



# El mercado de los aditivos alimentarios

**Silvina Talamoni, PhD** - Unidad de Estudios de Economía Industrial y Prospectiva - Dirección de Planeamiento y Comercialización – INTI. [talamoni@inti.gov.ar](mailto:talamoni@inti.gov.ar)

**Ing. Gabriel Queipo** - Coordinador Unidad de Estudios de Economía Industrial y Prospectiva - Dirección de Planeamiento y Comercialización – INTI. [queipo@inti.gov.ar](mailto:queipo@inti.gov.ar)

La tendencia de consumo de alimentos saludables se acentuó con la llegada de la pandemia de COVID. Sin embargo, elementos como el sabor, la nutrición y los procesos relacionados a la elaboración de nuevos productos siguen siendo los grandes desafíos en la producción de alimentos. En este sentido, el presente trabajo propone reflexionar sobre el rol de los aditivos alimentarios como sustancias químicas que se añaden a los alimentos y bebidas y su potencialidad de desarrollo en la industria argentina.

## SALUD Y SUSTENTABILIDAD: TENDENCIAS INTERNACIONALES EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS

La crisis global generada por la pandemia ha potenciado tendencias relacionadas con un consumidor cada vez más exigente, que prefiere alimentos sin conservantes químicos, sin alérgenos, libres de

organismos genéticamente modificados (GMO), bajos en grasas, bajos en azúcar y bajos en sal, al mismo tiempo que prefiere el consumo de alimentos elaborados con prácticas que cuidan al medio ambiente. Estas tendencias inciden en la elaboración de todos los rubros de la industria alimentaria y -si bien en la Argentina algunos indicadores reflejan niveles menos elevados que en otros países de Sudamérica- no hay dudas de que existe un consenso sobre la importancia de la alimentación en la calidad de vida de las personas, un mayor interés en conocer cuál es el origen de los ingredientes y una creciente predisposición a consumir alimentos elaborados a base de proteínas vegetales.

El mercado de alimentos gana impulso y es testigo de una alta demanda debido a los cambios en las tendencias de las dietas de los consumidores,

quienes reclaman cada vez más alternativas y productos. Las tendencias de alimentos a base de vegetales (plant based), que originalmente comenzó en las bebidas y lácteos, hoy se expandió a otras industrias alimentarias. Es importante destacar que esta tendencia es nueva y no necesariamente coincide con el consumo vegetariano o vegano, ya que se vincula al consumidor flexitariano que busca alternativas, una dieta variada y reducida en el consumo de carne o sus derivados, sin descuidar el perfil nutricional y sensorial del alimento.

Asimismo, también se ha difundido la tendencia de la etiqueta “limpia” y la etiqueta “clara”, lo que se atribuye a la no agregación de aditivos alimentarios y a una acabada comprensión de todos los ingredientes que contiene el alimento. En la Argentina se ha sancionado recientemente la Ley de Etiquetado Frontal, que obliga a la industria de la alimentación a incluir en los envases de sus productos un etiquetado frontal con octógonos negros, en el que se advierta sobre los excesos de azúcares, de sodio, de grasas saturadas y totales y de cantidad de calorías.

Por último, el consumidor también ha comenzado a dirigir su interés hacia alimentos que aportan algún beneficio para su salud cardiovascular, intestinal o cognitiva. Ahora bien ¿cómo afecta todo esto a la industria que elabora aditivos alimentarios? Sin perjuicio a las tendencias mencionadas, en el marco del desarrollo de nuevos productos, no debe perderse de vista que el principal motivo de “no compra” de los alimentos “plant based” es el precio más elevado y, en particular en la Argentina, el sabor y poder reconocer los ingredientes de la etiqueta.

## LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, PRODUCCIÓN Y CONSUMO EN LA ARGENTINA

La industria de alimentos y bebidas utiliza para la formulación de sus productos una gran variedad de ingredientes, incluyendo a los aditivos alimentarios que poseen la capacidad de agregar características destinadas a satisfacer las demandas de los consumidores. En virtud de ello, a nivel global la cadena de valor incluye un eslabón fundamental, conformado por las empresas especializadas en la elaboración de estos productos. Los aditivos son un subconjunto de los ingredientes y se definen según la normativa argentina como cualquier ingrediente agregado intencionalmente, sin el propósito de nutrir, sino con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante el proceso de elaboración, envasado, acondicionado, almacenado, transporte y/o manipulación de un alimento.

