

The image features a vibrant orange slice on a wooden surface, with a vanilla bean at the bottom. Overlaid on the orange is a stylized white graphic of a person with arms raised, enclosed within a red circular border. In the center of this graphic is a white circle containing the text "IOFI" in red.

IOFI

**Descubriendo el mundo
de los saborizantes**

El sentido del gusto es uno de nuestros sentidos básicos y, a menudo, uno de los que más intensamente percibimos. Intrínsecos a la experiencia humana y estrechamente ligados a nuestra herencia cultural, los saborizantes tienen una historia larga y rica historia. Pensemos en las especias o los aceites esenciales, utilizados desde la antigüedad.

Existe una gran variedad de sabores que disfrutamos cada día en nuestros alimentos y bebidas. Desde las especias aromáticas que aportan calidez a nuestras comidas hasta la esencia refrescante de los cítricos en nuestras bebidas, la naturaleza ofrece una rica paleta de sabores que deleitan nuestros sentidos y enriquecen nuestros alimentos.

A medida que la población mundial ha crecido y la industrialización ha avanzado, la demanda de alimentos se ha disparado. Este desarrollo hizo necesaria la creación de ingredientes alimentarios capaces de capturar los deliciosos sabores de la naturaleza, al tiempo que satisfacen las necesidades de los estilos de vida modernos y una demanda en constante aumento. Hoy en día, los sabores innovadores, productos que se añaden a los alimentos para conferirles, modificar o realzar su sabor— hacen posible disfrutar de alimentos y bebidas saludables y nutritivos que responden a las expectativas de sabor y costo de los consumidores.

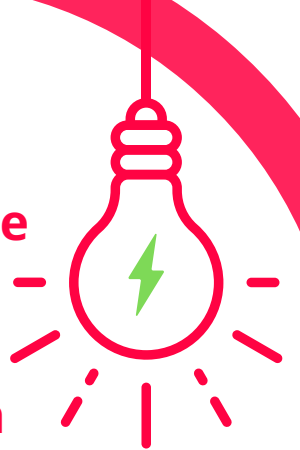
A medida que los consumidores de todo el mundo se vuelven más conscientes del impacto ambiental de sus decisiones, el papel de los saborizantes altamente innovadores adquiere una importancia crucial para la sostenibilidad. Al capturar los sabores de la naturaleza, los saborizantes contribuyen a preservar los recursos limitados, mejorar la eficiencia en los costos y fomentar un futuro más sostenible para todos.

Los fabricantes de saborizantes buscan una mejora continua en sus prácticas sostenibles, centrándose en el abastecimiento responsable y en la reducción del impacto ambiental de la producción. La reducción constante de emisiones de carbono, la adecuada gestión del suelo y del agua, y el respeto de los derechos humanos son impulsores clave de las prácticas empresariales sostenibles. La industria de los saborizantes comparte sus mejores prácticas para mejorar el desempeño en sostenibilidad del sector. Conoce más sobre la Carta de Sostenibilidad IFRA-IOFI en [IFRA-IOFI Sustainability Charter](#)





**Un saborizante
es un ingrediente
cuyo propósito
principal es
brindar un gran
sabor,
despertando
nuestros
sentidos.**



La mayoría de los saborizantes aportan sabor al transmitir gustos y aromas distintivos que estimulan nuestros sentidos. Los saborizantes son esenciales en una amplia variedad de productos y se utilizan principalmente en alimentos y bebidas, por ejemplo:



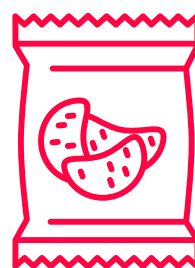
Bebidas

**Productos de
confitería**



**Productos
Lácteos**

**Snacks y
bocadillos
listos para
comer**



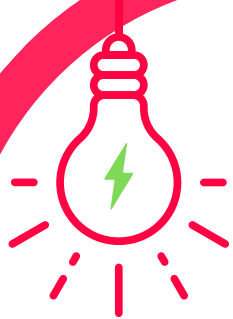
**Carnes
vegetales y
alternativas a
los lácteos**



¿Sabías que...?

