



**SUMMIT  
& EXPO | 20  
25**

**8-9 OCTUBRE**

Centro Banamex - Ciudad de México

**La exposición líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B en LATAM**

## **BEBIDAS**

### **Descubre las novedades que están transformando el futuro de la industria en THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**

THE FOOD TECH® 2025 reunirá innovación, networking y tendencias para transformar la industria alimentaria con estas soluciones



**Ingrid Cubas**

Editora de Contenidos en The Food Tech®



En su 17ª edición, **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**, se consolida como el punto de encuentro más importante para la industria de alimentos y bebidas en América Latina.

Este 8 y 9 de octubre de 2025, el evento a más de 20,000 compradores potenciales y más de 500 expositores reunirá en el Centro Banamex de la Ciudad de México. Ahí, podrán presenciar lo más reciente en ingredientes, aditivos, colorantes, saborizantes y tecnologías de procesamiento avanzadas.

Con 28,000 m<sup>2</sup> de piso de exhibición, el recorrido estará lleno de experiencias: demostraciones en vivo, degustaciones, aplicaciones funcionales y lanzamientos que inspirarán a los asistentes a llevar sus desarrollos al siguiente nivel. Vayas donde vayas, habrá innovación.



**SUMMIT  
& EXPO | 20  
25**

**8-9 OCTUBRE**  
Centro Banamex - Ciudad de México

## La exposición líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B en LATAM

La Expo reunirá a líderes, expertos y profesionales influyentes que están dando forma al futuro de la industria. Conjuntamente, EL SUMMIT ofrecerá un foro de conocimiento diseñado exclusivamente para profesionales del sector, con contenidos enfocados en las tendencias clave que hoy definen el rumbo del mercado.

Las puertas estarán abiertas de 10:00 a 19:00 horas, durante ambos días. THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO no solo es una plataforma de negocios, sino una experiencia que impulsa la innovación y conecta al ecosistema alimentario de toda la región.



TE PUEDE INTERESAR:

**Vuelve THE FOOD TECH® |  
SUMMIT & EXPO, ¡Reserva tu  
lugar sin costo!**

[VER NOTA](#)

### Ingredientes y aditivos

Este año, **Duronco** propone una alternativa innovadora: Gomitas con base de agave y alulosa, que reducen calorías y azúcares al contar con un bajo índice glucémico. Gracias al uso de pectina cítrica, ofrecen una textura 100% vegana, ideal para el desarrollo de múltiples formulaciones.

**EDLONG** desarrolló una tecnología visionaria que potencia la percepción de dulzor sin necesidad de añadir azúcar. Además de que reduce significativamente el uso de cacao y cocoa, mantiene intacto el perfil sensorial deseado.

A través de su marca abkkao®, **Grupo abco** lanzó su nuevo Chocolate abkkao® 70%, que incorpora características como la ausencia de azúcares añadidos y la exclusión de gluten. Con 70% de cacao, este chocolate en polvo es compatible con dietas veganas y personas con diabetes.

**Innophos** presenta VersaCal® Bright, un fosfato de calcio multifuncional que ofrece una solución real al reemplazo del dióxido de titanio (TiO<sub>2</sub>). Esta novedad está aprobada por la FDA para aplicaciones como donas espolvoreadas, recubrimientos dulces, coberturas blancas derretibles y productos de pollo listos para comer.



**SUMMIT  
& EXPO | 20  
25**

**8-9 OCTUBRE**

Centro Banamex - Ciudad de México

## La exposición líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B en LATAM

El texturizante TayaGel® LA, amplía el portafolio de soluciones de **Jungbunzlauer**, sumándose a TayaGel® HA, su alternativa de alto acido. Ambos productos, derivados de fermentación bacteriana, ofrecen una gama amplia de aplicaciones, desde fluidos estables y cremosos hasta estructuras firmes y resistentes al calor.

El Plant Mix Nugget de **MAKYMAT** es una alternativa de nuggets de pollo elaborada con leguminosas, sin soya ni organismos genéticamente modificados. Este producto se posiciona entre los favoritos de los consumidores interesados en proteínas de origen vegetal.

**SUNTAQ** presenta SUNBAKE® AMYL G4, una novedad que permite romper los enlaces glucosídicos  $\alpha$ -1,4 del almidón, con el fin de liberar maltotetraosa pura. Esta enzima está revolucionando no solo las tradiciones panaderas a nivel global, sino también la forma de hacer tortillas.

**Ultra International** presenta el Aceite Esencial de Cognac Verde. Este ingrediente permite desarrollar sabores como cognac, whisky, entre otros, sin añadir alcohol.



