

ACEITES ESENCIALES

INFORME DE MERCADO

INVIERNO 2024

¡FELIZ AÑO NUEVO!



Ultra International

www.ultranl.com



ARTÍCULOS

- El poder de elegir cómo te sientes *page 10 - 15*
- El futuro es funcional *page 16 - 21*
- IFEAT Bangkok 2024 Un viaje clásico *page 28 - 34*

Europa Oriental

Página 22 - 23

Aceite de semilla de cilantro
Aceite de aguja de abeto

India

Página 24 - 27

Aceite de pimienta negra
Aceite de cardamomo
Aceite de semilla de apio
Aceite de semilla de cilantro
Aceite de hoja de clavo
Aceite de dayana
Aceite de jengibre
Aceite de nuez moscada

China

Página 6 - 8

Aceite de citronela
Aceite de eucalipto
Aceite de geranio
Aceite de litsea cubeba
Aceite de anís estrellado
Aceite de gaulteria

Sudáfrica

Página 36 - 38

Aceite de eucalipto radiata
Aceite de limoncillo
Aceite de árbol de té



Los árboles se despojan de su abrigo invernal, dejando sus ramas desnudas bajo un cielo cubierto de nubes silenciosas, mientras los picos nevados se alzan majestuosamente en el horizonte.

Los aromas tienen el poder de evocar una gran cantidad de recuerdos, y pocos aromas traen la Navidad al primer plano como el aroma fresco de las agujas de pino y los abetos. El aroma de las galletas recién horneadas llena el corazón de calidez, y la dulce fragancia del chocolate aterciopelado y los malvaviscos derretidos es esencial para el invierno. Los aromas nostálgicos de las fiestas anuncian que la temporada será alegre. En Ultra, nuestro compromiso de disfrutar de los mejores aromas ha marcado otro año increíble, y estamos eternamente agradecidos por el apoyo de nuestros colaboradores.

A medida que nos preparamos para despedirnos de 2024, reflexionamos sobre algunas tendencias que han captado la atención de los consumidores, destacando especialmente los alimentos y bebidas funcionales. En los últimos años, diversos acontecimientos a nivel global han impulsado un cambio significativo en la mentalidad de las personas, quienes ahora priorizan productos que refuercen el sistema inmunológico y promuevan el bienestar. Los consumidores son cada vez más conscientes de lo que consumen y del impacto que tiene en su salud. Este cambio ha dado lugar a una creciente demanda de alimentos diseñados para satisfacer necesidades específicas del organismo, en lugar de centrarse únicamente en proporcionar una experiencia de bienestar general. En este informe, exploramos cómo esta tendencia ha evolucionado y su impacto en el mercado, reflejando un enfoque más personalizado y funcional en la alimentación moderna.

Desde alimentos que te hacen sentir bien hasta aromas que tienen el poder de curar, este informe responde a una pregunta intrigante: ¿qué pasaría si las fragancias pudieran eliminar el estrés y hacerte sonreír con solo olerlas? Eso es lo que ofrecen los neuroaromas. Los neuroaromas son potenciadores del estado de ánimo, poniendo el poder de los sentimientos en manos del cliente. Ya sea que la necesidad del momento sea relajarse, sentirse con energía o ayudar a concentrarse, hay un aroma que sirve para cada propósito. Hoy en día, las empresas están utilizando IA y neuroaromas para crear fórmulas que se basan en elecciones individuales.

Si bien en 2024 hubo toneladas de innovaciones y creatividad en el ámbito de los aceites esenciales, cerramos el año con un paseo por el camino de los recuerdos. Ultra International se enorgulleció de participar en IFEAT 2024. El evento se celebró en el corazón de la expansión urbana de Bangkok, en el tranquilo oasis del Marriott Marquis Queen's Park. Como patrocinadores platino del evento, el equipo de Ultra realizó una notable exhibición de creatividad e innovación, con un toque de encanto nostálgico. Siguiendo el ejemplo de los años 70 con un tema de renacimiento retro, rendimos homenaje a una década que encarnó un espíritu aventurero y abrazó la apertura cultural al reintroducir al mundo los sabores y fragancias icónicos de la época.

Mientras nos preparamos para un nuevo año, un nuevo capítulo y nuevos desafíos, queremos agradecer a todos nuestros socios comerciales leales y solidarios, que nos han acompañado en cada paso del camino. Que el año 2025 esté lleno de oportunidades emocionantes y grandes logros.

¡Les deseamos a todos un Feliz Año Nuevo 2025!

