORNO ACTUAL?

Ante la estabilidad de corto plazo, pero incertidumbre que nos traerá la transición, impera la necesidad de desarrollar oportunidades, una vía de crecimiento es buscar nuevos momentos de consumo.

A través de nuestro panel Usage, el cual tiene el registro de todas las ocasiones de consumo de Alimentos y Bebidas, corrimos una segmentación de hogares cruzando la cantidad de platillos, por los ingredientes empleados, con lo cual creamos cuatro grupos:



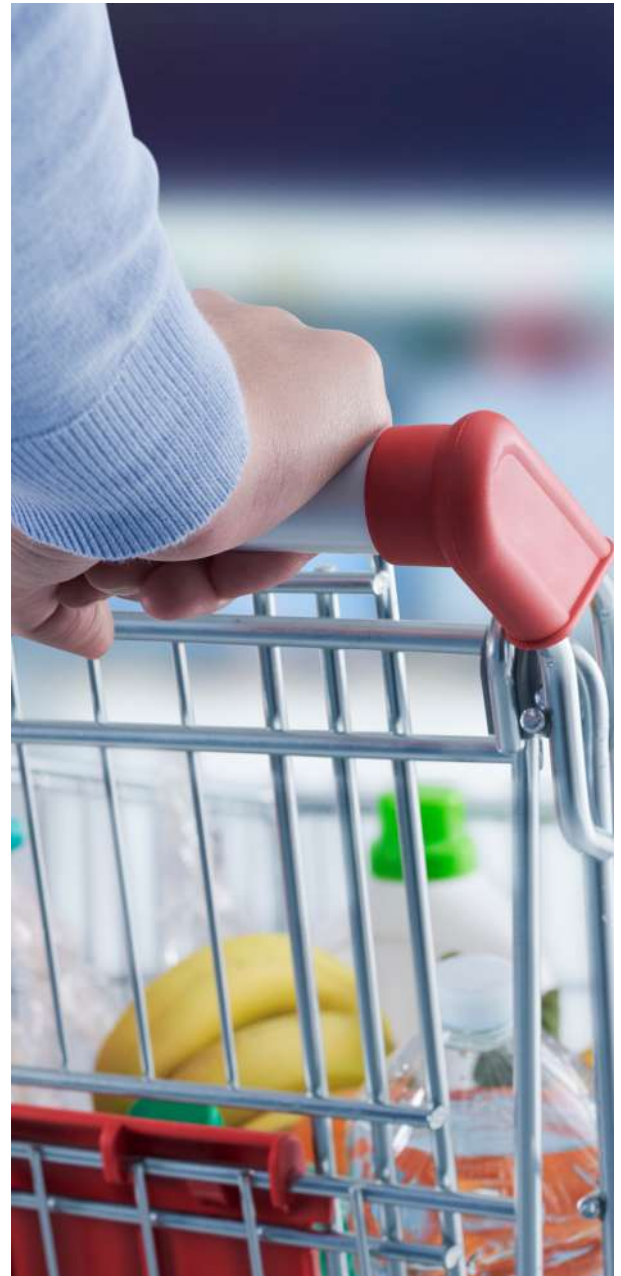
- “Prácticos”, buscan variedad de platillos, pero cada uno lo cocinan de forma sencilla al usar menos ingredientes
- “Gourmand” pesa la variedad, sabor y experiencia: más ingredientes y más platillos
- “Básicos” pesa el pragmatismo, con menos ingredientes y menos platillos
- “Por el Sabor”, quienes tienen una menor variedad de platillos, pero cada uno lo cocinan con esmero, ya que usan una amplia variedad de ingredientes

Como resultado de este análisis, encontramos que el 58% del crecimiento en ocasiones de consumo se da en el grupo “Por el Sabor”, seguido de preparaciones “Básicas” con 28%, “Gourmand” al igual que “Prácticos” tiene 7%.