Encuentra **AQUÍ** el Directorio de Expositores completo de esta edición



**SUMMIT  
& EXPO | 20  
25**

**8-9 OCTUBRE**  
Centro Banamex - Ciudad de México

**La exposición líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B en LATAM**

## Derivados lácteos

**Ausnutria Nutrition** despliega tres fórmulas a base de leche de cabra que ayudan a mantener la masa muscular, huesos fuertes, piel saludable, función normal del cartílago e inmunidad, así como salud intestinal.

## Colorantes

**Rivacolor** desarrolló una nueva línea de colorantes naturales. Se trata de pigmentos que combinan origen natural con estabilidad, intensidad cromática y versatilidad en su aplicación.

## Saborizantes

**Sabores VEKA** ha formulado sabores en combinación con moduladores y sabuladores. Esta solución integrada en un solo ingrediente no solo aporta un perfil de sabor más atractivo, sino que mejora la palatabilidad, textura y consistencia del producto final.



**¡No te pierdas! Revisa ahora el Plano del evento y traza tu recorrido ideal**



**SUMMIT  
& EXPO | 20  
25**

**8-9 OCTUBRE**  
Centro Banamex - Ciudad de México

**La exposición líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B en LATAM**

## Maquinaria para envasado

La tecnología de enfriamiento ultra-rápido Chill It Ártica reduce el tiempo de enfriamiento de latas y botellas de PET (Polietilén Tereftalato) de 25 °C a -1 °C en sólo 30 segundos.

## Soluciones y desarrollos para la industria alimentaria

**Embaquim** desarrolló una bolsa tipo bag-in-box (BIB) de PLA, un biopolímero derivado de la caña de azúcar. Esta solución es compostable en 180 días y está diseñada para la agroindustria y empresas con certificaciones ambientales.

El foodproof® Salmonella plus Cronobacter Detection LyoKit de **Hygiena®** es el primer kit RT-PCR multiplex validado bajo la norma ISO 16140-2 para detectar de forma simultánea Salmonella y Cronobacter.

**MixStations** es una plataforma inteligente de formulación diseñada para registrar y controlar con exactitud el pesaje manual de fórmulas y mezclas. Además, ofrece trazabilidad puntual de lotes, protección de propiedad intelectual y una interfaz intuitiva que reduce los costos de capacitación.



TE PUEDE INTERESAR:

**Soluciones reales para el packaging alimentario:**  
**¡Capacítate sin costo en el Food Pack & Process Congress!**

[VER NOTA](#)

## Tecnología Alimentaria

**Suminsa Inspection Systems** presenta una nueva generación de tecnología basada en inspección con análisis inteligente de datos. Esta solución no se limita a identificar defectos: Integra la información capturada en tiempo real con sistemas de gestión como SAP o Power BI.

La termoformadora de rollos M-Series de **VC999** —la más compacta de su línea— es la opción ideal para empresas que cuentan con espacios de producción reducidos. Además de ser compacta, permite mayor control sobre las formas y tamaños de los empaques. Múltiples formas de envases pueden producirse desde su misma bobina.



**SUMMIT  
& EXPO | 20  
25**

**8-9 OCTUBRE**  
Centro Banamex - Ciudad de México

**La exposición líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B en LATAM**

**Viva Pharmaceutical** responde a la evolución del mercado con una amplia gama de productos que se adaptan a las exigencias actuales del consumidor. Desde softgels, cápsulas duras y tabletas, hasta presentaciones distintivas como softgels masticables, tabletas masticables y softgels veganos.



## Higiene, inocuidad y limpieza

**Realzyme** presenta la línea Cold, una serie de detergentes enzimáticos que destacan por la diversidad de las enzimas combinadas y por la activación de éstas en agua fría.

El carrito HyGo de **Vikan** cuenta con ruedas de rotación 360°, es desarmable para facilitar su limpieza e incluye dos clips y tres ganchos para colgar hasta cinco utensilios. Sus bandejas soportan 12 kg (superior) y 20 kg (inferior), esta última ideal para una cubeta Vikan de 12 L.

En esta edición, **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** cobra vida bajo el lema: **“Donde los sentidos despiertan las ideas que transforman la industria”**, una premisa que se hará tangible en cada rincón del evento.

**Completa tu REGISTRO GRATUITO y conviértete en uno de los asistentes a este evento**



### **Ingrid Cubas**

Editora de Contenidos en The Food Tech®

**in**

Comunicóloga con más de 10 años como creadora de contenidos para medios impresos, digitales y audiovisuales sobre la industria de alimentos y bebidas. Sommelier de té, especialista en cata, maridaje, producción y calidad de Camellia Sinensis.