



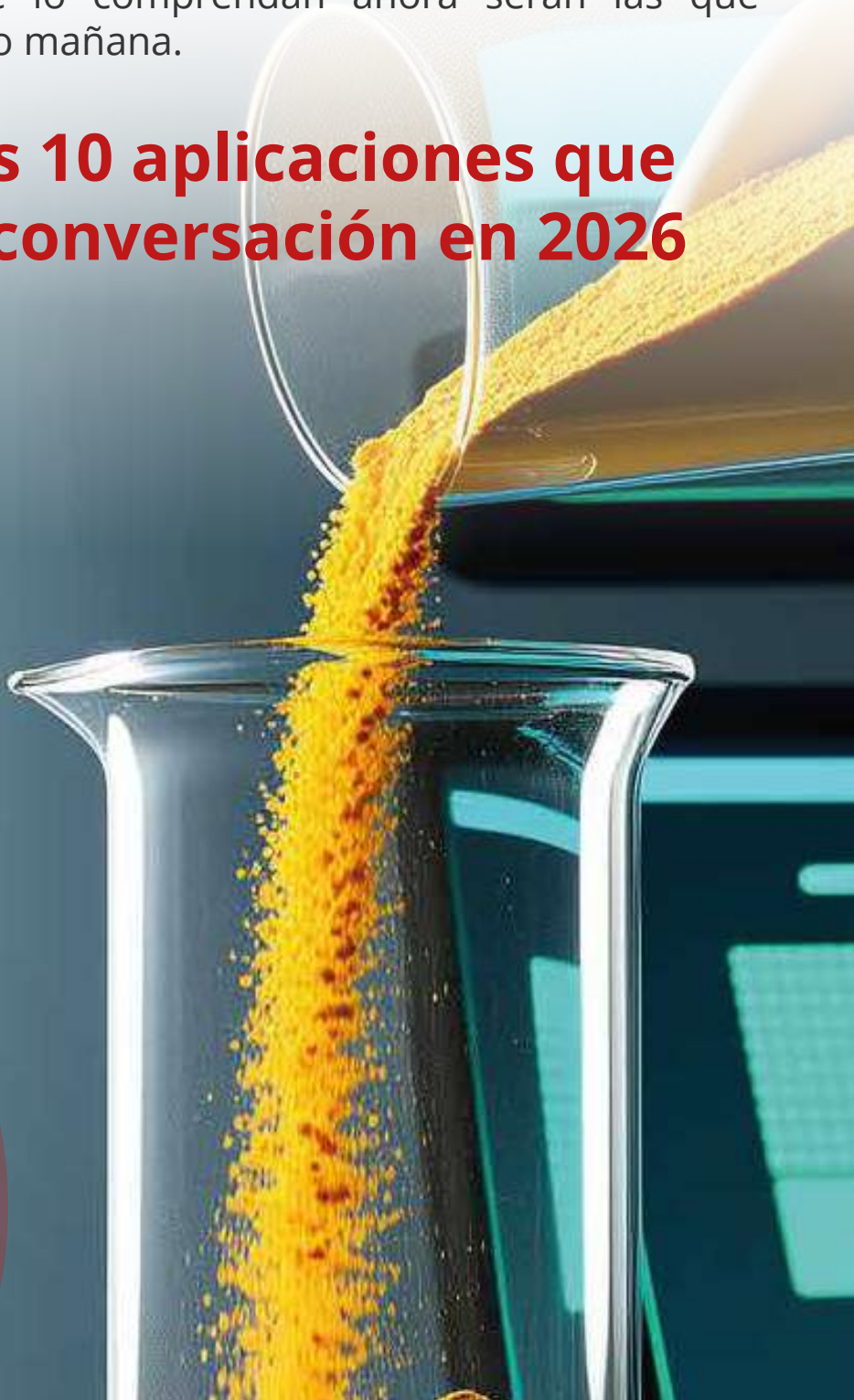
Top 10 tendencias de WPC que definirán el 2026



2026 no será un año más: será un punto de inflexión en la industria alimentaria. Los consumidores buscan bienestar real, funcionalidad y propósito detrás de cada producto. **En ese nuevo escenario, el WPC 70 se consolida como el ingrediente protagonista: versátil, limpio, potente y capaz de transformar categorías completas.**

Desde bebidas que nutren y equilibran, hasta soluciones plant-based con mejor textura, estabilidad y rendimiento, el WPC 70 está pasando de ser un simple componente a convertirse en el motor silencioso de la innovación. Las marcas que lo comprendan ahora serán las que marquen el ritmo del mercado mañana.

Estas serán las 10 aplicaciones que dominarán la conversación en 2026



Bebidas proteicas ready-to-drink (RTD)

El **WPC** se consolida como la base ideal para **bebidas listas para consumir**, con alto valor biológico y textura cremosa, perfectas para quienes buscan nutrición sobre la marcha.

