

Posibilidades de desarrollo  
para la Industria Nacional

## El mercado de los aditivos alimentarios

**03**

ANÁLISIS INTI  
Industria para el  
Desarrollo



Talamoni, Silvina

El mercado de los aditivos alimentarios : posibilidades de desarrollo de la industria nacional / Silvina Talamoni ; Gabriel Queipo. - 1a ed. - San Martín : Instituto Nacional de Tecnología Industrial - INTI, 2022.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-950-532-471-2

1. Alimentos. 2. Industrialización. 3. Innovaciones. I. Queipo, Gabriel. II. Título.

CDD 338.4764795

## 03 ANÁLISIS INTI Industria para el Desarrollo

- Posibilidades de Desarrollo para la Industria Nacional



# El mercado de los aditivos alimentarios

Autores

**Silvina Talamoni, PhD** | [talamoni@inti.gob.ar](mailto:talamoni@inti.gob.ar)

Unidad de Estudios de Economía Industrial y Prospectiva  
Dirección de Planeamiento y Comercialización

**Ing. Gabriel Queipo** | [queipo@inti.gob.ar](mailto:queipo@inti.gob.ar)

Coordinador Unidad de Estudios de Economía Industrial y Prospectiva  
Dirección de Planeamiento y Comercialización

### 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 Galibertec**

Director de Contenidos-Editorial Publitec

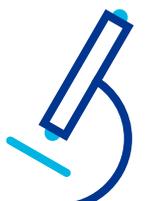
**Susana Socolovsky, PhD, CFS, Fellow IAFoST**

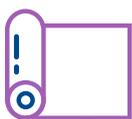
Past President of the Argentine Association of Food Technologists  
Technical Consultant – Regulatory and Scientific Affairs

**Lic. Celina Moreno**

Coordinadora  
Dirección de agregado de valor y gestión de la calidad  
Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Dirección Regional  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación Argentina

**Gerencia de Servicios Industriales del INTI**





# El mercado de los aditivos alimentarios

La tendencia de consumo de alimentos saludables se acentuó con la llegada de la pandemia. 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.

## ■ □ 1. SALUD Y SUSTENTABILIDAD: TENDENCIAS INTERNACIONALES EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS

### ***Algunas particularidades sobre el consumo de alimentos en Argentina***

La crisis global generada por la pandemia ha potenciado tendencias relacionadas a 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 antepone 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 Argentina algunos indicadores reflejan niveles menos elevados, comparativamente con otros países de Sudamérica, no hay dudas de que existe un consenso generalizado 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<sup>1</sup>.

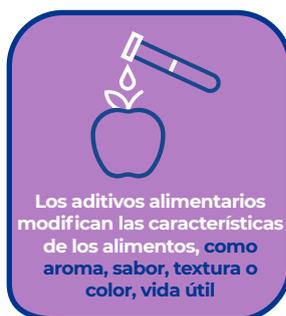
El mercado de alimentos gana impulso, es testigo de una alta demanda debido a los cambios en las tendencias de las dietas de los consumidores, quienes

<sup>1</sup> 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>

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, respectivamente.

En Argentina particularmente, 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, sodio, de grasas saturadas y totales, y cantidad de calorías. Por último, el consumidor también ha comenzado a dirigir su interés en alimentos que aportan algún beneficio para su salud cardiovascular, intestinal o cognitiva. Ahora bien ¿cómo afecta esto a la industria que elabora aditivos alimentarios? Sin perjuicio a las tendencias mencionadas, en el marco del desarrollo de nuevos alimentos, no debe perderse de vista que el principal motivo de “no compra” de los alimentos “*plant based*”, constituye el precio más elevado de este tipo de productos, y en particular en Argentina, el sabor y poder reconocer los ingredientes de la etiqueta, son los atributos más relevantes a la hora de tomar una decisión de compra de alimentos.

## ■ □ 2. LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS, PRODUCCIÓN Y CONSUMO EN ARGENTINA



La industria de alimentos y bebidas utiliza para la formulación de sus productos una gran variedad de ingredientes,<sup>2</sup> incluyendo a los aditivos alimentarios que poseen la capacidad de agregar ciertas 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 entonces 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<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Código Alimentario Argentino.

