

LA BÚSQUEDA DE LA COMODIDAD Y LA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA INCREMENTAN UN 5% EL CONSUMO DE PLATOS PREPARADOS

- La Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (ASEFAPRE) prevé un cierre de año de éxito, marcado por la creciente innovación para atender las nuevas necesidades y tendencias de los consumidores
- Cómodos y prácticos, los platos preparados siguen incrementando su presencia en el hogar donde ya se consume 14 kilos por cápita, destacando el consumo de congelados

Madrid, 4 de diciembre de 2017.- La cesta de la compra es un reflejo de nuestra forma de vida, y el acelerado ritmo del día a día unido a la necesidad de mantener una alimentación equilibrada han propiciado la demanda de nuevos menús basados en platos fáciles de cocinar y rápidos de preparar. Por este motivo, la Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (ASEFAPRE), que integra a los principales fabricantes de platos preparados congelados, además de refrigerados y de temperatura ambiente, **prevé que 2017 finalice con un incremento del consumo de esta categoría cercano al 5%.**

“Las nuevas necesidades de los consumidores unidas a las innovaciones tanto en formato como en contenido, auguran un excelente año para el sector de los platos preparados”, afirma Alvaro Aguilar, Secretario General de ASEFAPRE.

La consolidación de la trayectoria ascendente de este sector se debe, en buena medida, a las inversiones en innovación para desarrollar alimentos cada vez más saludables y equilibrados, lo que implica la sustitución de proteínas animales por vegetales, la reducción de sal, azúcares y materias grasas, o incluso, la introducción de fibra.

Las previsiones de ASEFAPRE coinciden con los datos del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Mapama) que en el último TAM de septiembre de 2017, establece un volumen de ventas de la categoría de **627 millones de kilos con un valor de 2.572 millones de euros**. Estas cifras suponen unos incrementos **del 6,1% y del 5,5%, respectivamente**, en relación al mismo periodo del año anterior, y un consumo anual per cápita de 14,26 kilos. Asimismo, el *Informe del consumo de alimentación en España 2016* publicado recientemente destaca un aumento del gasto total en alimentación y bebidas para el hogar situado en el 3,67%.

En el último periodo analizado, entre los alimentos más demandados destacan los **platos preparados congelados** (2,54 kg por persona y año), liderados por las carnes preparadas; las croquetas; los calamares rebozados; los canelones y lasaña; y el pescado y marisco rebozados.



Congelados, refrigerados y temperatura ambiente

Dependiendo del estado de conservación, así como de los métodos tecnológicos aplicados, la industria de los platos preparados se clasifica en tres grandes categorías: platos preparados congelados, refrigerados y temperatura ambiente.

Los platos preparados congelados son aquellos que se someten a un proceso previo de ultracongelación a una temperatura inferior a -20°C , y que deben almacenarse en un congelador. Este proceso no solo mantiene la calidad del producto, sino que evita el desarrollo de microorganismos, así como la pérdida de nutrientes.

Los platos preparados refrigerados, son aquellos productos perecederos que deben mantenerse en el frigorífico, aunque nunca a una temperatura inferior de -1°C . La conservación debe ser fría, pero no debe superar los 7°C , ya que a una temperatura superior este tipo de alimento suele deteriorarse. Por último, los platos preparados a temperatura ambiente son aquellos productos que pueden conservarse en almacenes o despensas, cuya temperatura oscile entre 15 y 30°C . No obstante, aunque no se requiere el frío para su conservación, se recomienda que el ambiente sea seco y fresco.

Sobre ASEFAPRE

La Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (ASEFAPRE) aglutina a los principales fabricantes de platos preparados congelados, además de refrigerados y de temperatura ambiente. Las catorce compañías que integran la asociación generan 3.500 empleos directos y alcanzaron una producción de 210.412.939 kilos en 2016.

Para más información

Paloma Aguilera



T: 910 885 550 / 659 072 261

pafm@lasker.es