Aplicación sugerida:

BEBIDA PROTEICA DE MARACUYA	
Ingrediente	%
WPC 70 (Asec)	65
Maracuyá en polvo (Asec)	19,75
Maltodextrina	14
Goma guar	0,3
Lecitina de soya en polvo (Asec)	0,7
Sucralosa	0,05
Ácido crítico	0,2
Total	100%

Información Nutricional por porción	
Calorías (Kcal)	Por Porción 235 ml
	259
Grasa total	8,3 g
Grasa Saturada	5,2 g
Grasa Trans (mg)	0 mg
Carbohidratos Totales	23 g
Fibra dietaria	0,5 g
Azúcares Totales	12 g
Azúcares añadidos	3 g
Proteína	23 g
Sodio (mg)	86 mg
Calcio (mg)	350 mg



Snacks proteicos y funcionales

Desde **chips hasta barras y galletas**, el WPC aporta saciedad, crocancia y perfil nutricional superior. Una tendencia impulsada por el snacking saludable.

Aplicación sugerida:

BARRA PROTEICA BLANDA	
Ingrediente	%
WPC 70 (Alsec)	22
Proteína vegetal (arroz)	8
Avena micronizada	13
Jarabe de glucosa	22,52
Maltitol líquido	14
Crema de leche en polvo (Alsec)	9
Aceite de coco (Alsec)	2,5
Inulina	8
Lecitina de soya en polvo (Alsec)	0,5
Sal	0,2
Saborizante	0,25
Tocoferoles	0,03
TOTAL	100

Información Nutricional por porción	
Calorías (Kcal)	Por Porción 50 g
	195
Grasa total	7,9 g
Grasa Saturada	3 g
Grasa Trans (mg)	0 mg
Carbohidratos Totales	23 g
Fibra dietaria	5,5 g
Azúcares Totales	8 g
Azúcares añadidos	8 g
Proteína	16 g
Sodio (mg)	90 mg



Panificación enriquecida

Panes, muffins y tortillas con mejor estructura, volumen y contenido proteico, sin alterar su sabor ni frescura.

Aplicación sugerida:

PAN MOLDE	
Ingrediente	% panadero
Harina de trigo panadera	100
Gluten	4
WPC 70 (Alesc)	3
Agua (aprox)	65
Levadura fresca	3
Azúcar	5
Grasa vegetal en polvo (Alesc)	6
Leche en polvo descremada	1,5
Sal	1,8
Emulzym (Alesc)	1

Información Nutricional por porción	
Calorías (Kcal)	Por Porción 50 g
	138
<hr/>	
Grasa total	3 g
Grasa Saturada	1,2 g
Grasa Trans (mg)	0 mg
Carbohidratos Totales	20 g
Fibra dietaria	1,6 g
Azucares Totales	3,4 g
Azucares añadidos	2 g
Proteína	8 g
Sodio (mg)	225 mg



Helados y postres con proteína

Una nueva generación de indulgencia consciente: cremosos, nutritivos y bajos en azúcar gracias al aporte del WPC.

Aplicación sugerida:

Helado Duro	
Ingrediente	%
Leche líquida entera	55,20
Crema de leche al 35% (Asec)	10,5
WPC 70 (Asec)	1,40
Azúcar	12,50
Dextrosa	4,5
Jarabe de glucosa	4,0
Leche en polvo descremada	8,90
Estabilizante/emulsificante (Asec)	0,45
Sabor	0,20
Agua	2,35
TOTAL	100

Información Nutricional por porción	
Calorías (Kcal)	Por Porción 100 g
	195
Grasa total	9,5 g
Grasa Saturada	5,8 g
Grasa Trans (mg)	0 mg
Carbohidratos Totales	22 g
Fibra dietaria	0 g
Azucares Totales	18,5 g
Azucares añadidos	14 g
Proteína	8 g
Sodio (mg)	105 mg

Confitería con proteína

El **WPC** permite desarrollar una **nueva generación de confitería con mayor valor nutricional**. Gracias a su funcionalidad, mejora la estabilidad, la aireación y la textura, aportando cuerpo y consistencia en aplicaciones como **caramelos blandos, gomitas, rellenos y coberturas**.

Aplicación sugerida:

Gomas Aireadas	
Ingrediente	%
Agua	30,25
Jarabe de glucosa	30,25
WPC 70 (Alsec)	8
Azúcar	18,9
Gelatina 220 bloom	6,5
Sorbitol	4
Ácido cítrico	1,5
Saborizante	0,3
Color natural	0,3
TOTAL	100

Información Nutricional por porción	
Calorías (Kcal)	Por Porción 100 g 235
Grasa total	0,5 g
Grasa Saturada	0,3 g
Grasa Trans (mg)	0 mg
Carbohidratos Totales	48 g
Fibra dietaria	0 g
Azúcares Totales	37 g
Azúcares añadidos	37 g
Proteína	11 g
Sodio (mg)	40 mg





Salsas, sopas y cremas funcionales

Aporta **cuerpo, espesor natural y valor nutricional**, ideal para formulaciones clean label.