Los aditivos alimentarios no generan un beneficio adicional para la salud de los consumidores, sino que modifican las características de los alimentos, como aroma, sabor, textura o color, vida útil e incluso pueden ayudar a reducir los costos de elaboración. En general los aditivos se añaden a los alimentos en bajas cantidades, pero debido a su alto costo unitario, poseen un peso relativo importante en el costo del producto final. Algunos aditivos se utilizan en cantidades mayores, pero tienen menor costo, como aquellos destinados a regular la acidez. En los cuadros 1 y 2 se muestran los datos de comercio exterior argentino de los principales aditivos alimentarios e ingredientes con función tecnológica. Si bien el balance comercial es desfavorable en este

**División FRUTIHORTÍCOLA**  
*Tecnología, innovación y eficiencia productiva*



- € Líneas completas para el procesamiento de frutas: frutillas, arándanos, etc.
- € Sistemas de lavado para frutas, verduras y hortalizas
- € Túneles de congelado IQF para frutas y verduras, enteras o cubeteadas
- € Líneas de clasificación, tamaño y empaque de fruta congelada
- € Túneles hidrocooling para procesamiento de frutas y hortalizas
- € Equipos para escaldado por vapor o agua caliente
- € Plantas para elaboración de pulpas y néctares de frutas
- € Concentración de jugos y néctares

**www.asema.com.ar** | [asema@asema.com.ar](mailto:asema@asema.com.ar) | Tel/Fax: +54 (0342) 490-4600 | Ruta Prov. N°2 km 13 Monte Vera (3014) | Santa Fe, Argentina

**Cuadro 1** - Importaciones argentinas de la industria de ingredientes alimentarios. Principales ingredientes especializados importados. Año 2019. Fuente: elaboración propia con datos de la Dirección General de Aduanas

PARTIDA NCM	PRODUCTOS	US\$ MILLONES CIF	PRECIO NETO (t)	PRECIO PROMEDIO US\$/t
3507	Enzimas	37,1	5,618,4	65.497,53
2936	Provitaminas y vitaminas, naturales y sintéticas	18,8	2.186,4	8.581,19
2106	Preparaciones o premezclas, incluidos los concentrados proteícos	17,8	6.023,9	2.957,30
1302	Materias pécticas, agar-agar y demás mucilagos y espesativos	16,6	1.824,6	9.124,93
3302	Mezclas de aromatizantes	13,8	873,1	15.780,62
3002	Cultivos de microorganismos para la elaboración de alimentos	13,3	560,4	23.812,42
2918	Ácido cítrico, láctico, tartárico, salicílico, etc, sus sales y ésteres	10,0	7.894,3	1.264,53
3505	Dextrina y demás almidones y féculas modificados	9,1	10.858,1	840,37
3424	Sorbitol, ésteres de propilenglicol, de poliglicerol de ácido láctico, de ácido diacetil tartárico y otros emulsificantes y estabilizantes	8,8	2.858,7	3.088,94
2835	Fosfato monocalcico, dicálcico, tricálcico, trisódico y otros fosfatos	8,3	7.323,2	1.129,50
2915	Ácido fórmico, formiato de sodio, de calcio y otros aromatizantes, acetato de sodio, triacetina, ácido acético glacial y otros aditivos derivados de ácidos monocarboxílicos	8,1	5.030,3	1.619,11
2905	Alcohol isopropílico, isobutilico, octanol, laurílico, n-dacanol, propilenglicol y otros polialcoholes utilizados como aromatizantes	7,6	2.496,0	3.026,25
2914	Iononas, metil iononas, damascenona y otras cetonas	6,4	432,8	14.720,53
2932	Sucralosa, furanona de fresa, undecalactona y otras lactonas	5,6	549,9	10.219,83
2912	Vainillina, etilvainillina, citral, aldehído alfa-hexilcinámico, adehído láurico, 9-undecenal y otros aldehidos utilizados como aromatizantes	5,5	674,4	8.170,50
	Otros	68,6	4.7834,1	1.434,47
	<b>Totales</b>	<b>255,4</b>	<b>10.3038,5</b>	<b>2.479,07</b>

rubro, como suele suceder en productos de alto valor, es destacable el nivel de exportaciones alcanzado por la industria argentina y el valor por unidad de peso de algunas categorías (Cuadro 2). Debe tenerse presente que la información estadística de comercio exterior no permite distinguir claramente los aditivos (de legislación positiva) de los ingredientes con funciones tecnológicas.

