



Smart Carbonation

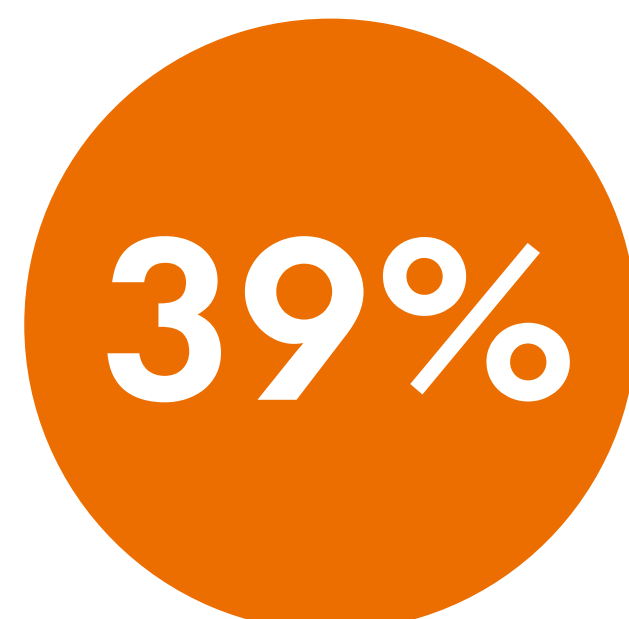
Una revolución para el universo de las bebidas gaseosas reducidas en azúcar

Muchos consumidores sienten que con las gaseosas bajas en azúcar se pierden sensaciones propias de las gaseosas regulares. Sucede que, a menos azúcar, más formación de espuma. Y esto cambia por completo la experiencia de consumo. En Givaudan, desarrollamos una tecnología innovadora para contrarrestar este efecto, devolviendo a las bebidas reducidas en azúcar la misma calidad y frescura que las regulares.

El panorama actual



de los latinoamericanos consume semanalmente bebidas gaseosas



dice "sí" a la carbonatación en jugos

Los consumidores en Latinoamérica asocian las burbujas con:



Las bebidas con gas se asocian con la **felicidad** y la **diversión**, de acuerdo a los consumidores.



El principal factor que motiva el consumo de bebidas con gas es su sensación refrescante

La combinación entre el mouthfeel de las burbujas en la boca, la frescura y un toque de saciedad son los tres elementos sensoriales clave de la carbonatación que más atraen a los consumidores.



La efervescencia produce saciedad, pero también provoca un deseo de seguir bebiendo

Los consumidores de Latinoamérica que disfrutan de bebidas gaseosas (en especial del agua carbonatada con limón) también reconocen una especie de "adicción" a estas bebidas.



La carbonatación no debe descuidar el sabor

Teniendo en cuenta que algunas personas no se sienten a gusto con el sabor de los edulcorantes artificiales, se presenta una oportunidad interesante para la industria: desarrollar bebidas de gran sabor, pero con un nivel bajo de azúcar y una carbonatación más sutil.

Smart Carbonation vs. Antiespumantes

La reducción del azúcar implica mucho más que solo la espuma

¿Cómo recuperar toda la experiencia de sabor y frescura en las bebidas bajas en azúcar?

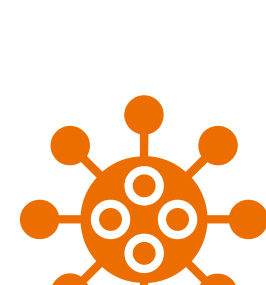
A diferencia de los antiespumantes, Smart Carbonation no centra su solución solo en la espuma, sino que se presenta como una protección a la carbonatación (CO2) dando así una respuesta holística que busca recuperar todas las dimensiones sensoriales de las bebidas regulares.

Los antiespumantes tradicionales reducen o, a veces, incluso eliminan la espuma durante el embotellado. Por el contrario, la tecnología de Smart Carbonation permite encapsular el dióxido de carbono de las bebidas carbonatadas bajas en azúcar. Esto posibilita proteger las burbujas de gas cuando estas chocan entre sí y, así, regular la producción de espuma. Como consecuencia, el gas no se pierde tan rápido y conseguimos bebidas gaseosas bajas en azúcar que son tan refrescantes, sabrosas y satisfactorias como las originales.

Una experiencia completa para los consumidores



Aumento de la sensación de frescura



Mayor estabilidad de la carbonatación



Recuperación del impacto del sabor y el mouthfeel



El tamaño de las burbujas se mantiene similar al de las bebidas full sugar

Beneficios para la industria



No hay pérdida de la carbonatación con la espuma



Reducción de costos en el embotellado



Una solución que es flexible y versátil para diferentes sabores

La reducción del azúcar implica más que reemplazarla por otros edulcorantes, los consumidores necesitan **recuperar todas las dimensiones sensoriales** perdidas.

Fuente: Givaudan, Consumers & Bubbles: Consumer Insights, 2024

Si quieres descubrir cómo una carbonatación inteligente puede ayudarte a desarrollar bebidas deliciosas y refrescantes con bajo contenido de azúcar, explora el video.

<https://unaindustriasaludable.com/smart-carbonation/>

Givaudan

Human by nature