

Fecha: 14-01-2026
Medio: Revista Indualimentos
Supl. : Revista Indualimentos
Tipo: Noticia general
Título: **LOS LÁCTEOS DEL MAÑANA**

Pág. : 22
Cm2: 585,3

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

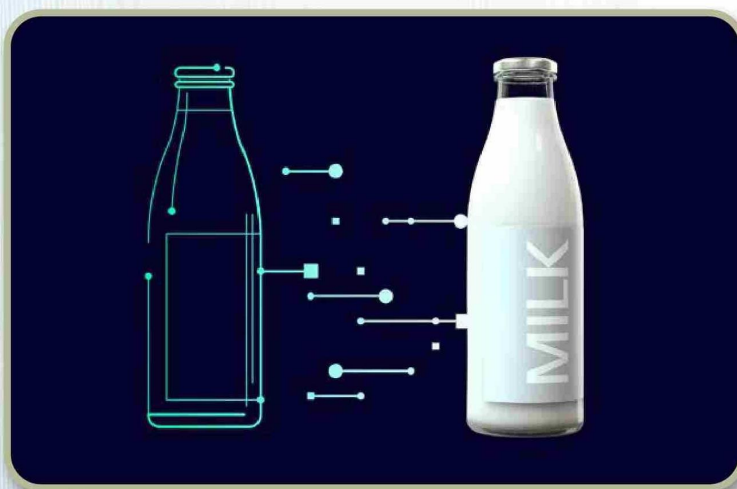
Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida



TENDENCIA

Los Lácteos del Mañana

Ciencia, Sabor y Sostenibilidad en Cada Gota



Sin duda el sector lácteo es uno de los sectores más dinámicos e innovadores en el mundo alimentario. El último informe de la FAO de Abril de 2025¹ muestra que el sector lácteo mundial mostró una dinámica contrastante: el Índice de Precios de la FAO para los productos lácteos registró un fuerte repunte, impulsado por las cotizaciones récord de la mantequilla, mientras que la producción global de leche creció, aunque

a un ritmo más lento que el año anterior. En paralelo, el comercio internacional de lácteos se expandió moderadamente, alcanzando 86 millones de toneladas en equivalente leche, mostrando el dinamismo del sector. Todo ello se corrobora en un *report* reciente de *Fortune Business Insights*², donde se muestra que el sector mundial de alimentos lácteos alcanzó un valor de USD 947,11 mil millones en 2024, con proyecciones de crecimiento que lo llevarían de USD 1.005,84 mil millones en 2025 a USD 1.524,65 mil millones en 2032,



lo que representa una tasa compuesta anual (CAGR) del 6,12% durante el período de análisis. La región de Asia-Pacífico consolidó su liderazgo con una participación del 41,02% en 2024, reflejando su peso estratégico en la dinámica global. En paralelo, el mercado estadounidense muestra una trayectoria ascendente, estimándose que alcanzará los USD 194,57 mil millones en 2032, impulsado por la creciente demanda de queso, leche y yogur, productos que continúan siendo motores clave de consumo y diversificación en la categoría. Finalmente debemos destacar otro informe reciente de Euro-monitor International³, donde se muestra que en 2025, el mercado global de productos lácteos y sus alternativas alcanzará un valor minorista estimado de USD 705 mil millones, con ventas de volumen que rondarán los 221 millones de toneladas. En este contexto se debe también prestar especial atención a una fuerte estrategia de precios como motor del crecimiento en valor

del mercado. Por todo ello las empresas del sector enfrentan el desafío de equilibrar la premiumización vinculada a funcionalidad y conveniencia, con la necesidad de mantener la accesibilidad económica como eje central, reflejando la tensión entre innovación, diferenciación y asequibilidad que caracteriza al mercado alternativo. Así, la industria láctea está trabajando bajo una presión creciente de costes, exigencias medioambientales-reducción de emisiones, cambios regulatorios y del consumidor, productos etiqueta limpia o “*clean label*”, proteínas de alto valor nutricional, snackificación o soluciones convenientes y funcionalidad del producto, lo que conlleva la creación de nuevos modelos de negocio innovadores para mantener la cuota de mercado.