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 de producción del producto final. Algunos aditivos se utilizan en cantidades mayores pero tienen, comparativamente, menor costo, como aquellos destinados a regular su acidez. En los cuadros a continuación se muestran los datos de comercio exterior argentino de los principales aditivos alimentarios e ingredientes con función tecnológica<sup>4</sup> (remítase a los cuadros 1-2). Si bien el balance comercial es desfavorable en este rubro<sup>5</sup>, 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 (ver 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.



<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> Esto significa que el valor de las importaciones es mayor al de las exportaciones.

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 proteicos	17,8	6.023,9	2.957,30
1302	Materias pécticas, agar-agar y demás mucílagos 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, aldehído 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>

**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	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 proteicos	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 mucílagos 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>

**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.

## LOS ALIMENTOS ADITIVOS



SE CLASIFICAN SEGÚN TIPO DE FUNCIÓN:

antioxidantes  
colorantes  
emulsionantes  
resaltadores de sabor  
enzimas

Existe una gran variedad de aditivos alimentarios y generalmente se clasifican según el tipo de función que primordialmente cumplen, es decir, se agrupan en categorías tales como antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores de sabor, 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 aditivos 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 con diferentes 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 alimentarios listados y autorizados por nuestro Código Alimentario Argentino (CAA)<sup>6</sup>, el cual, a su vez, se basa sobre las normas internacionales establecidas 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<sup>7</sup>. 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<sup>8</sup> o ambos (ANMAT<sup>9</sup>). 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 de los alimentos.

<sup>6</sup> El CAA determina igualmente las cantidades máximas autorizadas de cada tipo de aditivo alimentario.

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> Sistema internacional de numeración, CODEX.

<sup>9</sup> Administración Nacional de Alimentos, Medicamentos y Tecnología Médica.

### ■ □ 3. CARACTERIZACIÓN DE LA INDUSTRIA NACIONAL DE ADITIVOS ALIMENTARIOS. SITUACIÓN ACTUAL.

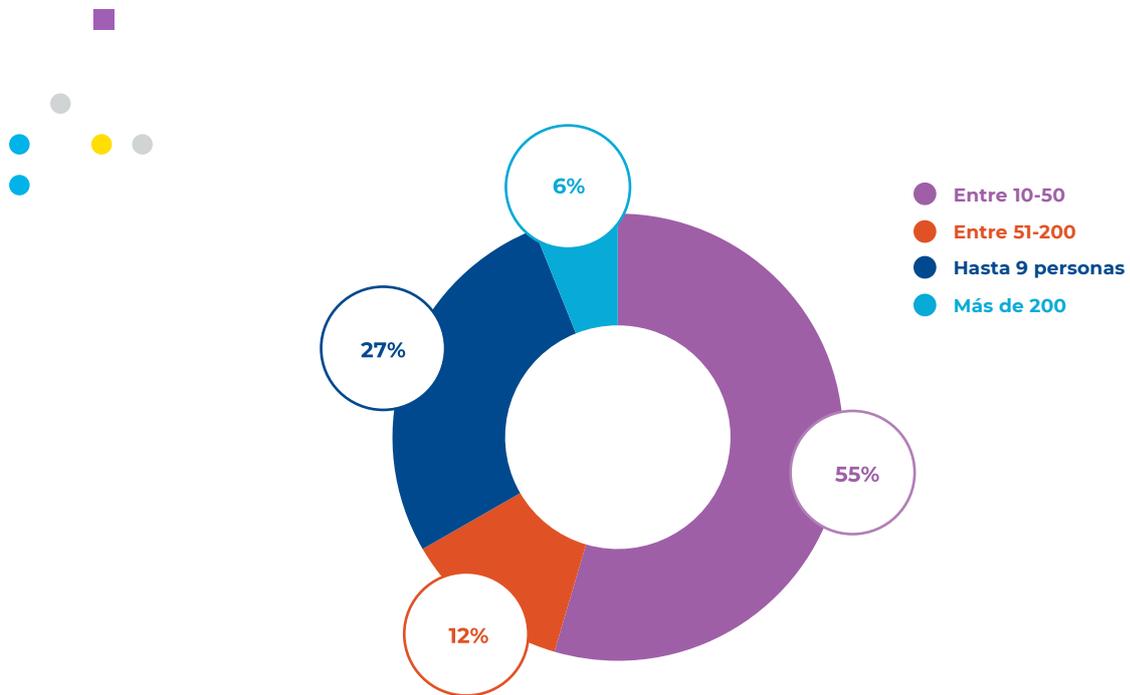
La identificación de las firmas elaboradoras de aditivos alimentarios en Argentina es una cuestión compleja, ya que se estima que más del 75% de estas empresas no sólo comercializan aditivos, sino también elaboran u ofrecen otros ingredientes o productos. Por otro lado, parte de la industria local también importa y/o distribuye aditivos elaborados por terceros, que en general constituyen firmas nacionales o internacionales de mayor tamaño. Alimentos Bacigalupo, Farmesa y Fryma SA 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<sup>10</sup>, 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 aproximadamente 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 Argentina. Cabe mencionar que de las 33 compañías encuestadas, un 82% elabora aditivos en el país. Además, 2/3 partes de la muestra de empresas declaró estar constituida por capitales nacionales, un 12% por capital extranjero y el resto posee capitales mixtos.

