

# מגמות טעם בשנת 2019

מוגש ע"י נתיב יועצים



פברואר 2019

## מגמות בטעמים ב-2019

- טבעיות בטעמים צפויה להוביל את הדרך ב-2019, אם כי הביקוש לטעמים קלאסיים יישאר גבוה בכל הקטגוריות.
- שילובים חדשים, כולל טעמים בוטניים, אתניים ואקזוטיים יתנו מענה לביקוש הגובר של הצרכנים ליצירות טעם חדשות ומלהיבות כמו שילוב פירות עם רמיזה של תבלינים מתמציות טבעיות של צמחי מרפא ופרחים פופולריים.
- המעבר מעולם המתיקות לטעמים שנחשבים "למבוגרים" הוא בהחלט מגמה שתמשיך.
- הטעמים הבוטניים יהוו מגמה מרכזית בעיקר עבור משקאות, מאפים ומוצרי חלב בעיקר בגלל שהשימוש בטעמים צמחיים בוטניים מאפשר ליצרנים ליצור ממדים חדשים ולהוסיף טעמים מורכבים יותר למוצרים קיימים.
- למוצרי קונדיטוריה יש פוטנציאל פיתוח גבוה ביותר, מבחינת מרקם וטעם. בשל התודעה הבריאותית הגוברת של הצרכנים וסוגיות רגולציה עולמיות, מוצרים מופחתי סוכר הופכים ליותר ויותר רלוונטיים. האתגר הוא לאפשר ליצרנים להפחית את הסוכר תוך מתן חווית טעם מלאה.

# מגמות בטעמים ב-2019

- הטעמים הבוטניים יהוו מגמה מרכזית בעיקר עבור משקאות, מאפים ומוצרי חלב בעיקר בגלל שהשימוש בטעמים צמחיים בוטניים מאפשר ליצרנים ליצור ממדים חדשים ולהוסיף טעמים מורכבים יותר למוצרים קיימים.
- למוצרי קונדיטוריה יש פוטנציאל פיתוח גבוה ביותר, מבחינת מרקם וטעם. בשל התודעה הבריאותית הגוברת של הצרכנים וסוגיות רגולציה עולמיות, מוצרים מופחתי סוכר הופכים ליותר ויותר רלוונטיים. האתגר הוא לאפשר ליצרנים להפחית את הסוכר תוך מתן חווית טעם מלאה.



## מגמות בטעמים ב-2019

הצרכנים של היום סקרנים יותר לחוות טעמים חדשים ופתוחים לטעמים יוצאי דופן. בשל הנסיעות הגלובליות והשימוש האינטנסיבי ברשתות חברתיות, הצרכנים חשופים למגוון רחב של טעמים לא סטנדרטיים המאפשרים חוויות טעם חדשות.



עם דגש על הפחתת סוכר במזון, ניתן לראות ניסויים בטעמים ומרכיבים מלוחים שמטשטשים את השורות בין מתוק ומלוח.

## מגמות בטעמים ב-2019

הצרכנים בארה"ב, במיוחד הדור הצעיר, חושפים את עצמם למטבחים אתניים אותנטיים, שכן יש עניין גובר בחוויות וטעמים חדשים ואקזוטיים. המטבחים הגלובליים מציגים בפני הצרכנים תבלינים אזוריים, עשבי תיבול, פירות או ירקות מקומיים. הם נעים בין מאכלים מלוחים, משקאות אקזוטיים, קינוחים דקדנטיים ועוד.

מגמה נוספת היא שילוב טעמי רחוב (Street food) במזון. יותר ויותר מוצרים קמעונאיים ותפריטים במסעדות מדגישים טעמים אתניים או טעמי רחוב במוצרים שלהם.



# SAVE THE DATE

## 18 ביוני



למידע נוסף לחצו כאן

## מגמות בטעמים ב-2019

- שוק תזונת הספורט הוא אחד הדינמיים ביותר במונחים של פיתוח טעם. טעמים כמו בצק עוגיות, עוגת טרס לצ'ס, קרם פפאיה ואלפחורס כבר מופיעים בשוק תזונת הספורט. לצד אלו ממשיכים לככב טעמי הפירות האקזוטיים כמו הפיטאיה, האסאי והקיווי שהופך לטעם פופולרי במיוחד.
- יצרני מזון ומשקאות רבים בוחנים חדשנות בטעמים עם פרי הקיווי וניתן לצפות כי תמציות הקיווי יכבו ב-2019. ישנה עלייה בביקוש לטעמי קיווי מעורבים עם טעמי פירות אחרים כמו תות קיווי, אבטיח קיווי, מלפפון קיווי, מלון קיווי וכו'.



TART CHERRY



TURMERIC



MATCHA



SPECULOOS



## מגמות בטעמים ב-2019

ישנו מספר גדל והולך של טעמים מעושנים שמפותחים ללא שימוש בתוצרי לוואי של בעירה. כתוצאה מכך, טעמים אלה ידידותיים לסביבה ומקובלים בתעשיית המזון. טעמים אלה נמצאים במגוון רחב של מוצרים: חטיפים, בשרים ותחליפי בשר, רטבים, גבינות, דבש ומלח. וניתן לצפות את חדירתם גם לקטגוריות נוספות כמו במשקאות וקינוחים.





# מכאן ולאן?

הצרכנים פתוחים יותר ויותר לטעמים חדשים ומחפשים את השונה, את הטעם חדש ואת ההרפתקנות הקולינרית. חדשנות ושילובי טעמים הופכים לכלי שכיח יותר ויותר בקרב היצרנים על מנת לספק את אותו יצר הסקרנות והריגושים הקולינריים שהצרכנים מחפשים.

מילות המפתח מאפיינות את מגמות הטעמים החדשים הן:

**טבעי**

**בוטני**

**שילובים**

**מעושן**

**אתני**