Existe una gran variedad de aditivos alimentarios y generalmente se clasifican según el tipo de función que cumplen, es decir, se agrupan en categorías tales como antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores de sabor, etc., habiendo aproximadamente 30 clases funcionales diferentes. Debe tenerse presente que una misma sustancia química puede asociarse a diferentes clases funcionales. En principio esto constituye una ventaja al momento de desarrollar un nuevo producto, porque permite reducir la cantidad de ingredientes que contiene un alimento determinado, lo que es bien recibido por los consumidores. Por otra parte, muchos consumidores se interesan por conocer si los aditi-

vos son naturales o artificiales, aunque no necesariamente comprenden la diferencia. Los primeros se extraen de la naturaleza con tecnología de aislamiento y purificación, lo que se considera un método tradicional, mientras que los segundos se obtienen por procesos químicos complejos como la fermentación de precisión.

Lo importante es que todos los aditivos autorizados están sujetos a las estrictas normas de seguridad internacional, independientemente de que sean naturales o artificiales. Los aditivos artificiales cumplen funciones beneficiosas y están presentes en buena parte de los alimentos y bebidas; es requisito indispensable que su inocuidad sea demostrada a través de una serie de estudios y ensayos y que existan técnicas de control durante su proceso de elaboración. La legislación argentina sobre los aditivos alimentarios es positiva, lo que significa que sólo pueden ser agregados a los alimentos aquellos aditivos listados y autorizados por nuestro Código Alimentario Argentino (CAA), el cual, a su vez, se basa sobre las normas internacionales esta-

**Cuadro 2** - Exportaciones argentinas de la industria de ingredientes alimentarios. Principales ingredientes especializados exportados. Año 2019. Fuente: elaboración propia con datos de la Dirección General de Aduanas.

PARTIDA NCM	PRODUCTOS	US\$ MILLONES CIF	PRECIO NETO (t)	PRECIO PROMEDIO US\$/t
3507	Enzimas	56,6	4.287,3	13.208,71
3302	Mezclas de aromatizantes	18,7	1.040,2	18.008,76
2102	Levaduras	18,5	11.564,6	1.603,76
2936	Provitaminas y vitaminas, naturales y sintéticas	16,5	298,7	55.217,72
2106	Preparaciones o premezclas, incluidos los concentrados proteícos	16,0	11.633,6	1.378,15
3505	Dextrina y demás almidones y féculas modificados	3,5	6.491,7	542,17
1302	Carragenina y demás mucilagos y espesativos de origen vegetal	3,2	387,3	8.377,05
3002	Cultivos de microorganismos aptos para la elaboración de alimentos	2,9	643,3	4.529,54
3824	Fitoesteroles y aditivos y saborizantes	2,8	1.850,8	1.523,64
2906	Esteroles e inositoles	0,7	46,8	15.056,54
2923	Lecitinas y demás fosfoaminolípidos de origen vegetal	0,3	70,5	3.901,36
3203	Colorantes de origen vegetal o animal	0,3	24,7	11.102,13
2835	Fosfato dicálcico y otros fosfatos	0,3	61,8	4.188,65
3204	Colorantes sintéticos	0,2	8,2	18.291,95
	Otros	0,3	63,1	4.962,53
	<b>Totales</b>	<b>140,9</b>	<b>38472,7</b>	<b>3.662,55</b>

blecidas por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), que se plasman en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) que contiene el CODEX.

En la rotulación de todo producto alimenticio adicionado con aditivos de uso permitido, debe hacerse constar su presencia, formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración debe expresar la función principal o fundamental del aditivo en el alimento y su nombre completo o su número INS o ambos (ANMAT). Cabe mencionar que es extensa la lista de aditivos permitidos, pero en la práctica generalmente se utiliza una variedad más acotada. Además, respetando los valores estipulados por la legislación vigente, los aditivos incorporados en los alimentos no deberían provocar reacciones adversas para la salud. ANMAT recomienda, especialmente a aquellas personas con intolerancia a determinados alimentos, leer a conciencia la rotulación.

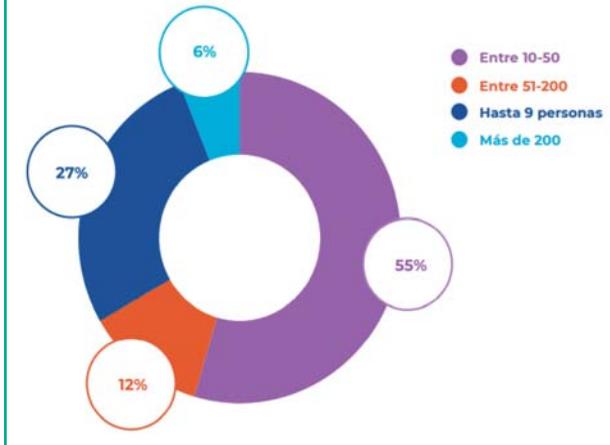
### CARACTERIZACIÓN DE LA INDUSTRIA NACIONAL DE ADITIVOS ALIMENTARIOS. SITUACIÓN ACTUAL