Aplicación sugerida:

SALSA BECHAMEL	
Ingrediente	%
Agua	54,8
Leche líquida	15,7
WPC 70 (Alsec)	4
Crema de leche en polvo (Alsec)	10
Almidón modificado	9
Leche en polvo descremada	3
Sal	1,2
Lecitina de soya en polvo (Alsec)	0,4
Citrato de sodio	1,7
Sabor natural nuez moscada	0,2
TOTAL	100

Información Nutricional por porción	
Calorías (Kcal)	Por Porción 100 g
Grasa total	8 g
Grasa Saturada	5,2 g
Grasa Trans (mg)	0 mg
Carbohidratos Totales	10,4 g
Fibra dietaria	0,6 g
Azúcares Totales	2,4 g
Azúcares añadidos	37 g
Proteína	5 g
Sodio (mg)	480 mg



Bases para helado tipo soft y bebidas frías

Su **solubilidad y capacidad emulsificante** lo hacen perfecto para formulaciones que requieren **textura uniforme y estabilidad.**

Aplicación sugerida:

HELADO SOFT	
Ingrediente	%
Agua	60,6
Azúcar	10
WPC 70 (Alsec)	4
Crema de leche en polvo (Alsec)	5
Jarabe de glucosa	6
Dextrosa	4
Leche en polvo descremada	4
Grasa vegetal en polvo (Alsec)	5
Estabilizante / emulsificante (Alsec)	0,45
Saborizante	0,45
Colorante	0,5
TOTAL	100

Información Nutricional por porción	
Calorías (Kcal)	Por Porción 100 g
	184
Grasa total	7,4 g
Grasa Saturada	4,5 g
Grasa Trans (mg)	0 mg
Carbohidratos Totales	24,1 g
Fibra dietaria	0 g
Azúcares Totales	20 g
Azúcares añadidos	20 g
Proteína	6 g
Sodio (mg)	85 mg



Nutrición médica y especializada

Enfoque en longevidad (Anti-Aging): Más allá de la sarcopenia, el WPC se posicionará en 2026 como un aliado para el "Healthy Aging" (envejecimiento saludable), integrándose con ingredientes para la salud articular y muscular integral.

Soporte metabólico: Una tendencia emergente es el uso de proteínas de alta calidad para preservar la masa muscular en pacientes bajo tratamientos de pérdida de peso, donde el WPC es crítico por su alta biodisponibilidad.

Clean label: Los consumidores buscarán productos asociados con etiquetado limpio que reflejen beneficios en su salud nutricional, con ingredientes locales naturales y libres de edulcorantes artificiales.

Productos plant-based híbridos

El Combinado con **proteínas vegetales**, el **WPC** mejora el perfil de sabor, textura y biodisponibilidad de los nutrientes.

Aplicación sugerida:

BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA	
Ingrediente	%
Agua	77,355
Azúcar	4,5
WPC 70 (Alsec)	6
Permeado de leche líquido (Alsec)	4
Grasa vegetal en polvo (Alsec)	4,5
Leche en polvo entera	3
Citrato de sodio	0,18
Fosfato dipotásico	0,07
Estabilizantes	0,145
Cultivo lácteo	0,05
Sal	0,05
Saborizante	0,15
TOTAL	100

Información Nutricional por porción	
Calorías (Kcal)	Por Porción 100 g
	92
Grasa total 4,7 g	
Grasa Saturada	2,3 g
Grasa Trans (mg)	0 mg
Carbohidratos Totales	7,5 g
Fibra dietaria	0 g
Azúcares Totales	6,6 g
Azúcares añadidos	4,5 g
Proteína	5 g
Sodio (mg)	135 mg



Aplicaciones en nutrición deportiva avanzada

Desde blends de recuperación hasta productos de alto rendimiento, el WPC sigue siendo el estándar de referencia por su eficiencia biológica.

Bienestar mental y físico: El 2026 verá el auge de proteínas "psicobióticas", donde el WPC sirve de base para fórmulas que apoyan tanto la recuperación muscular como el manejo del estrés y el sueño.

Formatos versátiles: La tendencia migra de solo batidos a "Lifestyle Powders" de rápida disolución para mezclar en cafés, bebidas funcionales o alimentos cotidianos, buscando conveniencia y sabor premium.

1era

PLANTA DE PROTEÍNAS LÁCTEAS

100% COLOMBIANA

Ingredientes lácteos funcionales que nacen del suero y saben a innovación



Proteínas lácteas



Grasas lácteas



Jarabes lácteos





Alimentos que transforman vidas con ingredientes para contribuir el mundo

Nutrición con propósito

En ALSEC contamos con más de **20 años** de experiencia produciendo ingredientes alimenticios para las compañías líderes del sector lácteo.

Somos reconocidos por la **ANDI** en el **Ranking de Innovación** como una de las empresas más innovadoras del país.

- Compromiso ambiental
- Impacto social
- Nutrición avanzada

¡TE ASESORAMOS!

Llámanos:
PBX: (604) 379 2909

Asesoría internacional:
+57 301 5626176

www.alsec.com.co