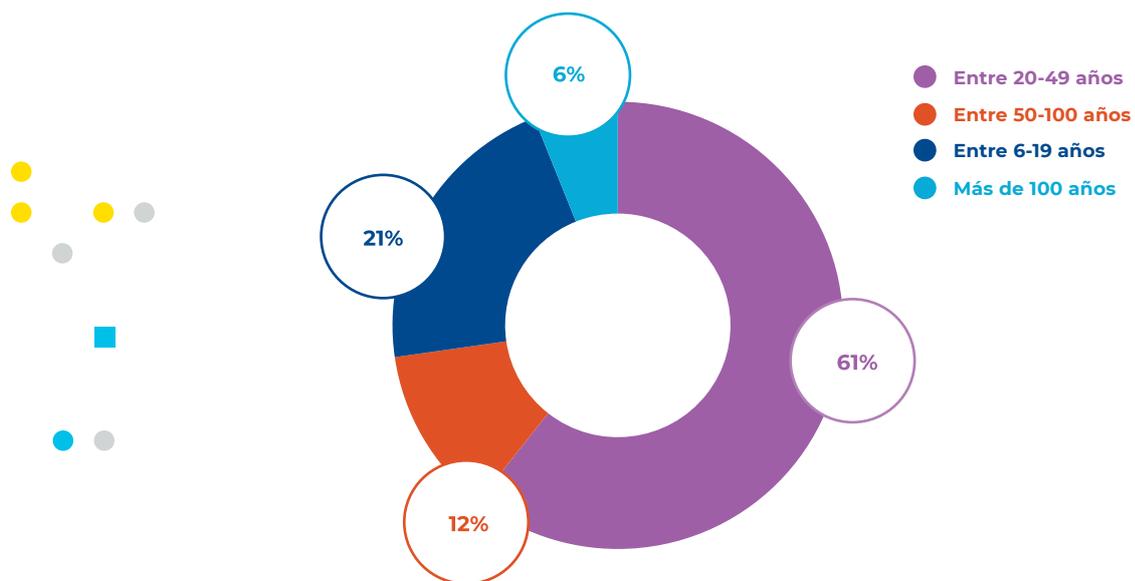
Los siguientes gráficos reflejan los datos obtenidos con relación a la cantidad de empleados y antigüedad de las empresas que participaron en el estudio mencionado (ver gráficos 1-2). Puede observarse que la mayoría de las empresas encuestadas emplean entre 10-50 trabajadores y poseen una antigüedad promedio entre 10 a 49 años.



<sup>10</sup> Se excluyeron del estudio empresas que se dedican exclusivamente a elaborar o comercializar materias primas o ingredientes como harina, levaduras, fibras, etc.



**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.

El origen de los aditivos que ingresan al país es variado



Si bien es complejo determinar qué sectores de la industria alimenticia son abastecidos por cada empresa individualmente -porque como se explicó, un mismo aditivo puede tener múltiples usos y aplicaciones- es posible fraccionar el mercado objetivo de esta industria en los siguientes segmentos: productos panificados, lácteos, grasas y aceites, confitería, cereales y derivados no panificados (ergo, 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, éste es un tanto variado, ya que se importan productos desde países diversos tanto de Asia, como 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 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 SA (USA), Firmenich SAICyF (Suiza), Givaudan Roure (Suiza) y Haarmann y Reimer (Symrise S.A, Alemania), que en Argentina abastecen a las grandes industrias alimenticias locales.