La identificación de las firmas elaboradoras de aditivos alimentarios en la Argentina es una cuestión compleja, ya que se estima que más del 75% no sólo

comercializan aditivos, sino también elaboran u ofrecen otros ingredientes o productos. Por otro lado, parte de la industria local también importa y/o distribuye aditivos elaborados por terceros, que en general son firmas nacionales o internacionales de mayor tamaño. Alimentos Bacigalupo, Farmesa y Fryma S.A. son algunos ejemplos de empresas que se dedican exclusivamente a la venta de aditivos de origen nacional. Teniendo presente estas consideraciones, se estima que existen aproximadamente entre 140 a 150 empresas elaboradoras, importadoras y/o distribuidoras de aditivos en el país, las cuales se concentran principalmente en la provincia de Buenos Aires y CABA, y en menor medida en las provincias de Córdoba, Santa Fe, Mendoza y otras. Asimismo, se estima que entre un 50 a un 60% de estas empresas, son fabricantes locales de aditivos alimentarios. En este marco, durante el mes de agosto de 2021 y en alianza con Redalimentaria, el INTI realizó un relevamiento sobre el sector de aditivos alimentarios en la Argentina. Cabe mencionar que de las 33 compañías encuestadas, un 82% elabora aditivos en el país. Además, 2/3 partes de dichas empresas declaró estar constituida por capitales nacionales, un 12% por capital extranjero y el resto capitales mixtos. Los gráficos 1 y 2 reflejan los

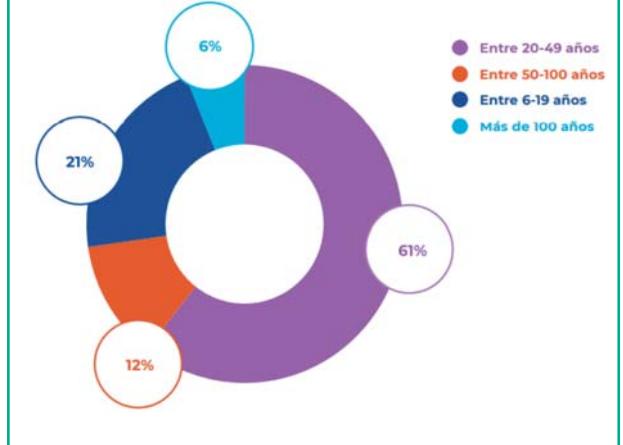
**Gráfico 1 - Cantidad de empleados.**

Fuente: elaboración propia sobre encuesta al sector.



**Gráfico 2 - Antigüedad de las empresas.**

Fuente: elaboración propia sobre encuesta al sector.



datos obtenidos sobre la cantidad de empleados y antigüedad de las empresas que participaron en el estudio mencionado. Puede observarse que la mayoría de las empresas encuestadas emplean entre 10-50 trabajadores y poseen una antigüedad promedio entre 10 a 49 años.

Si bien es complejo determinar qué sectores de la industria alimentaria son abastecidos por cada empresa (porque un mismo aditivo puede tener múltiples usos y aplicaciones), es posible fraccionar el mercado objetivo en los siguientes segmentos: productos panificados, lácteos, grasas y aceites, confitería, cereales y derivados no panificados

(galletas, barras de cereal), productos cárnicos, pesqueros, salsas y aderezos, preparados para usos nutricionales, bebidas (no incluye lácteos ni vinos) y alimentos elaborados a base de fruta o vegetales (por ejemplo, mermeladas, gelatinas).

En cuanto al origen de los aditivos que ingresan al país, es un tanto variado, ya que se importan productos desde países de Asia, Europa y América del Norte, principalmente. Por otra parte, pese a la gran variedad de aditivos alimentarios existentes, es posible identificar un nicho específico que comprende la fabricación y comercialización de “sabores y fragancias.” En este conjunto, los aditivos constituyen un



PACKAGING SUCCESS TOGETHER™



Greif Líder Mundial en productos y servicio de envasado Industrial, con visión en “Ser la Mejor Compañía en Servicio al Cliente del Mundo” produce tambores metálicos y plásticos, bidones de polietileno, baldes plásticos y botellones de policarbonato.