Los aromatizantes no solo se utilizan en alimentos y bebidas, sino también en productos para el cuidado bucal, productos farmacéuticos, así como en alimentos para mascotas y piensos para animales.



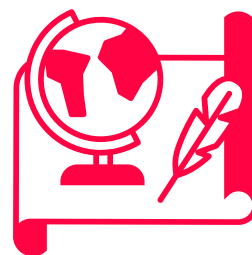


Datos sobre los aromatizantes



Parte esencial de la alimentación humana

Se han utilizado desde el año 7000 a.C.; los antiguos griegos empleaban pimienta y comino para sazonar sus alimentos.



Presentes en la naturaleza

Desde hierbas y especias hasta frutas cítricas y vainas de vainilla, los saborizantes se encuentran en la naturaleza en todo el mundo.

Pequeña dosis, gran efecto

Los saborizantes son altamente concentrados y, por lo tanto, se utilizan en concentraciones muy bajas en sus aplicaciones finales.



Diferentes categorías de saborizantes

Saborizantes naturales: Los saborizantes naturales se derivan de fuentes naturales como especias, frutas o verduras, y también pueden provenir de hierbas, cortezas, raíces y otros materiales vegetales. Además, pueden originarse en carne, mariscos, aves, huevos y productos lácteos. Estos saborizantes son el resultado de procesos tradicionales de preparación de alimentos, que incluyen extracción, fermentación y destilación, los cuales han sido parte de la industria alimentaria durante siglos.

Saborizantes sintéticos: Los saborizantes sintéticos son, esencialmente, saborizantes que no califican como naturales. Aunque las composiciones químicas de los saborizantes naturales y artificiales pueden ser bastante similares o incluso idénticas, la diferencia clave radica en sus fuentes y procesos. Por ejemplo, un saborizante artificial de fresa podría contener los mismos componentes químicos que un saborizante natural de fresa, pero dichos componentes se derivan de fuentes distintas a las fresas o el proceso de fabricación no se considera natural.



Donde la ciencia se encuentra con el arte

Se conocen varios miles de sustancias saborizantes, y hasta un centenar de ellas pueden combinarse para crear un sabor compuesto específico (como el sabor a fresa, etc.). Cada fórmula es el resultado de un proceso de creación complejo, que implica tanto investigación e innovación como arte.

El sentido del olfato, junto con el gusto, es una de las herramientas principales para cualquier saborista: un químico especializado en el desarrollo de sabores. Al igual que un buen cocinero prueba su comida para saber qué más necesita, un buen saborista prueba sus creaciones para determinar qué le falta.



Creación de saborizantes

Seguridad a través de la ciencia

Los programas de evaluación de seguridad de saborizantes que se llevan a cabo en todo el mundo, incluyendo las evaluaciones FEMA GRAS (realizadas por el Panel de Expertos de FEMA), las evaluaciones del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y las evaluaciones de los paneles científicos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), están en gran medida armonizados en cuanto a los enfoques científicos. Como tal, funcionan como un proceso global de revisión por pares de facto, donde sus evaluaciones de seguridad independientes proporcionan una validación cruzada de los hallazgos sobre la seguridad de los saborizantes. En apoyo a esto, el programa científico proactivo de IOFI genera y proporciona datos toxicológicos clave. En esencia, el trabajo de los paneles de evaluación de seguridad y el trabajo de la industria de saborizantes permite una consideración exhaustiva y receptiva de la seguridad de los saborizantes, y mantiene la integridad y seguridad de los saborizantes utilizados a nivel mundial en alimentos y bebidas.