**80%**

EMPRESAS DE ADITIVOS  
CRECIÓ EN TÉRMINOS DE  
VOLÚMENES DE VENTA

PERÍODO 2015-2020

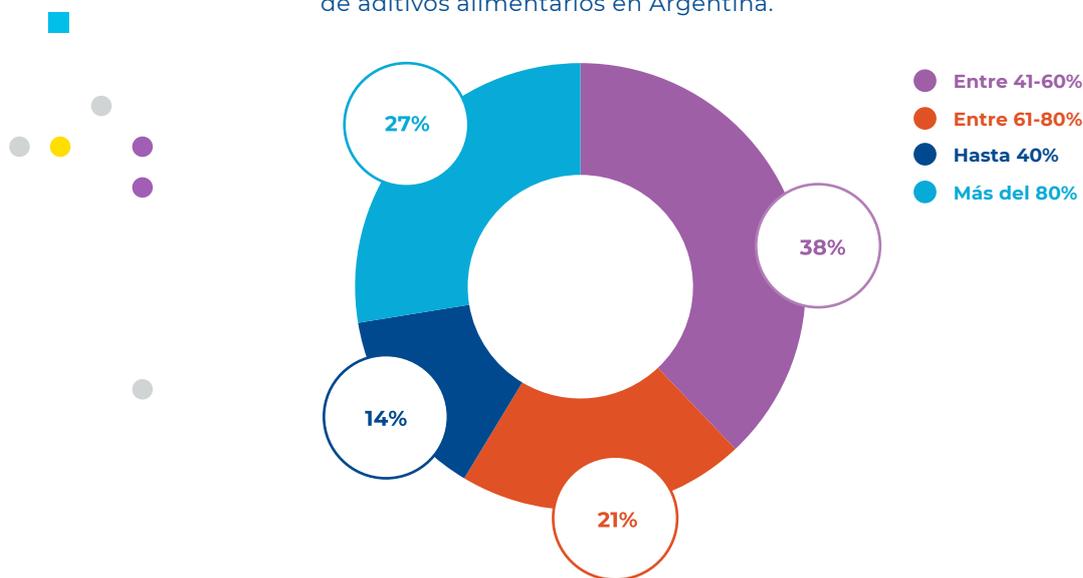
Por todo lo expuesto, es posible expresar que la industria de aditivos alimentarios en Argentina es un sector heterogéneo: PyMES locales coexisten con firmas multinacionales, que se caracterizan por poseer establecimientos industriales en el país, múltiples plantas productivas alrededor del mundo y casa 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 período 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 5 años, un 60% de los encuestados prevé invertir en el corto-mediano plazo.



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

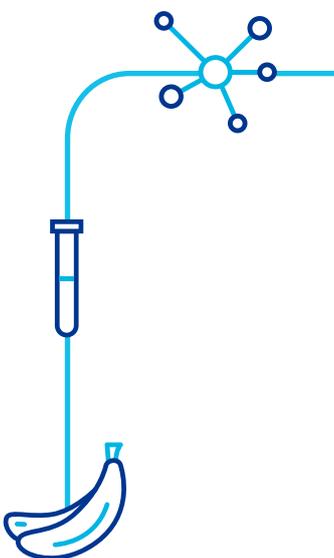
Alrededor del 70% de las firmas que participaron en el estudio realizado por INTI reconoció que actualmente opera a menos del 80% de su capacidad productiva (aproximadamente el 40% declaró que produce entre en el rango 41 al 60% de su capacidad plena, **ver gráfico 3**). Estos datos cuantitativos, si 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 Argentina.



**Gráfico 3.** Uso de la capacidad instalada. **Fuente:** elaboración propia sobre encuesta al sector.

Cualquier análisis referido a las posibilidades de crecimiento de la industria de aditivos alimentarios debe comenzar considerando que las posibilidades más inmediatas de su desarrollo están asociadas a la expansión de la industria alimenticia en general. De acuerdo a la COPAL (entidad Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios), la producción de alimentos en 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<sup>11</sup>. 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, el lugar que ocupa el país en el ranking mundial de exportadores de alimentos y algunos pro-

<sup>11</sup> 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



blemas estructurales que señala el sector empresario, como altos costos logísticos, altos costos tributarios y escaso financiamiento a las PyMEs. Un nicho más específico, el negocio de los “sabores y fragancias”, en cambio, promete oportunidades de crecimiento específicos, con impulsores clave del mercado<sup>12</sup>. 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 que exhiba una tasa compuesta anual de 5,2% durante el 2021-2026<sup>13</sup>.