**Buenos Aires, Argentina (+54) 11 5169 4700 / sales.argentina@greif.com**  
**Montevideo, Uruguay (+598) 23653227 / rossana.macias@greif.com**  
[www.greif.com](http://www.greif.com)

ingrediente esencial, no sólo en la fabricación de los alimentos, sino en la elaboración de perfumes y/o productos farmacéuticos, como pastas de dientes o medicamentos para niños. Se trata de un segmento en el que existen grandes jugadores multinacionales, como *FyF Ingredients S.A.* (EE.UU.), *Firmenich SAICYF* (Suiza), *Givaudan Roure* (Suiza) y *Haarmann y Reimer* (*Symrise S.A.*, Alemania), que en la Argentina abastecen a las grandes industrias locales.

Por todo lo expuesto, es posible expresar que la industria de aditivos alimentarios en la Argentina es un sector heterogéneo: PyMES locales coexisten con firmas multinacionales, que se caracterizan por poseer establecimientos industriales en el país, múltiples plantas productivas alrededor del mundo y casa matriz en el exterior. De acuerdo a los datos que surgen del estudio realizado por el INTI, alrededor del 80% de las empresas de aditivos creció en términos de volúmenes de venta, durante el periodo 2015-2020. Del mismo modo, con una amplia mayoría cercana al 90%, las compañías señalaron que han realizado inversiones en el país durante ese mismo plazo. Y si bien un 26% de las empresas aún no ha definido si volverá a invertir en los próximos cinco años, un 60% de los encuestados prevé invertir en el corto-mediano plazo.

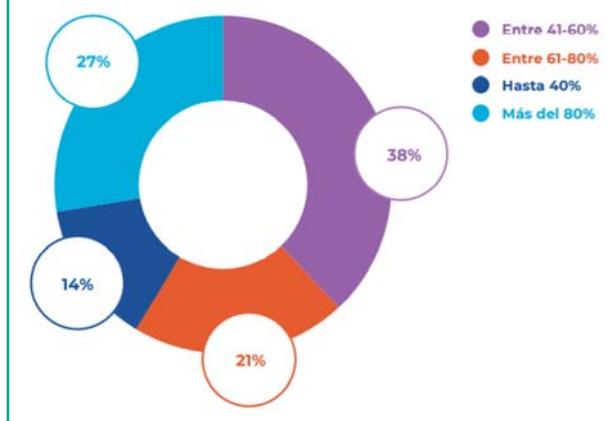
### DESAFÍOS PARA LA PRODUCCIÓN LOCAL DE ADITIVOS ALIMENTARIOS: PROSPECTIVA, ESTRATEGIA EMPRESARIAL, ENTORNO Y POLÍTICAS PÚBLICAS

Alrededor del 70% de las firmas que participaron en el estudio realizado por INTI reconoció que opera a menos del 80% de su capacidad productiva, incluso alrededor del 40% declaró que produce entre en el rango 41 al 60% de su capacidad plena (Gráfico 3). Estos datos cuantitativos, si bien son genéricos, pueden constituir un punto de partida para estudiar con mayor profundidad la posibilidad de desarrollo de la industria de aditivos alimentarios en nuestro país.

Cualquier análisis sobre las posibilidades de crecimiento de la industria de aditivos debe comenzar considerando que las posibilidades más inmediatas están asociadas a la expansión de la industria alimentaria en general. De acuerdo a la COPAL

**Gráfico 3 -** Uso de la capacidad instalada.

**Fuente:** elaboración propia sobre encuesta al sector.



(Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios), la producción de alimentos en la Argentina no escapa al estancamiento crónico de la industria a nivel general, habiendo cerrado el año 2019 con una producción al 60% de su capacidad máxima. Si bien no se discute la importancia del sector por su capacidad de generación genuina de divisas, se observan caídas en variables claves como el consumo y el empleo en el sector y el lugar que ocupa el país en el ranking mundial de exportadores de alimentos. También el sector empresario señala algunos problemas estructurales, como altos costos logísticos, altos costos tributarios y escaso financiamiento a las PyMEs.

CONTROL DE PLAGAS  
Y DESINFECCIÓN  
EN LA INDUSTRIA

**Nos especializamos en el Manejo Integrado de Plagas (MIP) para Industria Alimenticia y/o Farmacéutica**

Servicios Ambientales Buenos Aires S.R.L.  
Ing. Arg. Gustavo Adamec | Master en Control de Plagas

Tel: 4627-1313

www.serviciosambientales.com.ar

Un nicho más específico, el negocio de los “sabores y fragancias”, en cambio, promete oportunidades de crecimiento específicos, con impulsores clave del mercado. Inducido no sólo por el crecimiento en la industria de alimentos y bebidas sino también de la cosmética en América Latina, este mercado alcanzó en la región alrededor de 3,15 mil millones de dólares en el año 2020. Asimismo, este segmento se ve favorecido por el crecimiento del mercado global que se espera alcance una tasa compuesta anual de 5,2% durante el 2021-2026 .