Si bien, los momentos “Gourmand” son menores en comparación con “Por el Sabor”, resalta que, por la atención que ponen a cada momento, tienen un gasto promedio en Alimentos 17% mayor que el promedio. Estos momentos de consumo “Gourmand”, ocurren con mayor frecuencia en hogares de nivel socioeconómico alto, en donde la mujer tiene 41 años o más.

La relevancia que la preparación de alimentos tiene para los “Gourmand” tiene un impacto positivo en categorías de Uso Doméstico cercanas a estos momentos (Toallas de Cocina, Detergentes para Trastes, así como Fibras y Paños), en las cuales tienen un gasto promedio 20% superior al del resto de hogares.

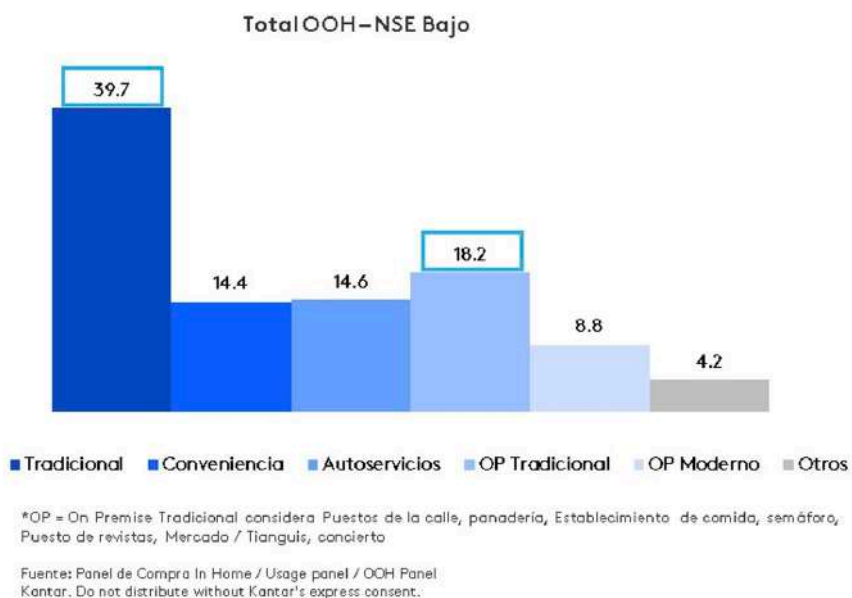
El segmentar se vuelve clave para poder direccionar mejor los esfuerzos de mercadeo, incrementando el retorno y evitando gastos innecesarios, agregó Francisco Luna de Kantar México, división Worldpanel.