La respuesta al nuevo contexto internacional ya no solo pasa por optimizar las granjas, sino por rediseñar los lácteos a través de biotecnología, digitali-

zación y nuevos modelos de negocio. En este nuevo escenario la leche es una fuente de compuestos bioactivos, proteína de alta calidad, grasa, azúcares y microorganismos beneficiosos para la microbiota que pueden combinarse y “reinventarse” para crear alimentos saludables, sostenibles y hedónicos. Así un estudio reciente de Ozturk G. y col⁴, muestra cómo el concentrado de fosfolípidos de proteína de suero (WPPC, por sus siglas en inglés) es un subproducto de alto valor derivado de la producción de aislado de proteína de suero y una fuente de numerosos compuestos bioactivos, incluida la membrana del glóbulo graso de la leche (MFGM). La MFGM posee funcionalidades únicas, como promover el desarrollo cerebral, modular el sistema inmunitario, mejorar el crecimiento de bacterias intestinales beneficiosas y reducir enfermedades inflamatorias y metabólicas. Esta visión holística hace que veamos a la matriz láctea como una fuente de ingredientes bioactivos.



A este respecto, una revisión científica reciente⁵ refuerza el concepto de la matriz láctea como un sistema bioactivo complejo con aplicaciones innovadoras más allá de la nutrición convencional, destacando nuevamente el potencial funcional de componentes como los fosfolípidos polares y gangliósidos de la membrana del glóbulo graso de la leche (MFGM), con efectos sobre el neurodesarrollo y la función cognitiva. Asimismo, se pone de relieve la capacidad de las proteínas lácteas y sus péptidos bioactivos para modular el metabolismo energético y glucémico, incluyendo la estimulación de la secreción endógena de GLP-1, hormona clave en el control de la adiposidad y la homeostasis glucémica. Estos mecanismos se suman a los efectos sobre la salud ósea y la síntesis de proteína muscular. Finalmente una revisión sistemática reciente⁶, desarrollada en el marco de “The European Cooperation in Science and Technology” (COST) Action CA20128 - “Promoting Inno-

vation of Fermented Foods” PIMENTO analiza los compuestos bioactivos generados durante los procesos de fermentación y su contribución a efectos positivos sobre la salud demostrados en estudios clínicos en humanos. A partir de más de 2.400 publicaciones, el trabajo identifica 31 compuestos bioactivos presentes en alimentos fermentados, incluyendo péptidos bioactivos, polifenoles, GABA y ácidos orgánicos, asociados a beneficios en la regulación glucémica y lipídica, la salud cardiovascular, la función inmunitaria y la neuroprotección. El análisis vincula estos compuestos con mecanismos de acción específicos, apoyados por evidencia in vitro, animal y humana. En conjunto, el estudio posiciona la fermentación como una herramienta tecnológica clave para la innovación en alimentos funcionales y el desarrollo de productos con impacto demostrado en la salud. Todos estos hallazgos posicionan a la leche como una plataforma estratégica para la in-

novación en ingredientes funcionales y nutrición de precisión.

En paralelo a todo ello, el informe de Innova Market Insights⁷ sobre tendencias globales en productos lácteos para 2025⁷, muestra como los consumidores están impulsando una transformación del sector marcada por la búsqueda de valor añadido y bienestar integral. Así uno 1 de cada 5 consumidores reducen el consumo de productos si perciben aditivos artificiales. La tendencia de “Salud de precisión” refleja que los productos fortificados con calcio y proteínas ganan protagonismo, especialmente entre generaciones mayores que buscan nutrición específica para cada etapa de la vida. En el ámbito ambiental, un 22% de los consumidores declara preocupación por el impacto de la producción láctea y favorece marcas con envases sostenibles y prácticas regenerativas. También crece el interés por la conexión entre nutrición y estética: los lácteos con be-

Fecha: 14-01-2026
 Medio: Revista Indualimentos
 Supl. : Revista Indualimentos
 Tipo: Noticia general
 Título: **LOS LÁCTEOS DEL MAÑANA**

Pág. : 26
 Cm2: 510,5

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
☐ No Definida



neficios para la piel y el cabello han registrado un 21% de crecimiento anual en los últimos dos años. Finalmente, la tendencia de “Mindful Choices” muestra que 36% de los consumidores prioriza sentirse mental y emocionalmente bien, buscando productos que reduzcan estrés y fatiga.