En este marco, es importante separar el análisis entre las grandes empresas de aditivos y las PyMEs locales, las cuales poseen estrategias de negocio bien diferenciadas. Como se mencionó, existe un segmento de empresas de aditivos en la Argentina que está orientado a abastecer grandes volúmenes al sistema de empresas alimentarias multinacionales, integrado por compañías tales como Coca-Cola, Danone, Grupo Arcor o Molinos Río de la Plata. En esta línea, los proveedores se enfocan en el aprovechamiento de las economías de escala, la elaboración

estandarizada de los productos y la optimización de sus recursos; con la incorporación de nueva tecnología y la automatización, mantienen sus procesos productivos controlados en cuanto a costos y calidad.

Entre las tecnologías más novedosas para la elaboración de aditivos a nivel mundial se encuentra la fermentación de precisión, es decir, el uso de microorganismos para producir una molécula específica. El costo de producción de la fermentación de precisión está cayendo de forma exponencial gracias a los avances de la biotecnología. Esto significa que no puede pensarse un desarrollo nacional para la fabricación de aditivos sobre la base de tecnología “tradicional”. Desde lo productivo, esto genera una importante barrera tecnológica y de inversión. En resumen, a los fines de mejorar la competitividad-precio frente a los productos importados y lograr altos volúmenes de producción y ventas (que puedan competir con las pocas empresas multinacionales ya existentes en el país) una parte de la industria nacional requeriría grandes esfuerzos de inversión, lo que se justificaría frente a un crecimiento de la demanda interna.



**WARBEL**  
SOLUCIONES EN MOVIMIENTO

Representantes de:




**Arville**

[www.warbel.ar](http://www.warbel.ar)

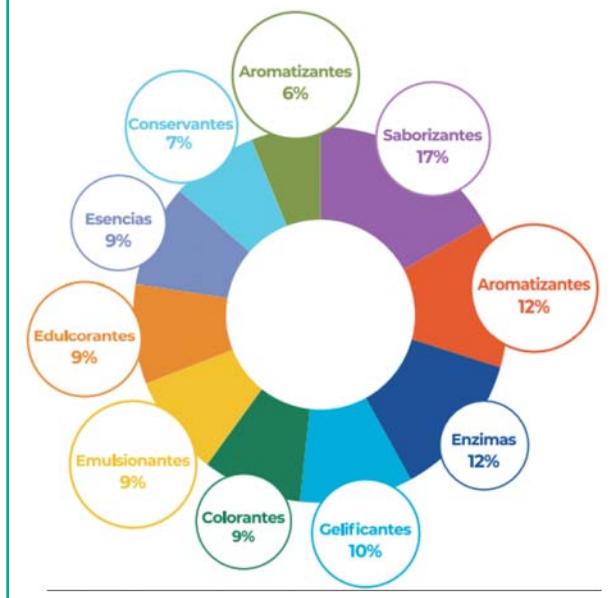
# Bandas Transportadoras de alimentos

**Casa central:** ruta 11 km 1006,5 - Resistencia, Chaco. Tel: (0362) 446 1500  
**Córdoba:** Duarte Quirós 3642. Tel: (0351) 4808190  
**Mendoza:** Maza 1869. Tel: (0261) 4816479  
**Rosario:** San Lorenzo 4712. Tel: (0341) 4398250  
**Puerto Madryn:** Av. Kenneth Woodley 876. Tel: (0280) 4454425



**Gráfico 4** - Segmentos con mayor potencialidad.

**Fuente:** elaboración propia sobre encuesta al sector.



No obstante, algunas PyMES locales han identificado y se han desarrollado sobre la base de otros modelos de negocio en el mercado de aditivos alimentarios, apoyándose en la diferenciación, la especialización y/o diversificación de ciertos productos. Tal fue el caso del emprendedor Tavanti, con su firma Esenciar, quien en el año 2001 se enfocó en la provisión de aditivos a las pequeñas y medianas empresas, “dejadas de lado por su reducido volumen, pero a las que se les puede brindar atención personalizada y costos competitivos”.

Asimismo, como se mencionó, una estrategia común en este mercado es complementar la

elaboración y/o importación de aditivos con otras materias primas o ingredientes. El relevamiento realizado por INTI y Redalimentaria revela que el segmento de los saborizantes es el que tiene, desde la perspectiva de los empresarios, las mayores posibilidades de crecimiento en el país, a lo que le siguen los grupos de antioxidantes y enzimas, y en tercer lugar, los gelificantes, colorantes, edulcorantes y esencias (Gráfico 4).