## CONSUMIDOR FUERA DEL HOGAR

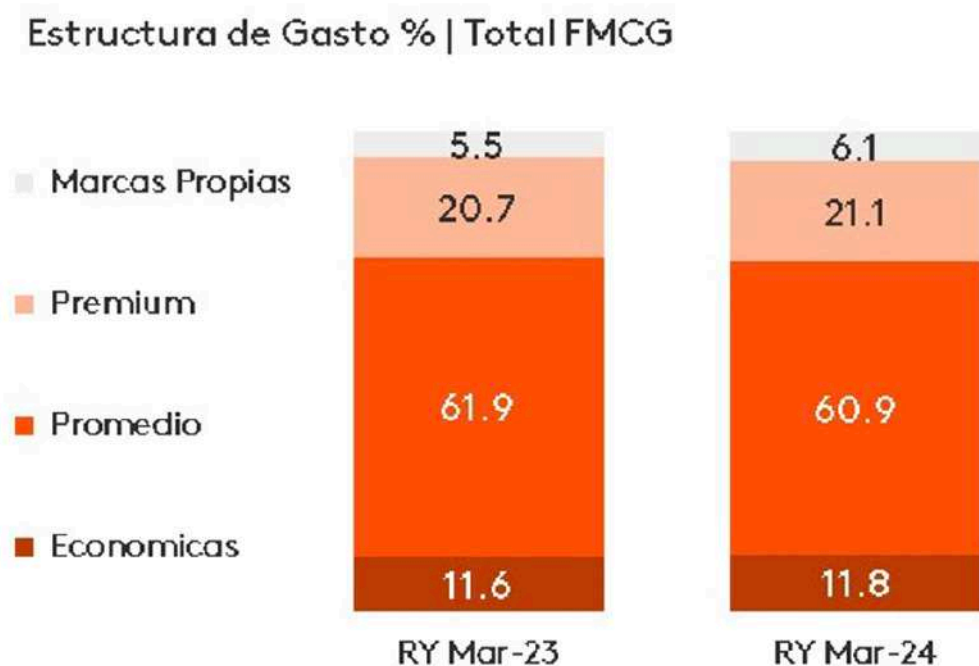
Destaca que la dinámica positiva de consumo está presente dentro y fuera del hogar, ésta última impactada por el empleo, especialmente del nivel socioeconómico bajo quien tiene una mayor movilidad, en este caso, el canal de compra que destaca es el Tradicional y On Premise Tradicional, como son puestos de la calle, ya que ofrecen la ventaja de una rápida parada para comer algo y seguir adelante.

### Estructura de Gasto de NSE Bajo Fuera del Hogar



## POLARIDAD EN LAS ELECCIONES DE COMPRA

Al analizar a las marcas por segmentación de precios, vemos un evidente contraste en la elección de compra, puesto que los hogares no solo buscan productos asequibles como los son las Marcas Propias, que aumentaron 0.5 puntos porcentuales contra el año pasado, sino que también buscan darse un gusto con marcas que les brindan una mejor calidad, las Premium aumentaron 0.4 puntos porcentuales comparado con 2023. Las marcas que tienen un mayor reto para destacar y estar en la elección del consumidor son las Promedio y Económicas.



Fuente: Panel de Compra In Home  
Kantar. Do not distribute without Kantar's express consent

### Acerca de Kantar

Kantar es la empresa líder mundial en analytics y datos de marketing, y un socio de marca indispensable para las mayores empresas del mundo, incluyendo a 96 de los 100 anunciantes más importantes a nivel global. Combinamos los datos de actitudes y comportamientos más significativos con una profunda pericia y plataformas tecnológicas, para rastrear cómo piensan y actúan las personas. Ayudamos a los clientes a desarrollar estrategias de marketing que den forma a su futuro y generen un crecimiento sostenible.



**Los envases evolucionan...  
el cuajo también.**



# Cuidar el medio ambiente sabe muy bien.



Gracias a **nuestro enfoque medioambiental**, utilizamos materias primas como el cartón **proveniente de bosques administrados responsablemente**, así nos sentimos orgullosos de proteger lo bueno.



**52,866 toneladas de envases reciclados** durante 2022.



600 puntos de **acopio en todo el país**.



Nuestra meta **para 2023 es tener 58 mil toneladas de envases reciclados**.

Elige lo bueno,  
fíjate que sea  
**Tetra Pak®**

# Descubre el verdadero potencial del procesamiento a ultra altas temperaturas (UHT)



Debido a los procesos involucrados en la producción de alimentos y bebidas, en ocasiones, la tecnología UHT puede ser percibida complicada y costosa, sin embargo, con el enfoque adecuado, en realidad puede ser lo contrario. Por supuesto, existen desafíos en este tema, pero los productos UHT y las tecnologías asépticas asociadas pueden ser rentables, flexibles y alineadas con los objetivos de los productores.

Algunas de las ventajas que se pueden obtener con la tecnología UHT son:

## 1. AUMENTO DE LA EFICIENCIA

El proceso de tratamiento térmico elimina todos los microorganismos del producto. Se envasa asépticamente, por lo que no hay necesidad de conservadores o una cadena de distribución y almacenamiento refrigeradas. Los productos envasados y sin abrir, tienen una vida útil de varios meses, facilidades que pueden ser aprovechados en la planificación de la producción.

