

## El consumo de Zumo de Granada ha experimentado un crecimiento considerable gracias a la amplia difusión de sus propiedades saludables

La última tendencia europea que está empezando a cuajar en nuestro país es **el consumo de zumo de granada**, un producto que en otros países **ha experimentado un crecimiento considerable gracias a la amplia difusión de sus propiedades saludables**. Mientras que en España se cultivan el 50% de las granadas europeas, su consumo es muy minoritario (apenas del 5%), al contrario que en países como Reino Unido o Francia, donde supera el 30% y el 20%, respectivamente. En EE.UU. también se ha disparado su popularidad (alcanzó ventas por valor de 167 M\$ en 2008), **gracias fundamentalmente a los estudios que han dado a conocer prestigiosas universidades, como la de Wisconsin, UCLA o Washington**, en los que se alababan sus **beneficios cardiovasculares y en el tratamiento de enfermedades como el cáncer**. En este sentido, otros países productores de granada, como **Irán, Turquía e Israel, ya han optado por triplicar la producción** y han surgido **nuevos proveedores, como Chile, Perú y Sudáfrica**.

España produce mucho y consume poco

Si bien existen en Europa y EE.UU. numerosos productos que incluyen entre sus ingredientes la granada, en España, a pesar de ser uno de los principales productores de la fruta, escasean y los que podemos encontrar son básicamente importados. Y ello a pesar de contar con una de las variedades más reconocidas por sus cualidades organolépticas, como es la Granada Mollar de Elche. En concreto, en Alicante se producen unas 40.000 tm anuales, si bien en la cosecha de 2010 la previsión es aumentar entre un 5% y un 10%, gracias a que la acogida de esta fruta, así como el interés de la industria del zumo, está subiendo principalmente en Europa (donde se exporta el 75%) pero también en nuestro país.

Como muestra del creciente interés del consumidor español, varias enseñas de zumos premium han presentado recientemente en nuestro mercado zumos que contienen granada, como 'Compal Antiox' (de Sensafruit), 'Granini', 'Pago', los smoothies de 'Chiquita' (en estos tres casos, mezclada con frambuesa) y la nueva enseña 'Pícaro', de la alicantina Frutibón.

### **'Granatum Plus', sólo granadas de Elche**

Por su parte, la sociedad **Antioxidantes Naturales del Mediterráneo** ha puesto en marcha un proyecto integral de elaboración de productos procedentes de la **Granada Mollar de Elche**, como son zumos, néctares, jarabes y cápsulas. El desarrollo se ha realizado junto a la Universidad Miguel Hernández y el aprovisionamiento de la fruta se realizará en las **frutícolas Albafruits y Coop. Elche**. Pero además, se añadirán extractos en polvo de la cáscara y la semilla de la fruta, para multiplicar sus efectos saludables. En concreto, según diversos estudios la granada contiene tres veces más antioxidantes que el té verde o el vino.

La compañía ha iniciado la comercialización de sus zumos y néctares 'Granatum Plus' en mayo de este mismo año, en vidrio de 1 l y 20 cl, con una previsión de alcanzar 1 M de envases, el 80% para exportación. Si bien la fábrica donde se envasan estos productos, ubicada en Archena (Murcia), tiene capacidad para 8 M anuales. Con este proyecto, que ha absorbido una inversión total de 5 M€, Antioxidantes Naturales del Mediterráneo prevé cubrir un hueco en el mercado, al presentar un zumo 100% de granada, cuyo proceso total de elaboración y envasado, así como la procedencia de la fruta, es española.

[alimarket.es](http://alimarket.es)