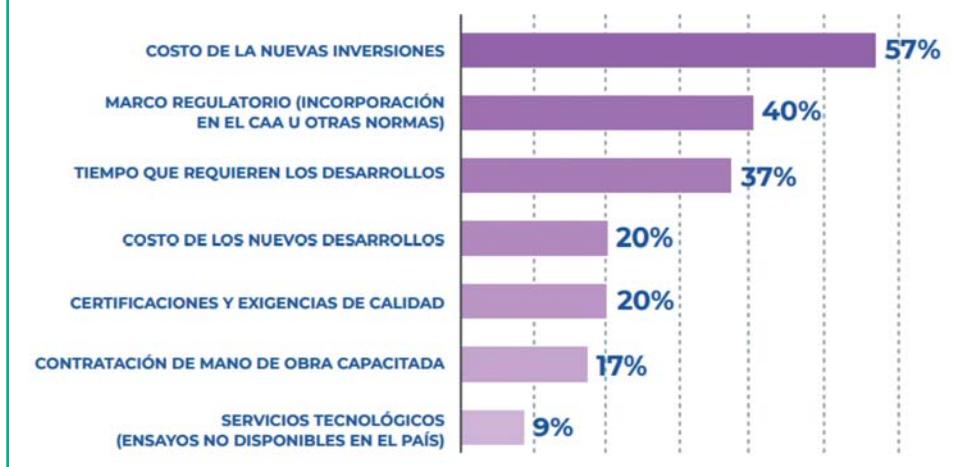
Por último, cabe mencionar que algunos laboratorios ofrecen diferentes preparados o soluciones, cuya fórmula se obtiene a partir del agregado o combinación de diferentes aditivos e ingredientes, permitiendo solucionar distintos aspectos tecnológicos de un producto alimenticio, como por ejemplo la retención de agua, la estabilidad o una mejora de la vida útil del alimento. Esto significa un diferencial, un mayor valor agregado frente al aditivo convencional aislado, que primordialmente se utiliza para cumplir una función principal. De este modo, las formulaciones a medida para la industria de alimentos es una estrategia promisoriosa de desarrollo en el campo de los aditivos.

En otro orden, es importante conocer y considerar las características del entorno en que compiten las empresas de aditivos en la Argentina. Desde lo económico, la “incertidumbre del mercado y/o país” es el factor que las firmas encuestadas por INTI señalan como el principal obstáculo para el desarrollo de la industria local. El tamaño del mercado, la dominación del mismo por parte de los líderes en la

industria y la situación económico-financiera actual de las empresas son, en cambio, elementos que se ubican por detrás de otras problemáticas más relevantes, como la disponibilidad de los insumos y materias primas, el alto costo de la mano de obra y el acceso al financiamiento. Asimismo, el informe arroja que los principales problemas relaciona-

**Gráfico 5** - Barreras tecnológicas que afectan el desarrollo del sector.

**Fuente:** elaboración propia sobre encuesta al sector.



**Gráfico 6** - Valoración por parte de las empresas de las distintas políticas públicas.

Fuente: elaboración propia sobre encuesta al sector.



dos con el desarrollo tecnológico incluyen el costo de las nuevas inversiones, el tiempo que demora el desarrollo de nuevos productos y la adecuación del marco regulatorio, esto es, la incorporación de un nuevo aditivo al CAA para que pueda ser utilizado en forma segura y eficaz. El gráfico 5 refleja cuáles son los factores que obstaculizan el crecimiento de la industria de aditivos alimentarios en la Argentina, desde la visión del sector empresarial.

Expertos de INTI explican que los aditivos alimentarios artificiales son las sustancias más estudiadas desde el punto de vista de nutrición, inocuidad, toxicidad y efectos secundarios de todos los alimentos. Se solicitan pruebas y estudios extensos para ser aprobados. Estos procesos se dilatan nor-

malmente varios años. Inclusive algunos especialistas señalan que se conocen mejor que muchos ingredientes naturales. Cuando finalmente se libera el uso de estos aditivos, hay un cúmulo de conocimiento que hace que los tecnólogos se sientan seguros de que tales sustancias son seguras para la salud de la población.

Finalmente, las políticas públicas que esperan las firmas para el acompañamiento al desarrollo local de esta industria se relacionan a la reducción de impuestos, un financiamiento más económico y un mayor apoyo en el desarrollo de mercados externos (Gráfico 6). Esto último es interesante, ya que se trata de un sector que posee un saldo comercial negativo. La región latinoamericana, que es una importante demandante de alimentos, podría ser un mercado objetivo para iniciar el proceso de aumento de las exportaciones. Nótese que los subsidios a la investigación y desarrollo y el acompañamiento técnico para nuevos desarrollos también representan políticas que son bien recibidas por las empresas, como forma de acompañar el desarrollo de esta industria por parte del Estado.