Cuando el sabor contribuye a la salud

Hoy en día, los consumidores son cada vez más conscientes de la salud y la demanda de alternativas vegetales a la carne y los lácteos, así como de productos con menos grasa, azúcar o sal, está en aumento. Afortunadamente, existen ingredientes saborizantes con características que pueden mejorar la experiencia del consumidor con estos productos "light". Estos saborizantes tienen poco o ningún sabor característico propio, pero se utilizan, por ejemplo, para reducir el amargor, enmascarar notas indeseadas y restaurar la sensación en boca, de modo que podamos disfrutar productos más saludables que aún saben bien.





¿Por qué utilizamos saborizantes?

Los saborizantes permiten disfrutar de los alimentos, contribuyen en gran medida a la satisfacción de los consumidores y ofrecen numerosos beneficios:

El sabor y el aroma determinan la elección del consumidor

El sabor es el principal factor detrás de las preferencias del consumidor. Los saborizantes ofrecen singularidad, autenticidad y puro deleite en una variedad de productos, haciendo que las opciones más saludables y sostenibles resulten atractivas.

Apoyo a una alimentación más saludable

A medida que crece la demanda de alimentos más saludables, los saborizantes ayudan a superar los desafíos del sabor al equilibrar el sabor de productos con menos azúcar, grasa o sal, asegurando que sigan siendo sabrosos y agradables.



Impulso a la sostenibilidad

Los saborizantes ayudan a reducir los impactos ambientales mediante métodos de producción sostenibles. Por ejemplo, el uso de biotecnología para producir saborizantes de vainilla a partir de materias primas alternativas puede ayudar a disminuir la presión sobre la naturaleza (suelo, agua, etc.) en las zonas donde se concentran las plantaciones de vainilla.

Favoreciendo el desarrollo de proteínas alternativas

Los saborizantes son clave para hacer que las proteínas alternativas tengan un sabor más atractivo y accesible, contribuyendo así a satisfacer la creciente demanda global de fuentes de proteínas sostenibles.



Atractivo para personas con alteraciones del gusto y olfato

Para quienes tienen limitaciones sensoriales, como adultos mayores o personas con anosmia, los saborizantes mejoran la experiencia al comer y pueden fomentar una mayor ingesta de alimentos para beneficios de salud.



Promover la diversidad cultural

Los saborizantes apoyan la creación de cocinas diversas e inspiradas en todo el mundo, adaptándose a diferentes gustos y preferencias regionales, e impulsando la innovación en la oferta alimentaria.



Y más aún, los saborizantes también son productos altamente innovadores que ofrecen una amplia gama de beneficios en el procesamiento y la producción de alimentos, ya que contribuyen a:

Aportar o modificar

Los saborizantes brindan experiencias de sabor únicas, auténticas y placenteras. Fomentan una alimentación más saludable al hacer que las opciones nutritivas sean más atractivas y permiten a los fabricantes adaptarse a diversas cocinas globales.

Compensar

Los saborizantes restauran sabores perdidos durante el procesamiento, como los tratamientos térmicos que pueden disminuir el sabor y el aroma. Garantizan que los consumidores disfruten la experiencia sensorial completa que esperan.

Estandarizar

Los saborizantes mantienen un sabor y una calidad consistentes, incluso frente a variaciones estacionales, escasez de recursos naturales o desafíos relacionados con el clima.

Enmascarar y restaurar

Los saborizantes mejoran el atractivo sensorial de alimentos con menos azúcar, grasa o sal. También cubren notas indeseables y restauran la sensación en boca, asegurando que el sabor siga siendo una prioridad incluso en alternativas más saludables.



The background of the entire page is a vertical strip of images. The top half shows a close-up of orange slices on a wooden surface. The bottom half shows two dark vanilla beans on a wooden surface. Overlaid on the orange slice portion is a large, stylized graphic consisting of concentric circles and arcs in red and white. The acronym 'IOFI' is centered within the innermost white circle.

IOFI

**Conoce más
en
www.iofi.org**