El doble reto: salud y sostenibilidad

Los lácteos son una de las fuentes más accesibles de proteínas de alto valor biológico, calcio biodisponible y compuestos bioactivos. Al mismo tiempo, el sector lácteo se enfrenta al desafío de avanzar hacia modelos de producción más sostenibles, en un contexto de creciente demanda de alimentos nutritivos con menor impacto ambiental. En este sentido, la sostenibilidad en los sistemas lácteos debe abordarse desde una perspectiva integral, que contemple no solo las emisiones o el uso de recursos, sino también la eficiencia nutricional,

el aprovechamiento de subproductos, el bienestar animal y la contribución socioeconómica de las explotaciones ganaderas. La innovación tecnológica, la mejora de la eficiencia productiva y las estrategias de economía circular se perfilan como herramientas clave para conciliar la provisión de alimentos de alta calidad nutricional con los objetivos de sostenibilidad ambiental y social. En este contexto recientemente ha salido al mercado la mantequilla regenerativa de *Golden Hooves* (UK) que ha nacido del programa de *First Milk*, una cooperativa de ganaderos que ha ampliado en un 6% el terreno bajo prácticas regenerativas, alcanzando casi 90.000 hectáreas (equivalente a 125.000 campos de fútbol). Gracias a estas prácticas, se estima un 78% más de carbono retenido en el suelo, lo que equivale a 203.000 toneladas de CO₂, similar a plantar nueve millones de árboles. La mantequilla fue desarrollada en el marco del *Big Food Redesign Challenge* de la *Ellen MacArthur*

Foundation, que buscaba rediseñar las cadenas de suministro hacia sistemas que regeneren la naturaleza.

Asimismo, la compañía internacional *Arla Foods Ingredients* ha desarrollado una bebida fermentada a partir de suero *upcycled*, pensado para reducir el desperdicio en las plantas lácteas de LATAM. Además, es bajo en grasa, sin azúcares añadidos. Por otro lado, en Nueva York y a partir del lactosuero han lanzado *Norwhey Nordic Seltzer* que es una bebida con un 4% de alcohol, enriquecida con electrolitos y vitaminas, ofrece una alternativa más saludable dentro de la categoría de bebidas alcohólicas. Sus sabores *Mountain Berry*, *Glacial Ginger* y *Solar Citrus*, aportan un perfil fresco y ligeramente ácido, con más cuerpo que un *seltzer* tradicional.

Igualmente el sector trabaja en una nueva oferta de productos con un beneficio sobre la salud ya sea en modo



de salud digestiva, mental, muscular u ósea. Así la compañía española Lactogal ha lanzado Matinal Livre, una línea de bebidas lácteas pensadas para el bienestar digestivo e inmunitario, que contiene postbióticos (como *Bifidobacterium longum*) y vitamina D. Por otro lado, en EE.UU. recientemente el grupo Lactalis ha lanzado: *Ratio pro fiber*, yogures ricos en fibra proteínas y compatibles con cualquier tratamiento con GLP-1 con el fin de ayudar a la salud gastrointestinal gracias a la fibra prebiótica y los cultivos probióticos. Además marcas como Oikos de Danone ha desarrollado “*Oikos Fusion*” un yogur bebible enfocado a la salud muscular, digestiva y también a los consumidores de Ozempic (Inhibidor de GLP-1) que contiene 23 gramos de proteína, 5 grs de fibra prebiótica, 0grs. de azúcar añadida y contiene vitamina B3 y B12. Finalmente, en España la compañía Kaiku ha lanzado un nuevo yogur funcional orientado a aportar energía, enriquecido con ingredientes

activos que ayudan a combatir la fatiga y mantener el rendimiento diario. Con esta propuesta, la marca se suma a la tendencia de productos lácteos que no solo nutren, sino que también ofrecen beneficios específicos para la salud y el bienestar.