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 alimentarios en Argentina que está orientado a abastecer grandes volúmenes al sistema de alimenticias multinacionales, integrado por compañías tales como Coca-Cola, Danone, Grupo Arcor o Molinos Río de la Plata. En esta línea, los proveedores de aditivos alimentarios se enfocan en el aprovechamiento de las economías de escala, la elaboración estandarizada de los productos, la optimización de sus recursos, y 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 coste de producción de la fermentación de precisión está cayendo de forma exponencial gracias a los avances de la biotecnología.<sup>14</sup> 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,<sup>15</sup> 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.

<sup>12</sup> Se remite a la web: <https://www.reportsandmarkets.com/>

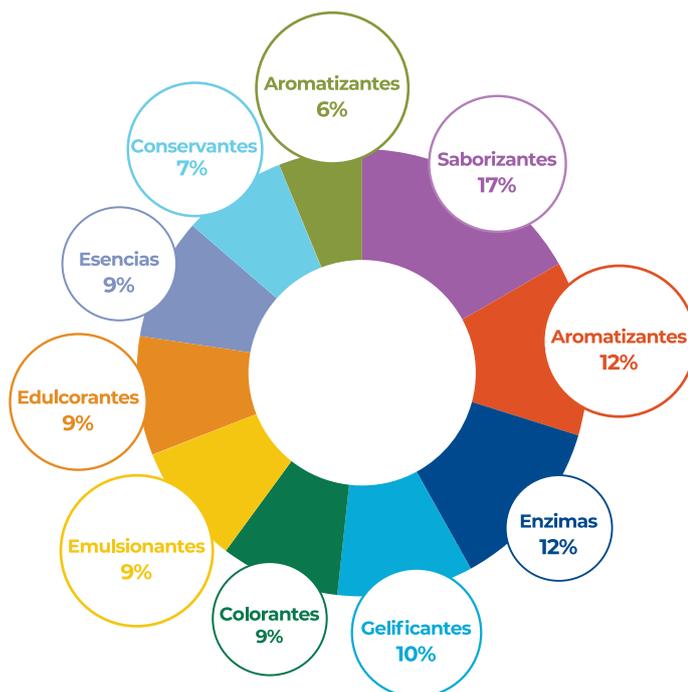
<sup>13</sup> <https://www.informesdeexpertos.com/informes/mercado-latinoamerica-no-de-sabores-y-fragancias>

<sup>14</sup> Informe RethinkX “Replantearse la alimentación y la agricultura 2020-2030: Segunda domesticación animal y vegetal”, 2019.

<sup>15</sup> 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.

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"<sup>16</sup>. Asimismo, como se mencionó anteriormente, 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 (**ver gráfico 4**):



**Gráfico 4.** Segmentos con mayor potencialidad. **Fuente:** elaboración propia sobre encuesta al sector.

<sup>16</sup> <https://www.lanacion.com.ar/economia/el-negocio-de-las-fragancias-y-los-sabores-una-actividad-con-buen-gusto-nid48584/>



