



**SUMMIT | 20
& EXPO | 24**

2-3 OCTUBRE
Centro Citibanamex • Ciudad de México

Descubre las novedades que definirán el futuro en THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024

Conoce algunas de las novedades que los expositores de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO, en su 16ª edición, promete ser el punto de encuentro clave para más de 20,000 compradores potenciales y más de 450 expositores, quienes presentarán las últimas innovaciones en ingredientes, aditivos, colorantes, saborizantes, soluciones, procesamiento, packaging y tecnología avanzada para la industria de Alimentos y Bebidas en Latinoamérica

Con una impresionante expansión de 28,000 m² de piso de exhibición, la Expo reunirá a los líderes y profesionales más influyentes de la industria de alimentos y bebidas. El evento se llevará a cabo los días 2 y 3 de octubre de 2024 en el Centro Citibanamex de la Ciudad de México, y abrirá sus puertas de 10:00 a 19:00 hrs.

Este foro de negocios está diseñado exclusivamente para profesionales del sector. Los asistentes tendrán la oportunidad de descubrir novedades provenientes de más de 36 países, con un enfoque integral en las últimas tendencias que están moldeando el futuro de la industria desde distintos sectores.

[Para enterarte de cuáles son las empresas que estarán presentes con sus productos y soluciones en esta edición de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO, HAZ CLIC AQUÍ](#)

Innovaciones en cuanto a ingredientes y aditivos

American Lecithin Company asevera que la demanda de sus emulsionantes naturales, potenciadores de penetración y sistemas de administración, junto con sus ingredientes activos específicos, ha crecido significativamente.

Dipasa Internacional de México resalta que los aceites culinarios, como el de ajonjolí, son fundamentales en la industria moderna de alimentos. Su aceite de la línea Signature Selection está elaborado con aceites de ajonjolí 100% orgánicos.

Según **FXM Ingredients**, conservadores naturales como Chiber, un producto derivado de las fibras de quitosano del champiñón blanco, han surgido como una alternativa prometedora.

Nutryplus señala que los fabricantes de gomitas y gelificados buscan ingredientes rentables y funcionales como Adyplus, Glossyplus, y Glossnosh.

La industria alimentaria es una de las que más innovaciones desarrolla continuamente. Esto se puede comprobar con las novedades que presentará **Saskatchewan Trade and Export Partnership (STEP)**.

Stern Ingredients demuestra que los sistemas estabilizantes PLUSmulson de Hydrosol son ideales para cárnicos híbridos, ya que resultan fáciles de usar y se integran bien en los procesos de producción existentes.

V&L CORP ha lanzado a nivel nacional la prestigiosa marca premium GS Capsules. A través de ella, ofrece una amplia gama de cápsulas de Gelatina, HPMC, Pullulan y Entéricas en 14 tamaños diferentes.

VINPAI ha estado a la vanguardia durante más de 10 años, investigando, desarrollando y aplicando aditivos 100% naturales, como los derivados de algas.

Wenda Ingredients Latam subraya el creciente interés en alimentos con "etiqueta limpia", como el jamón bajo en sodio.



Colorantes para alimentos y bebidas que impacten

Para satisfacer las necesidades de coberturas de colores intensos y de fácil aplicación en repostería, pastelería y confitería, los fabricantes cuentan con el respaldo de Rainbow™ Colored Coatings de **Merckens®**.

Por su parte, **Roha Sciences** destaca que, con ChromaFine, es posible mantenerse competitivos en el mercado global. Esta solución está compuesta por una gama de pigmentos micronizados provenientes de fuentes naturales como plantas, frutas y verduras de colores vibrantes.

Equipos y tecnología para el procesamiento de alimentos

Anton Paar México destaca que el Analizador de Humedad MT-CA permite la medición simultánea de hasta 10 muestras de diversos polvos y sólidos, a la vez que reduce el tiempo de pruebas hasta en un 65%.

Bruker Mexicana apunta que se han generado serios desafíos en la cadena de suministros. Para cumplir con las regulaciones globales, la compañía enfatiza que se debe prestar atención a cada etapa del proceso mediante sistemas de análisis móviles, de laboratorio y en línea.

Ecovis asevera que el sistema de freído indirecto de papas es particularmente adecuado para la industria alimentaria debido a su rendimiento superior y su menor impacto ambiental, ya que reduce el uso de energía.

Metrohm México indica que la serie de analizadores OMNIS NIR brinda un control de calidad preciso de muestras líquidas, viscosas y sólidas, con tiempos de análisis de menos de 10 segundos para líquidos y sólidos.

OMG International asevera que el NIR DA 7250 permite análisis en solo seis segundos sin necesidad de procesar la muestra. El dispositivo mide con precisión el contenido de humedad, grasa, proteínas, azúcares y otros componentes en los alimentos.

