

INNOVACIÓN Y NUEVOS PRODUCTOS

El desarrollo de nuevos productos es una actividad fundamental para mantener la vitalidad de la empresa.

La innovación puede llevarse a cabo desarrollando productos totalmente distintos a la oferta actual o, simplemente, haciendo evolucionar los productos en la dirección que dicta el mercado.

Puede dirigir su innovación en diferentes campos:

Productos enriquecidos con: vitaminas, minerales, fibra, ácidos grasos, etc.

Productos con bajo contenido o ausencia de algún componente específico: sin colesterol, bajo en sal, de valor energético reducido, etc.

Productos sin aditivos.

Productos sensorialmente más apetecibles.

¿QUÉ BENEFICIOS NOS APORTA EL DESARROLLO O LA INNOVACIÓN DE UN PRODUCTO?

- Aumenta su valor añadido
- Ampliar la gama de productos ofertados en la empresa
- Corregir los puntos débiles
- Reforzar puntos fuertes
- Potenciar campañas de marketing y ventas del producto

¿CÓMO SE LLEVA A CABO?

La metodología de trabajo a seguir es la siguiente:

1. Estudio de los condicionantes (nutricionales, organolépticos, funcionales, legislativos, de conservabilidad, etc.) que debe cumplir el producto.
2. Estudio de los diferentes ingredientes y/o aditivos que puedan formar parte del producto, según los objetivos propuestos.
3. Desarrollo de distintas formulaciones y evaluación de sus características a partir de la realización de los ensayos (físico-químicos, microbiológicos, organolépticos, etc.) oportunos.
4. Desarrollo de una formulación optimizada, a nivel de planta piloto.
5. Validación de su fabricación a escala industrial.
6. Validación del producto a nivel de mercado y estudio de su vida comercial.
7. Elaboración de un informe final en el que se muestren los resultados obtenidos, así como los elementos fundamentales del estudio realizado.

¿CÓMO PUEDE AYUDARLE SILLIKER?

Nuestra empresa dispone de los recursos necesarios y de una amplia experiencia en la realización de este tipo de trabajos, garantizando la total confidencialidad de los mismos.

En estos estudios tenemos en cuenta la totalidad de factores que inciden, como son, por ejemplo:

- La preferencia del mercado
- La legislación
- La tecnología aplicable
- Los ingredientes disponibles
- El sistema de envasado
- El precio de coste
- La robustez de las pruebas realizadas
- Los resultados de las formulaciones prototipo obtenidas
- La seguridad alimentaria del proceso y del desarrollo
- La vida comercial del producto
- La puesta en línea industrial
- El seguimiento de la primera fase de su producción industrial

- El lanzamiento al mercado



Además podemos ayudarle a adecuar sus instalaciones actuales para la fabricación y envasado del nuevo producto, o bien en la búsqueda y selección de una planta industrial con capacidad para llevar a cabo la actividad propuesta, y la posterior redacción de contratos de maquila, planes de control, etc.

No dude en contactar con nosotros para obtener mayor información o para solicitarnos una propuesta de colaboración.

Anna Torrent (atorrent@silliker.es)
Departamento de Innovación y Tecnología

SILLIKER Ibérica

Sede y laboratorio central: Longitudinal 8, 26. Mercabarna. 08040 Barcelona. Tel. 932 632 454 - Fax 933 350 748 / 932 632 646
Laboratorio microbiología y recepción muestras: Transversal 6, 19. Mercabarna. 08040 Barcelona. Tel. 932 632 454 - Fax 935 561233
Centro Análisis Sensorial: Dos de Maig 273-275. 08025 Barcelona. Tel. 934 501 262 – Fax 934 350 951
Delegación Zona Centro: Avda. de Europa, 14 (Edificio AFFIRMA). 28108 La Moraleja (Madrid). Tel. 911 890 519 – Fax 911 890 539