Asimismo, una revisión científica⁸ reciente analizó la evidencia disponible sobre la relación entre el consumo de lácteos y el mantenimiento de la función cognitiva durante el envejecimiento. A partir de estudios observacionales e intervenciones nutricionales, los resultados sugieren una relación en forma de U invertida, donde un consumo moderado de lácteos (1–2 raciones/día) se asocia con mejores resultados cognitivos. Los lácteos fermentados, en particular el queso, emergen como los principales responsables de estos efectos beneficiosos. Asimismo, los estudios de intervención indican que péptidos bioactivos derivados de la fermentación láctea podrían contribuir

a la mejora de deterioro cognitivo leve. En este contexto, la compañía Valio de Finlandia ha creado una leche en polvo Valio Eila™ NUTRI F+ con fosfolípidos y vitaminas relacionadas con las funciones cerebrales normales en adultos mayores. Asimismo, se ha visto que la cepa probiótica de *Lactocaseibacillus rhamnosus* HN001 han mostrado potencial para ayudar a manejar la depresión y la ansiedad⁹, actuando a través del eje intestino-cerebro. La compañía de Nueva Zelanda Anchor utiliza cepas de probióticos HN001 u otras relacionadas con la mejora de la salud, y tiene una línea de protein+.

Por otro lado la compañía inglesa Tom Parker Creamery ha lanzado *Bedtime Milk*, es una leche entera enriquecida con botánicos naturales (lavanda, manzanilla, valeriana y magnolia) diseñada para combatir el estrés y mejorar la calidad del sueño. Relacionado al sueño la compañía española Puleva también ha lanzado una leche que ayuda



a conciliar el sueño que contiene Natracalm®, que es una combinación de triptófano, y extractos vegetales de tila y melisa que te ayudan a mantener una relajación óptima y a conciliar el sueño respectivamente.

Redefiniendo la matriz láctea

La nueva generación de lácteos no se limita a “copiar” la leche, sino a rediseñar la matriz coloidal para maximizar funcionalidad y salud en segmentos concretos. Esto implica modular el tipo y proporción de caseínas y proteínas de suero, ajustar el tamaño y recubrimiento de glóbulos grasos y seleccionar consorcios microbianos que activen rutas metabólicas específicas durante la fermentación. Al respecto se están explorando proteínas lácteas producidas por fermentación de precisión con un perfil optimizado de leucina y otros moduladores de la síntesis proteica, para la generación de nuevos alimentos para la nutrición deportiva¹⁰. De igual manera empresas como Nutropy

(Francia), están desarrollando la caseína idéntica a la de la leche de vaca mediante fermentación de precisión en biorreactores, sin necesidad de animales. Por su parte la *startup TurtleTree* de EE.UU. ha desarrollado lactoferrina sintética LF+, la cual es la primera lactoferrina libre de origen animal aprobada en EE.UU. obtenida mediante fermentación de precisión.

Al mismo tiempo, el paradigma “Lácteos 4.0” integra robótica, sensores en línea, analítica de datos, inteligencia artificial y *blockchain* desde la granja hasta la planta de procesado. Esta digitalización facilita un control de alta calidad en tiempo real, reduce mermas, optimiza los consumos de energía y agua.

Nuevos formatos “On the go”

Lejos de mostrarse un sector poco dinámico en nuevos formatos, el sector lácteo ha avanzado hacia formatos convenientes o de “snackificación”

de algunos formatos. La compañía estadounidense Clio ha lanzado unas barritas de yogur griego. Por otro lado Chobani ha lanzado en Australia un snack con yogur griego y sin preservantes ni colores, sabores artificiales con alto grado de indulgencia al tener sabor caramelo. Asimismo la compañía americana especializada en alimentación infantil *Happy Family Organics* ha lanzado al mercado sus *Blueberry and Purple Carrot Greek Yogis*: unas “gotas” de yogur griego orgánico liofilizado combinado con diferentes frutas o verduras que permiten a los bebés iniciarse en el consumo de yogur de manera temprana, mientras desarrollan la habilidad de coger alimentos por sí mismos. Finalmente la compañía finlandesa Naera ha lanzado el tipo de yogur Skyr en formato *snack* con textura crujiente y con probióticos de Kerry Ganneden BC30.