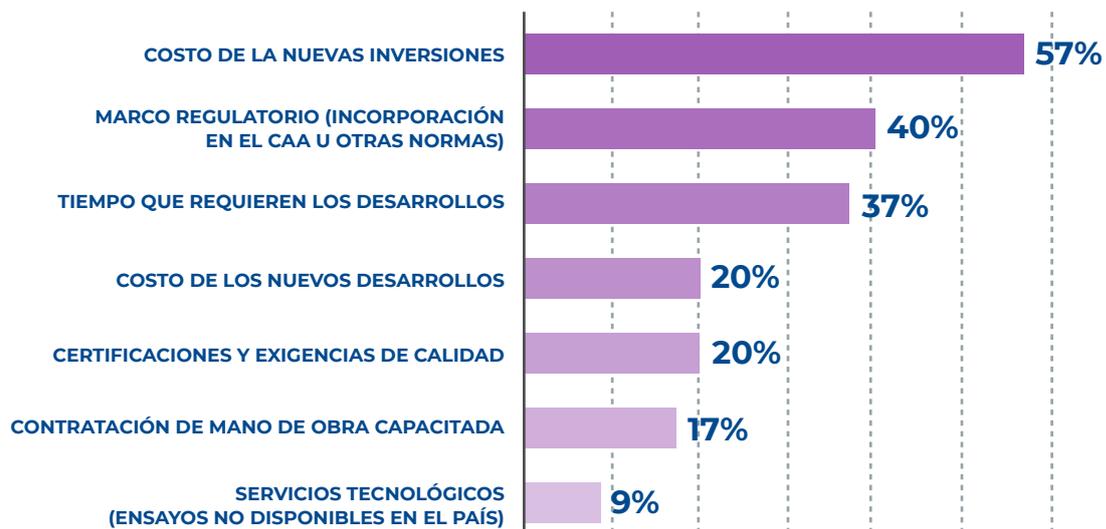
Por último, cabe mencionar que algunos laboratorios ofrecen diferentes preparados o soluciones, cuya fórmula se obtiene a partir del agregado o combinación de diferentes aditivos e ingredientes, permitiendo solucionar distintos aspectos tecnológicos de un producto alimenticio, como por ejemplo la retención 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 alimentaria es una estrategia promisorio 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 Argentina. Precisamente 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<sup>17</sup>, la dominación del mercado 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 relacionados al desarrollo tecnológico del sector constituyen 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 del nuevo aditivo al CAA para que pueda ser utilizado en forma segura y eficaz. 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 normalmente 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.

<sup>17</sup> Como se explicó, los consumidores cada vez más exigentes prefieren una menor cantidad de ingredientes y aditivos en el alimento.

Se remite a los **gráficos 5 y 6**, que reflejan cuáles son los factores que obstaculizan el crecimiento de la industria de aditivos alimentarios en Argentina, desde la visión del sector empresarial.

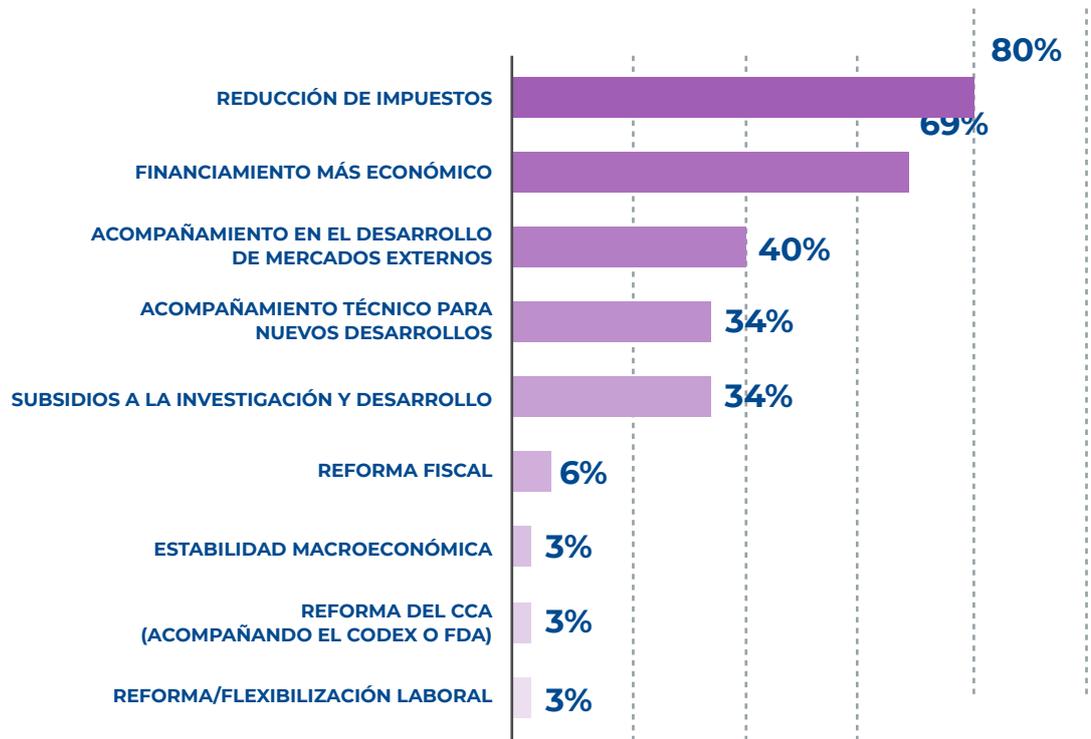


**Gráfico 6.** Barreras tecnológicas que afectan el desarrollo del sector. Fuente: Elaboración propia sobre encuesta al sector.

