



5 tendencias

que marcarán
el plant-based
en 2025



El sector plant-based continúa consolidándose como una de las categorías más dinámicas e innovadoras de la industria alimentaria, respondiendo a las crecientes demandas de los consumidores por opciones más sostenibles, saludables y éticas. En este contexto, Vegetales, la Asociación Española de Productores de Alimentos y Bebidas Vegetales, en colaboración con la fundación sin ánimo de lucro Good Food Institute Europe (GFI Europe), presenta las tendencias que marcarán el plant-based en 2025



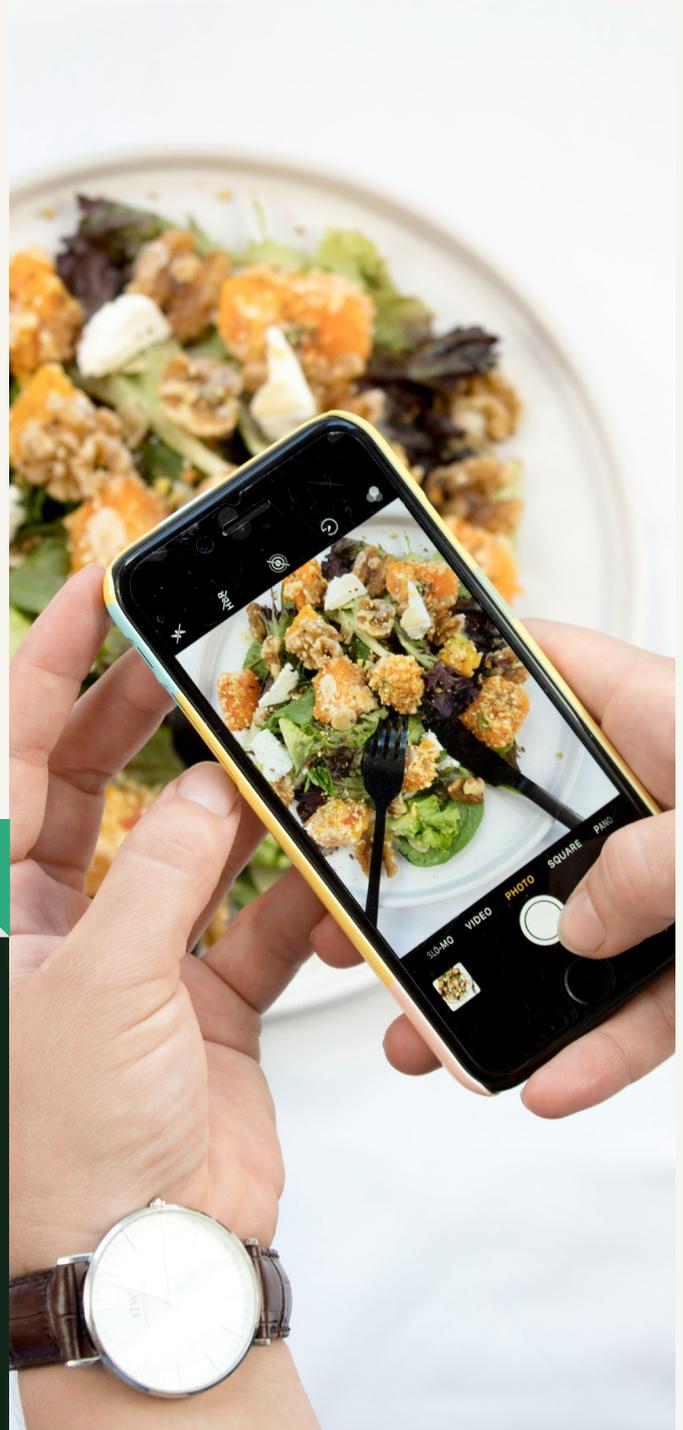
Personalización y nutrición de precisión



01

Personalización y nutrición de precisión

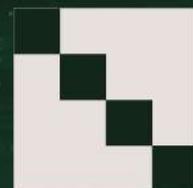
La creciente demanda de alimentos adaptados a las necesidades individuales está llevando al desarrollo de productos plant-based personalizados. **Las marcas están utilizando tecnologías como la inteligencia artificial y el análisis de microbiomas para crear alimentos que se ajusten a preferencias dietéticas, alergias o necesidades de salud específicas,** con el objetivo de mejorar la digestión o aumentar la energía. De hecho, las empresas del sector en nuestro país y algunos grupos de investigación están haciendo importantes avances sobre cómo los alimentos de origen vegetal pueden tener un impacto aún más positivo sobre la salud.



“

Las marcas están utilizando tecnologías como la inteligencia artificial para crear alimentos que se ajusten a preferencias dietéticas, alergias o necesidades de salud específicas.

Alternativas a productos marinos



02

Alternativas a productos marinos

El mercado de alternativas vegetales a pescados y mariscos está experimentando un crecimiento significativo, impulsado por la creciente preocupación por la sobrepesca, el cambio climático y la contaminación de los océanos.

Esta tendencia ha llevado al desarrollo de productos innovadores como alternativas vegetales al atún y las gambas, así como opciones fermentadas diseñadas

para replicar de manera fiel los sabores y texturas del mar, ofreciendo una solución sostenible y alineada con las demandas de los consumidores conscientes. España es un gran importador de pescado, por lo que estas alternativas vegetales presentan una oportunidad adicional para diversificar nuestra autonomía alimentaria con nuevos segmentos de alimentación sostenible.



