

Creando Las Nuevas Tendencias

Desarrollo de nuevos sabores en dulces

Los nuevos consumidores requieren desarrollos cada vez más complejos y cada vez más asombrosos

Las últimas tendencias del mercado dulce, no deja de asombrar a los consumidores. Nuevos sabores disponibles en países tan lejanos como Brasil, Argentina, Estados Unidos e India, incorporan ingredientes que pueden despertar el asombro de los más osados.



Uno de los ejemplos es el del chocolate desarrollado por Lindt en Suiza. Esta casa ha desarrollado recientemente el concepto a través de su producto "Excelent Chili", un chocolate negro con contenido mínimo de 49% de cacao y con algo de chili picante. Esta empresa lanza al mercado un producto orientado a ganar el sector de quienes prueban las cosas cada vez más atrevidas o de los consumidores habituales de chocolate buscando nuevas sensaciones.

Por otro lado en E.E.U.U., Scott Wilson ha desarrollado algo más complejo en el área de helados, denominado "Cold Sweat" (sudor frío), usando para la receta, leche, azúcar y tres clases de pimienta (chilli) más dos tipos distintos de salsas picantes, del tipo de las usadas en México para preparar enchiladas. La cantidad de especias y condimentos en este helado hace que solo al contacto produzca una irritación en los dedos. Su idea inicial era tener un sabor para los que gustan del picante, pero según dicen los consumidores, tiene "gusto a fuego"



En el nordeste brasileño, hace ya un tiempo que se acostumbra a preparar en las heladerías, helado de chocolate con "pimienta do reino", la más parecida a nuestra pimienta negra.

Asimismo, también en Uruguay, algún elaborador artesanal ha desarrollado chocolates o bombones, muy selectos, sobre esta línea de "chocolate picante", aunque a nivel comercial, las multinacionales o las empresas de gran porte aún no incursionan sobre esta área.

Las opciones en cuanto a las variedades de picante son muy amplias y es difícil para cualquier elaborador, seleccionar la más adecuada o la presentación ideal para sus productos. Existen por ejemplo la "piper nigrum" o "p. longum" que se utilizan mucho en alimentos y para obtener extractos y aceites esenciales. Este se obtiene del mesocarpo de las bayas, aunque el contenido mayor de piperina (alcaloide que da sensación de picor y entumece la piel) está en la semilla. En Asia se ha usado desde hace años la variedad "piper guineense", "p. cubeba" y "p. betle". Caribe, Centroamérica y Méxio, han desarrollado para la sensación de picante, el Capsicum annum (ají, u otrora el pimienta de las Indias)

En nuestro mercado, las casas de aromas como **Novarom (ARG)** han preparado las mezclas más idóneas y ya están ofreciendo extractos vegetales y oleorresinas o de lo contrario mezclas de éstas con productos sintéticos muy potentes, para brindar esta sensación de picante en helados, chocolates y otros desarrollos dulces.

Ahora solo queda dejar volar la inventiva de nuestros elaboradores e industriales para ver a qué exóticos productos puede llegarse.

A/M Gabriel Dodera