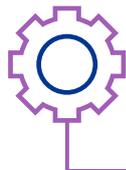
Finalmente, las políticas públicas que las firmas esperan para el acompañamiento al desarrollo local de esta industria, se relacionan a la reducción de impuestos, un financiamiento más económico y un mayor acompañamiento en el desarrollo de mercados externos (**ver gráfico 7**). Esto último es interesante, ya que, como se mencionó anteriormente, 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.





**Gráfico 7.** Valoración por parte de las empresas de las distintas políticas públicas. Fuente: Elaboración propia sobre encuesta al sector.



## Oferta Tecnológica del INTI

**El INTI trabaja permanentemente con el sector de alimentos, ofreciendo servicios tecnológicos y asistencia técnica para el desarrollo de nuevos productos o soluciones tecnológicas. Este organismo cuenta con prestigiosos laboratorios, en el que realizan ensayos de aplicación de aditivos e ingredientes en diferentes matrices alimentarias.**

Los ensayos de aplicación se efectúan para evaluar el perfil del aditivo, por ejemplo en relación a otro aditivo importado. No son ensayos estándares, sino que se adecúan a las necesidades del caso, permitiendo definir la dosis o forma de uso del aditivo y de este modo determinar cómo vender o aplicar el producto. A continuación se resume la oferta tecnológica de INTI para la industria de aditivos alimentarios:

- **Desarrollo de aditivos/ingredientes** y su incorporación en matrices alimentarias para la obtención de alimentos funcionales.
- **Desarrollo de productos** microencapsulados y sus aplicaciones.
- **Desarrollo tecnológico** de aislamiento y purificación de macronutrientes de valor funcional y nutricional.
- **Aislamiento y concentración** de proteínas vegetales. Modificación y formulación para modificar su funcionalidad.
- **Oleogeles**, reemplazo de grasas trans.
- **Valorización de subproductos** de la industria de alimentos para la obtención de principios activos y/o el desarrollo de productos alimenticios.
- **Armado y ejecución de proyectos** Nacionales e Internacionales con Universidades, Institutos y empresas.
- **Obtención de harina de insectos** para desarrollo de alimentos funcionales. Marco regulatorio (INTA-UCA-INAL- SENASA).
- **Asistencias técnicas / Control de procesos.**
- **Asistencia técnica a la industria alimentaria** en el marco regulatorio, en buenas prácticas de manufactura, dictámenes técnicos para regímenes industriales de importación. Propiedad intelectual.
- **Análisis de ciclo de vida y huellas ambientales** de los productos.



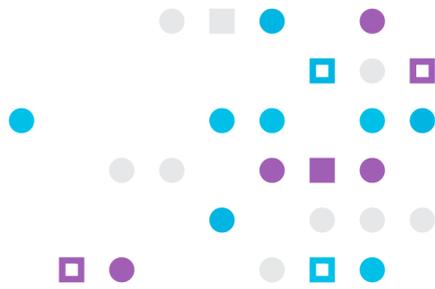
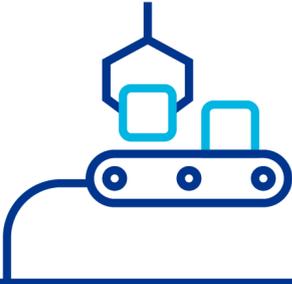
**INTI** | 65 Años  
1957-2022



• •  
El mercado  
de los aditivos  
alimentarios







**INTI** | 65 Años  
1957-2022



Ministerio de  
Desarrollo Productivo  
**Argentina**

 INTIArg

 @intiargentina

 @INTIArgentina

 canalinti

 INTI

[www.inti.gob.ar](http://www.inti.gob.ar)  
0800 444 4004  
[consultas@inti.gob.ar](mailto:consultas@inti.gob.ar)  
[maslaton@inti.gob.ar](mailto:maslaton@inti.gob.ar)

ISBN 978-950-532-471-2



9 789505 324712