# Baci

**GALUPO**

99 años de calidad  
Desde 1922 en la  
Industria argentina



**Caramelo Líquido y Colorante Caramelo Líquido  
Clase 1 – De origen natural**

Asesoramiento Técnico. Desarrollo de productos

www.bacigalupo.com.ar alimentos@bacigalupo.com.ar  
54 11 60099696 / 46471920 - WhatsApp 54 9 11 69944830  
9 de Julio 2189 – Ciudadela (1702) - Bs As - Argentina

## AGRADECIMIENTOS

Lic. Mariana Sánchez, Jefa de Desarrollo de Nuevos Productos, Subgerencia Operativa de Tecnología de Alimentos, Gerencia de Desarrollo Tecnológico e Innovación- Instituto Nacional de Tecnología Industrial.

Directora Devora Dorensztein | Ing. Katherine Niveló Redalimentaria Argentina.

Néstor Galibert, Director de Contenidos, Editorial Publitec.

Susana Socolovsky, PhD, CFS, Fellow IAFoST, Past President of the Argentine Association of Food Technologists, Technical Consultant – Regulatory and Scientific Affairs.

Lic. Celina Moreno, Coordinadora Dirección de Agregado de Valor y Gestión de la Calidad, Secretaría de Alimentos, Bio-economía y Dirección Regional Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación Argentina.

## REFERENCIAS

1 Se remite al estudio realizado por la empresa Ingredion, proveedor mundial en el mercado de ingredientes, y la consultora Odania: <https://www.ingredienteslatam.com/index.php/paises/73-argentina/4169-alimentos-a-base-de-plantas-la-revolucion-sustentable>

Según el Código Alimentario Argentino “ingrediente” es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

Código Alimentario Argentino.

A los fines de este artículo nos referimos a ingredientes con función tecnológica a: nutrientes (vitaminas y minerales), cultivos de microorganismos necesarios para los procesos de elaboración o para conferir características finales deseadas, concentrados proteicos y enzimas NO incluidas en la categoría de aditivos en la normativa argentina.

Esto significa que el valor de las importaciones es mayor al de las exportaciones. El CAA determina igualmente las cantidades máximas autorizadas de cada tipo de aditivo alimentario.

El CODEX es un conjunto de normas alimentarias de carácter mundial, en lo referente a la producción, elaboración y circulación de alimentos, que tiene como objetivo de asegurar su inocuidad y calidad, proteger la salud del consumidor y promover prácticas equitativas en el comercio internacional.

Sistema internacional de numeración, CODEX.

Administración Nacional de Alimentos, Medicamentos y Tecnología Médica. Se excluyeron del estudio empresas que se dedican exclusivamente a elaborar o comercializar materias primas o ingredientes como harina, levaduras, fibras, etc. En 2020 la utilización promedio de la rama de alimentos y bebidas fue similar pero el acumulado de 2021 muestra una recuperación mayor a 3 puntos porcentuales.

Se remite a la web: <https://www.reportsandmarkets.com/>

<https://www.informedeexpertos.com/informes/mercado-latinoamericano-de-sabores-y-fragancias>.

Informe RethinkX “Replantarse la alimentación y la agricultura 2020-2030: Segunda domesticación animal y vegetal”, 2019.

El origen de los productos importados en Argentina es muy variado, pero especialistas del sector sostienen que predominan las compras a China, India, USA y están creciendo las importaciones desde Europa del Este, porque los productos son más económicos.

<https://www.lanacion.com.ar/economia/el-negocio-de-las-fragancias-y-los-sabores-una-actividad-con-buen-gusto-nid48584/>

Como se explicó, los consumidores cada vez más exigentes prefieren una menor la cantidad de ingredientes y aditivos en el alimento.



The advertisement features two main images of industrial machinery. On the left, a large stainless steel powder handling system with multiple funnels and pipes is shown. On the right, a complex multi-level industrial structure, likely for packaging, is visible. In the center, the SSM logo is displayed, consisting of the letters 'SSM' in a stylized green font above the text 'STAINLESS STEEL MANUFACTURERS'. The text 'Powder Handling Systems' is overlaid on the bottom left of the machinery image, and 'Packaging Solutions' is overlaid on the top right. At the bottom of the advertisement, the website address 'www.ssm.com.ar' is provided.