“

Esta tendencia ha llevado al desarrollo de productos innovadores como alternativas vegetales al atún y las gambas, así como opciones fermentadas diseñadas para replicar de manera fiel los sabores y texturas del mar.

Reducción de azúcares y alternativas naturales



03

Reducción de azúcares y alternativas naturales

La tendencia hacia la reducción del consumo de azúcares añadidos continuará en 2025, impulsada por la creciente preocupación por los efectos negativos del azúcar en la salud. En respuesta, las marcas plant-based están adoptando endulzantes naturales como el néctar de agave, el azúcar de dátil, el sirope de arce y los extractos de frutas, los cuales no solo ofrecen opciones potencialmente más saludables, sino que también aportan sabores únicos y perfiles nutricionales beneficiosos. **Las alternativas vegetales son ya bajas en azúcares, de acuerdo con los estándares europeos en materia de salud,** y la generalización del enriquecimiento con micronutrientes esenciales, como ya ocurre en otro tipo de alimentos, es crucial para aprovechar al máximo la oportunidad que suponen los alimentos de origen vegetal para la salud y mejorar aún más su perfil nutricional.

“

Las alternativas vegetales son ya bajas en azúcares, de acuerdo con los estándares europeos en materia de salud.



Innovación en proteínas vegetales



04

Innovación en proteínas vegetales

La búsqueda de alternativas a los productos de origen animal ha llevado al desarrollo de productos vegetales más sofisticados. **Se espera que tecnologías como la fermentación de precisión y la carne cultivada ganen protagonismo, ofreciendo proteínas o ingredientes que replican la textura y sabor de los productos animales** con mayor fidelidad. Estas innovaciones no solo atraerán a veganos y vegetarianos, sino también a flexitarianos que buscan reducir su consumo de carne sin sacrificar la experiencia culinaria. Por ejemplo, la fermentación de precisión puede ser una opción eficiente y sostenible de producción de proteínas como el suero, la caseína o el hemo, que aportan un sabor mucho más fiel a las alternativas vegetales. A su vez, la grasa cultivada a partir de células animales puede ayudar a que estos alimentos de origen vegetal adquieran, de forma sostenible y más saludable, la textura que tanto aprecian los consumidores en los productos de carne convencional.



“

Se espera que tecnologías como la fermentación de precisión y la carne cultivada ganen protagonismo, ofreciendo proteínas o ingredientes que replican la textura y sabor de los productos animales.

La sostenibilidad en primer plano



05

La sostenibilidad en primer plano

En 2025, se espera que las marcas plant-based añadan a sus etiquetas el detalle de las emisiones de carbono, el consumo de agua y el impacto en la biodiversidad. Este nivel de información es clave para responder a las expectativas del mercado y, según el informe europeo Smart Protein, **el 71% de los españoles considera el etiquetado como uno de los aspectos que más valoran de estos productos, lo que es especialmente relevante para tomar decisiones informadas.**

“

El 71% de los españoles considera el etiquetado como uno de los aspectos que más valoran de estos productos, lo que es especialmente relevante para tomar decisiones informadas.



En definitiva, el sector plant-based se posiciona como un motor clave de transformación en la industria alimentaria, respondiendo a las crecientes demandas de consumidores conscientes que buscan opciones saludables, sostenibles e innovadoras. No obstante, como destaca el reciente documento del Diálogo Estratégico sobre el Futuro de la Agricultura de la Unión Europea, **“mejorar el equilibrio sostenible entre el consumo de proteínas de origen animal y vegetal en la población europea es fundamental**. Para ello, es crucial apoyar la tendencia hacia un mayor consumo de opciones plant-based y facilitar a los consumidores la adopción de esta transición”.

“

Mejorar el equilibrio sostenible entre el consumo de proteínas de origen animal y vegetal en la población europea es fundamental.

Por ello, **la próxima Estrategia Nacional de Alimentación debería reconocer el gran papel que las proteínas alternativas deben jugar en el futuro de nuestro sistema alimentario** y el catalizador que suponen para nuestra innovación alimentaria, para alinearse con esa hoja de ruta a nivel europeo y reconocer el ecosistema existente en España, desde los grupos de investigación y centros tecnológicos que hacen avanzar el conocimiento en este ámbito en toda la geografía española, hasta las empresas que ya están desarrollando productos innovadores, atractivos, sostenibles y saludables.

“

La próxima Estrategia Nacional de Alimentación debería reconocer el gran papel que las proteínas alternativas.

Sin embargo, para garantizar un impacto real y sostenido, es esencial contar con un marco regulatorio específico que establezca estándares claros y asegure el reconocimiento jurídico necesario para impulsar el desarrollo del sector. Como señala **Natalia Berenguer, presidenta de Vegeta/es**, **“es fundamental contar con una regulación clara que apoye la innovación, garantice la calidad de los productos y permita ofrecer a los consumidores opciones más saludables y responsables, consolidando así un sistema alimentario más sostenible y seguro para el futuro”**.

Del mismo modo, **Carlos Campillos, responsable de Asuntos Públicos de Good Food Institute Europe en España**, comenta que **“los últimos informes muestran que los consumidores están demandando una mayor variedad de fuentes de proteína que sean sostenibles y accesibles, por lo que es el momento de que las administraciones inviertan de forma decidida en I+D e infraestructuras de escalado de producción para hacer de España un país referente del sur de Europa en este sector innovador”**.



Vegeta/es

 CUBIQ
FOODS

alpro

LIQUATS

frías

Vive
soy

 iparlat

 SoriaNatural®

Foody's

Sojasun

bio gran

 Garden
Gourmet

THE ORIGINAL
 OAT
LY!