Tangible Nous informa que ya es posible controlar eficazmente la humedad y la actividad acuosa (Aw) de los cárnicos, lo que resulta en una mejor retención de salmuera sin afectar el sabor del producto. Esto se logra con el sistema NOUS FS-2509.



¡Consulta TODAS LAS NOVEDADES que encontrarás en THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO los días 2 y 3 de octubre! Presiona AQUÍ y descúbrelas

Herramientas tecnológicas

Cepillos el Castor afirma que las cubetas exprimidoras con doble depósito no solo aseguran la higiene, sino que también optimizan recursos y potencian la eficacia de los productos de limpieza.

Dantec S.A. de C.V. precisa que, por su diseño desarmable, el carrito HyGo de Vikan, facilita la limpieza, mientras que sus ruedas resistentes con seguro y rotación de 360° ofrecen una movilidad eficaz.

Grupo Preserve lanza Todo Propósito®, un plaguicida urbano de origen natural y botánico, reconocido por COFEPRIS como de riesgo reducido.

Tariplayo presenta su simulador de estabilidad, el Stability Boomerang System, para asegurar que las tarimas lleguen en perfectas condiciones, evitando así interrupciones en el proceso de negocios.

Ternova afirma que el mercado está experimentando un aumento en la demanda de empaques flexibles reciclables y aquellos fabricados con material reciclado post-consumo (PCR) para contacto directo con alimentos.



Saborizantes

Globe Chemical's resalta latencia a integrar sabores auténticos y agradables, como el de mantequilla de origen enzimático. El Sautéed Butter Flavor se ha consolidado como una solución versátil y efectiva, aplicable en panadería, platos preparados y snacks.

Sabores VEKA revela que la tendencia de bebidas sin alcohol está en auge. Sabores como Red Bull, arándano con chile, jarrito tequilero y sangría vampirina, así como notas cítricas y frutales, son de los más populares en el mercado.

Tecnología alimentaria

Arla Foods Ingredients destaca como una bebida fermentada compuesta 100% de suero, una opción refrescante y altamente nutritiva basada en proteínas de excelente biodisponibilidad.

De acuerdo con **Aseal** y Friesland Campina, Vana Natea X20, diseñada para soluciones en polvo premium, une lo mejor de dos mundos: por un lado, la practicidad y conveniencia de un chantilly en polvo y, por otro, la estabilidad de las soluciones líquidas.

CFS DRESEN afirma que los ingredientes Ezential permiten a los productores crear pasteles de alta gama, premezclas, galletas, rellenos y pastas para untar.

Duas Rodas promueve la salud inmunológica con Vitamin-ACE® 40. Se trata de un extracto de acerola estandarizado al 40% de vitamina C natural, único en el mercado global.

Fabpsa ha desarrollado fórmulas innovadoras para elaborar una amplia gama de productos veganos, incluyendo chorizo, salchicha, chuleta, hamburguesa, tocino, pepperoni, salami, jamón y cochinita pibil.

Gelymar lanza al mercado los innovadores Cheese Lollipop Sticks, paletas que combinan queso crema con sólidos de leche y que, gracias a Carralact DPC, pueden disfrutarse frías o congeladas.

En respuesta al aumento de precios de las materias primas, **Ingredion México, S.A. de C.V.** pone de ejemplo a N-DULGE® 230, un almidón de maíz fabricado en México, diseñado para proporcionar una textura óptima en productos lácteos.

Según **Innophos**, las panificadoras que buscan satisfacer la creciente demanda de productos más saludables están optando por alternativas al SALP (fosfato de sodio y aluminio) que no contienen aluminio añadido.

Makymat señala que la mezcla Mr Egg Mix, desarrollada por MartinoRossi, ofrece una opción para la gastronomía plant-based. La compañía destaca que este polvo no compromete el sabor o la textura de los platillos horneados, capeados y postres.

NOREVO informa que los texturizantes Quick Mixx y Quick Chew proporcionan la máxima flexibilidad con respecto al uso de grenetina o azúcar. Ambos texturizantes, elaborados a partir de materias primas vegetales, son perfectamente adecuados para la elaboración de productos vegetarianos y veganos.

Safe Iberoamericana hace hincapié en que la nueva línea Albion Minerals de Balchem ofrece beneficios, como solubilidad mejorada, ideal para formulaciones en bebidas.

**¡No te quedes fuera! Asiste a THE FOOD TECH® |
SUMMIT & EXPO y encuentra innovaciones,
desarrollos y soluciones personalizadas para la
industria de alimentos y bebidas! REGÍSTRATE
AHORA, COMPLETAMENTE GRATIS**



Julio Sánchez

Periodista con 13 años de experiencia en medios de comunicación. Se ha especializado en edición y generación de contenidos de investigación para revistas y libros del sector plástico. Así como en medios digitales en sectores como alimentos y bebidas, centros de datos, infraestructura TIC, sostenibilidad, logística y cadena de suministro.