

El color del éxito

La industria alimenticia plantea al mismo tiempo retos y oportunidades. En esta coyuntura, el color sigue teniendo un papel muy importante. X-Rite le ofrece la experiencia y la tecnología necesarias para sacar el máximo partido de sus oportunidades de color... desde el primer momento.

Para más información, [visite xrite.com](http://www.xrite.com).

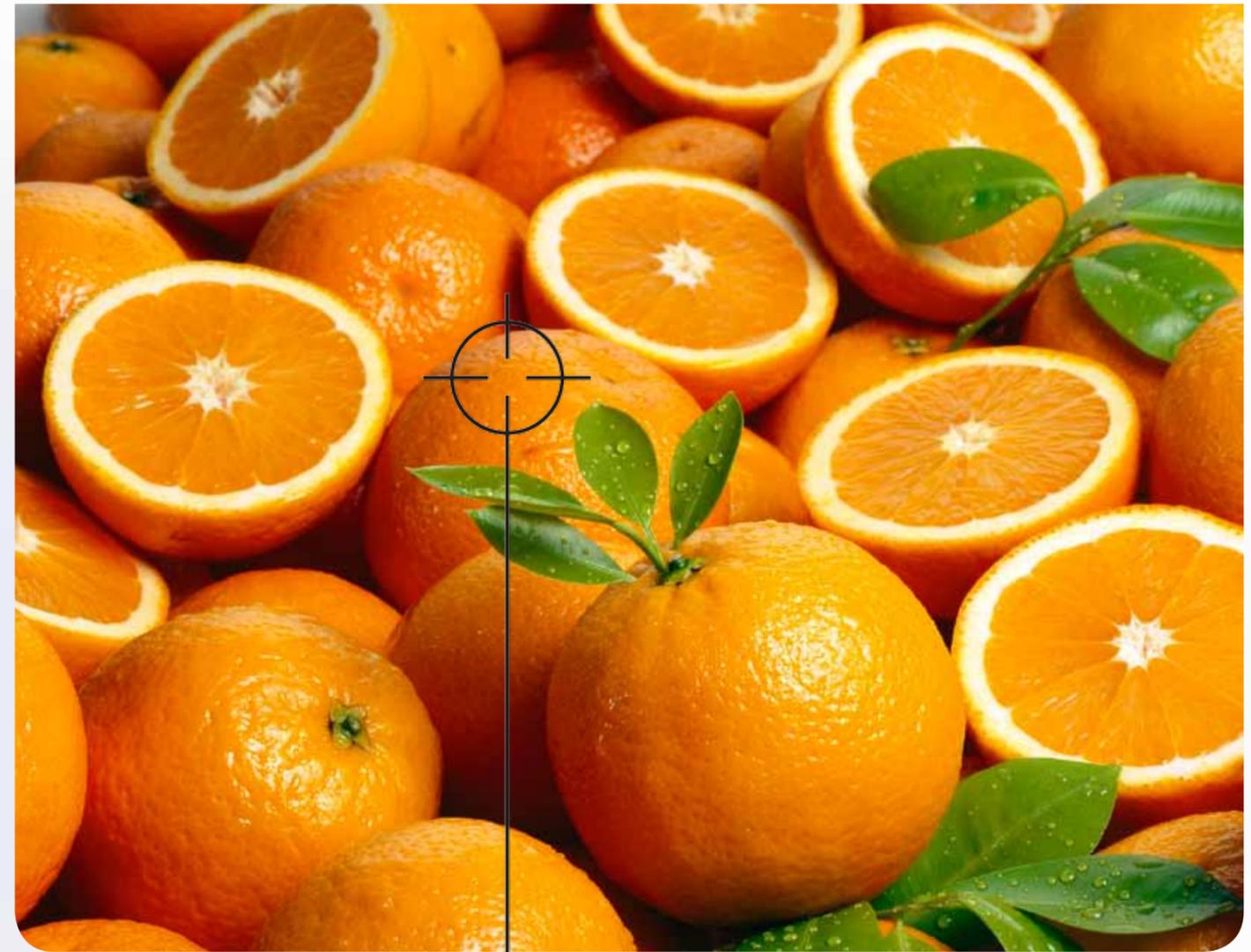


OFICINAS CENTRALES MUNDIALES DE X-RITE

Grand Rapids, Michigan, EE.UU. • (800) 248-9748 • +1 616 803 2100

© 2011, X-Rite, Incorporated. Todos los derechos reservados. xrite.com L10-XXXES (02/11)