En el capítulo de *snacks* con queso podemos ver a la compañía española

Fecha: 14-01-2026
 Medio: Revista Indualimentos
 Supl. : Revista Indualimentos
 Tipo: Noticia general
 Título: **LOS LÁCTEOS DEL MAÑANA**

Pág. : 29
 Cm2: 512,5

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

Sin Datos
 Sin Datos
☐ No Definida



aperitivos Torres la cual tiene en el mercado diferentes *snacks* de queso deshidratado. Rescatando el patrimonio alimentario chileno e innovando en el sector destaca la empresa Trikadia que desde Coquimbo (Monte Patria), oferta una gama de *snacks* saludables de queso de cabra con diferentes sabores. Por otra parte, *Cathedral city* de Reino Unido ha lanzado porciones de queso individuales enfocadas como un *snack* natural para niños.

Gastronomía y nuevos sabores

En la actualidad la innovación, más allá de la mejora de procesos, también avanza en crear nuevos sabores o combinaciones exóticas con los lácteos. Así *La Clare* ha creado una gama de rulos de queso de cabra con sabores como arándano y vainilla, higos y miel, chipotle y miel entre otros, buscando nuevas experiencias para el paladar del consumidor. Por otra parte, existen quesos madurados con vino o con vino dentro de su receta como

el *Belton Farm* Queso Derby de vino de Oporto. O bien un queso curado en cerveza a la pimienta, lanzado por Quesos Artesanos Villarejo (España) que ha sido premiado con la medalla de plata en los premios internacionales del queso. Por último la empresa americana Tillamook ha lanzado una línea de cremas de queso con sabores innovadores catalogado como el mejor *spread* de 2025 por sus sabores intensos y versátiles.

Lejos de mostrarse como un sector poco dinámico, como hemos podido ver, los lácteos del mañana se construyen en la intersección entre tres ejes: ciencia de ingredientes y salud, nuevas tecnologías de proceso y modelos de producción de baja huella ambiental. El reto ya no es elegir entre “tradición” o “disrupción”, sino integrar de una manera holística el nuevo conocimiento para diseñar nuevos sistemas alimentarios donde cada gota de un lácteo aporte más nutrición, salud, placer y menos impacto climático. 

BIBLIOGRAFÍA:

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2025). *Dairy market review: Overview of global market developments in 2024*. FAO.
- Fortune Business Insights. (2025). *Dairy foods market size, share | Industry trends [2025–2032]*. Fortune Business Insights. Recuperado de: <https://www.fortunebusinessinsights.com/dairy-foods-market-103890>
- Euromonitor International. (2025). *The world market for dairy products and alternatives*. Euromonitor International. Recuperado de: <https://www.euromonitor.com/the-world-market-for-dairy-products-and-alternatives/report>
- Ozturk G, Nicholson CF, Hartel RW. (2025). *Toward the future of next-generation dairy foods-A processing perspective and economic analysis*. JDS Commun. 12;6(5):714-719. doi: 10.3168/jds.2024-0727.
- Givens DL. (2025). *Bioactive compounds in milk/dairy foods and their value to health at key life stages: Functionality beyond nutrient supply*. Proc Nutr Soc. 24;1-11. doi: 10.1017/S0029665125102024.
- Künili IE, Akdeniz V, Akpinar A, Budak ŞÖ, Curiel JA, Guzel M, Karagözü C, et al. (2025) *Bioactive compounds in fermented foods: a systematic narrative review*. Front Nutr. 2; 12:1625816. doi: 10.3389/fnut.
- Innova Market Insights. (2025). *Global dairy trends 2025*. Innova Market Insights. Recuperado de: <https://www.innovamarketinsights.com/trends/global-dairy-trends-2025/>
- Anderson RC, Alpass FM. (2024). *Effectiveness of dairy products to protect against cognitive decline in later life: a narrative review*. Front Nutr. 19;11:1366949. doi: 10.3389/fnut.2024.1366949.
- Beitz B, Ben Abdallah B, Tingö L, Bergh C, Brummer RJ. (2025). *Micro-encapsulation differentially impacts probiotic effects on brain structure and function in an elderly population - A randomised placebo-controlled trial*. Brain Behav Immun. 130:106113. doi: 10.1016/j.bbi.2025.106113.
- Kumkum V, Priti D, Deeksha P, Pooja V, Poonam B. (2025). *Precision fermentation for the next generation of food ingredients: Opportunities and challenges*. Future Foods, Volume 12, 2025, 100750. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2025.100750>.

Pedro L. Prieto-Hontoria Ph.D
 Profesor Investigador Visitante.
 Universidad SEK (Chile)