

Los zumos de sabores minoritarios ganan posiciones en la conquista por el mercado nacional



Noticias

El pomelo, el arándano, el tomate, la zanahoria, los frutos rojos o la combinación de frutas exóticas son sabores cada vez más demandados por los consumidores

Históricamente, los sabores de zumos más consumidos por los españoles son la naranja, la piña y el melocotón. Sin embargo, sabores más minoritarios como el arándano, el pomelo, la zanahoria, la granada o la mezcla de varias frutas combinadas han experimentado un crecimiento importante en los últimos años, una tendencia alcista que se consolida cada vez más.

En este contexto, las empresas productoras de zumos y néctares se están adaptando a las necesidades y demandas de los consumidores y en los últimos años han optado por el lanzamiento de nuevos y exóticos sabores, que en algunos casos están asociados a ciertas propiedades nutricionales beneficiosas.

Por ello, cada vez es más común encontrar en los lineales zumos de frutas tropicales como el maracuyá o la guayaba que han hecho que el tradicional segmento de zumos denominado como "otras frutas" registre una amplia evolución en los últimos años.

En este sentido, Manuel Chico, Responsable Técnico de la Asociación Española de fabricantes de Zumos (Asozumos) ha manifestado que "el aumento de disponibilidad de estos productos se debe a la apuesta de los fabricantes de zumos por la innovación en la elaboración de nuevos sabores, siempre con los máximos estándares de calidad, para adaptarse a la demanda de los consumidores".

Los sabores más demandados por regiones

Según los últimos estudios, el crecimiento de la demanda de zumos no convencionales es especialmente destacable en algunas regiones de España, donde los sabores clásicos pierden adeptos mientras los zumos de nuevas frutas ganan terreno en la cesta de la compra.

En concreto, los valencianos prefieren los zumos más exóticos, especialmente, en verano cuando aumenta el consumo de zumos como el de pomelo, que duplica la media española; el de frutos rojos, con un 47% más; y el de arándano, con un 45% más.

Esta variedad de zumos también triunfa en Galicia. Los gallegos, junto con los asturianos, beben un 28% más de zumo de fruta roja que la media en España. Además, estas dos comunidades son las que mayor cantidad de zumos de frutas de varios sabores consume, un 25% más que la media española.

El zumo de frutos rojos, rico en polifenoles, destaca por su papel antioxidante y por su aporte positivo en la salud cardiovascular y, sobre todo, por los beneficios sobre la presión sanguínea. Este tipo de productos es uno de los que mayor crecimiento ha experimentado en el mercado durante los últimos años.

Cataluña y Aragón son las zonas españolas donde más zumo de tomate se consume, especialmente en verano, debido a su poder refrescante y su aporte nutricional que le posicionan como una buena fuente de antioxidantes para el organismo.

En concreto, catalanes y aragoneses superan en un 32% la ingesta de zumo de tomate de la media nacional y duplica el consumo del combinado de naranja y zanahoria, uno de las bebidas con mayor aporte de vitaminas.

Por otra parte, el zumo de manzana, característico por sus propiedades para la protección celular y la disminución del colesterol-LDL o “malo”, es el preferido en el País Vasco, Cantabria y Navarra, con una demanda de una 19% por encima de la media española.

En definitiva, los zumos de sabores minoritarios como el pomelo, el arándano, la zanahoria, la granada y los multifrutas han ganado adeptos entre los consumidores y poco a poco escalan posiciones frente a los zumos de frutas clásicas.

Asozumos