 **x·rite**
right on color
xrite.com



Cie L*70.33 a*36.11 b*70.14

Una manera más fresca de medir el color

Soluciones para analizar y verificar el color de los alimentos

 **x·rite**
right on color



Mantener las apariencias

El color marca la diferencia. Tanto si se trata de consolidar una identidad corporativa como una marca o un nuevo producto, el color ilumina, atrae y crea una primera impresión memorable que diferencia su imagen o su producto del de la competencia. Es, para muchos, el elemento que define la personalidad de un producto y de una empresa.

Garantizar la precisión de un mismo color es uno de los elementos fundamentales para mantener la cuota de mercado. X-Rite es una empresa líder global en el ámbito de la medición cuantitativa del color y el análisis visual. Somos pioneros en soluciones innovadoras escalables desde una sola ubicación hasta una empresa global. ¿Los resultados? Mejora de la productividad, de la salida al mercado y de la rentabilidad.

La cartera de productos de X-Rite engloba soluciones que evalúan el color a lo largo de todo el proceso de desarrollo y producción. Las herramientas de comunicación de color de X-Rite contribuyen a ahorrar costes mediante un menor desecho de productos, minimizar las paradas de producción, eliminar las entregas de productos con colores inadecuados, gestionar el proceso de color a través de una cadena de suministro global o múltiples ubicaciones y aumentar la satisfacción y la fidelidad de los clientes.

Somos pioneros en soluciones innovadoras escalables desde una sola ubicación hasta una empresa global.



Disfrute el sabor del éxito

En la alimentación, el color lo es todo. Piense en todo el tiempo que se dedica a la fotografía de alimentos. A los envases. A la presentación. Piense en cómo las personas ven la comida que consumen. Varios estudios señalan que los colores ricos y vivos son un indicador de calidad, de frescura, de sabor. Un naranja más brillante sugiere que el zumo de naranja tiene mejor sabor. Un rojo más intenso indica que los tomates son más frescos. Los alimentos procesados, con independencia de la imagen y del éxito de la marca, deben tener el mismo aspecto siempre. Decirlo es fácil, pero conseguir el color adecuado cada vez es una tarea exigente. Tenga en cuenta estos factores:

Uniformidad de múltiples fuentes: Los alimentos crudos pueden venir de lugares diferentes, o de proveedores distintos, antes de entrar en la cadena de suministro. Un programa de color preciso garantiza la uniformidad y evita errores que pueden resultar muy caros.

Homogeneidad entre los proveedores: Tanto si usa a varios proveedores como si confía en un único proveedor para los alimentos crudos, es obligatorio que el color sea uniforme. La medición colorimétrica le proporciona la uniformidad que necesita para examinar los envíos y garantizar la armonía de los colores.

Evaluación de los productos: Todos los productos alimenticios siguen unos estándares, que pueden medirse con un sistema de color fiable que cumpla las normativas legales. La capacidad de evaluar la madurez, la degradación y la descomposición con métodos sistemáticos contribuye a aumentar la calidad y la eficacia generales.

Control de los procesos: ¿Cómo se manipulan los alimentos? ¿Cómo se almacenan? ¿Cómo se envasan? ¿Cómo se transportan? Cada proceso tiene unas peculiaridades que



pueden afectar a la calidad del producto. Las herramientas de análisis cromático precisas garantizan la constancia del color independientemente de la aplicación.

Armonía de colores: ¿Se añaden conservantes u otros ingredientes al alimento crudo? ¿En qué afectan éstos a su aspecto? La medición coherente del color y el control de calidad riguroso de los procesos son fundamentales para obtener productos uniformes y apetecibles en todo momento. Galletas, pasteles, fruta en lata, verduras... conseguir que el color sea siempre igual es básico para que el producto atraiga al consumidor.

Desarrollo de productos: Tanto si realiza mediciones de colores estándares como si utiliza aditivos de color naturales o indirectos, un sistema de evaluación cromática le proporciona el control necesario para optimizar el desarrollo y llevar el producto al mercado en menos tiempo.