Los lotes también se pueden producir en grandes cantidades, ya que el producto se almacena durante mucho más tiempo. Esto lleva a una planificación de producción más efectiva y, en última instancia, a mejorar la eficiencia operativa.

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



## 2. NUEVAS IDEAS DE PRODUCTOS

La mayoría de las personas, al escuchar UHT, inmediatamente piensan en la leche, pero esta tecnología puede usarse para producir una gama mucho más amplia de alimentos, desde leche sin lactosa hasta leche con sabor y bebidas con proteína.

Además de ofrecer versatilidad, las líneas de producción UHT son flexibles: es posible cambiar fácilmente entre la producción de leche UHT y bebidas deportivas regulares, por ejemplo. Esto significa que si se cuenta con una nueva idea de receta, es sencillo producir pequeños volúmenes y ver si los consumidores están interesados, mientras continúan ejecutando la producción de manera eficiente.





**RECIPLASTIG**

# TRANSFORMAMOS EL PLÁSTICO

EN UN FUTURO SUSTENTABLE

## SOMOS UNA EMPRESA

### 100% MEXICANA

Dedicada a la recuperación de materiales postindustriales y comercialización



**TRANSFORMAMOS  
RESIDUOS EN MATERIA PRIMA**



**CONTAMOS CON  
UNA CAPACIDAD  
DE PRODUCCIÓN DE**

**1,000  
TONELADAS  
MENSUALES  
DE PLÁSTICO**



#### DESARROLLO DE PRODUCTOS

Desarrollamos productos conforme a las necesidades de nuestros clientes, desde las formulaciones adecuadas para su aplicación.

#### DESARROLLO DE MATERIA PRIMA TERMINADA PARA PRODUCTOS.

Productos elaborados o complementados de polipropileno reciclado de alto impacto, partiendo de la materia prima formulada en nuestras instalaciones.



### CONTÁCTANOS

Lic. Israel Gallardo Sevilla  
Director General  
israel@reciplastig.com

Lic. Claudia Mac Naught Pineda  
Gerente de ventas  
claudia.m@reciplastig.com

### 3. REDUCCIÓN DE LA HUELLA DE CARBONO

La tecnología UHT ayuda a reducir el impacto ambiental, ya que el almacenamiento y la distribución refrigerados son innecesarios. Esto reduce el consumo de energía y da como resultado una huella de carbono más pequeña, que es especialmente útil en países donde es difícil mantener una cadena fría completamente funcional.

Los sistemas modernos y las unidades UHT también están diseñadas para ser aún más eficientes energéticamente, lo que contribuye muy bien al objetivo de los productores de alimentos. Asimismo, la vida útil más larga del producto ayuda a reducir el desperdicio de alimentos, dando como resultado menos devoluciones y reclamaciones.

“En Tetra Pak, la industria láctea puede encontrar un socio estratégico, ya que ofrecemos la tecnología UHT más eficiente y al mismo tiempo, garantizamos que ofrezca el rendimiento para satisfacer las necesidades de los productores.

Nuestra amplia gama de opciones de envasado aséptico, asegura la calidad y seguridad del producto, ya sea que las bebidas se almacenen o se consuman”, resaltó Eduardo Velázquez, Líder del área de Comunicación para Tetra Pak México.







# CONTRIBUIMOS A TU SALUD INTESTINAL

**Yakult**



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.

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

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

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.



[www.yakult.com.mx](http://www.yakult.com.mx)



**19 al 22**  
**SEPTIEMBRE**

**SAVE THE DATE**

**Hotel Grand Fiesta Americana los Cabos**

Organizado por:



Escanea el código QR  
o entra a [www.canilec.org.mx](http://www.canilec.org.mx)  
y consulta la información