Priyamvada Sanganería

Director, Ultra International BV

Aceite de clavo

Nunca pasa de moda.



El insustituible y potente
aceite esencial aromático
utilizado desde la
antigüedad hasta la vida
moderna.



Ultra International (Far East) Pte Ltd.

Essential Oils, Fragrances & Flavours

Tu elección natural en Asia

www.ultranl.com



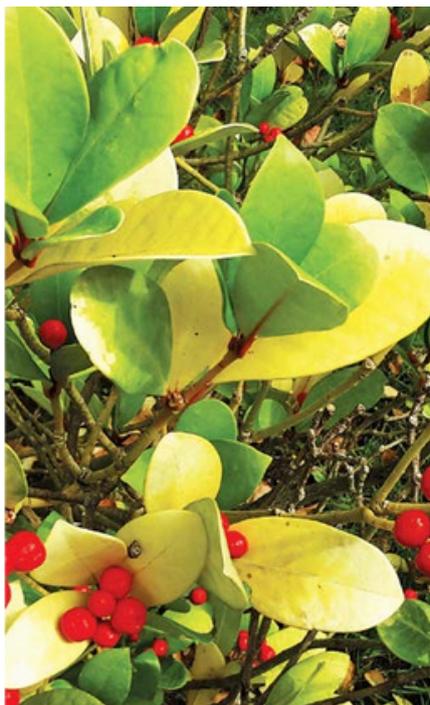


ACEITE DE CITRONELA

Cymbopogon winterianus 🌐 china

Los principales productores de citronela son China, Vietnam, Indonesia, Argentina, Taiwán, Sri Lanka, Brasil e India. Esta planta prospera en climas tropicales y subtropicales. En China, Yunnan es la principal región productora de citronela, destacando las áreas del sur, como Lvchun e Yinjiang, como las mayores productoras de aceite esencial. Las plantas de citronela presentan racimos de flores rosadas y púrpuras. Aunque las flores carecen de aroma, la fragancia característica proviene de sus hojas. En climas cálidos, la citronela florece durante todo el año, mientras que en climas más fríos lo hace desde la primavera hasta el otoño. Una precipitación anual de entre 2.000 y 2.500 mm, junto con una alta humedad atmosférica, favorece tanto la calidad de la cosecha como la del aceite obtenido. Actualmente, la oferta de aceite de citronela en el mercado es limitada, mientras que la demanda sigue siendo elevada. Incluso los proveedores que disponen de existencias tienden a reservarlas, con la expectativa de un aumento en los precios. Algunos optan por liberar pequeñas cantidades únicamente para financiar el próximo Año Nuevo Nacional. En general, el precio del aceite de citronela ha mostrado un aumento constante. En la actualidad, la oferta de aceite en el mercado es limitada y la demanda es considerable. Incluso los proveedores que poseen aceite de citronela mantienen existencias con la expectativa de que el precio aumente aún más. Otros solo están liberando existencias para financiar el Año Nuevo Nacional que se aproxima. En general, el precio del petróleo ha aumentado de manera constante.

🏠 USD 22.00 /kilo



ACEITE DE EUCALIPTO

Eucalyptus globulus 🌐 china

El eucalipto se cultiva principalmente en regiones templadas y tropicales de India, América, África, la cuenca del Mediterráneo, Oriente Medio y China. En China, las provincias de Yunnan, Jiangxi, Guangxi y Guizhou son las principales áreas productoras de eucalipto. Las regiones de Dali y Lincang, en Yunnan, producen la mayor parte del aceite de eucalipto globulus.

La demanda anual de aceite de eucalipto se sitúa entre 200 y 300 toneladas, pero las tendencias recientes indican una disminución en la producción. Los agricultores disponen de un bajo nivel de existencias de aceite. Al valor actual, el precio del aceite no compensa los costes de producción, siendo el alto coste de la mano de obra la principal razón del aumento de los gastos de producción. Lincang cuenta con vastas áreas de cultivo, pero debido a la dinámica de precios, los agricultores se muestran reacios a destilar el aceite.

🏠 USD 14.00 /kilo



ACEITE DE GERANIO

Pelargonium graveolens 🌐 china

Las provincias de Yunnan y Sichuan son los principales productores de aceite de geranio en China. Las regiones de Binchuan, Heqing y Yongsheng, en Yunnan, albergan amplias zonas de cultivo de geranio. Estas plantas prosperan con luz solar; sin embargo, en áreas con veranos calurosos, se recomienda plantarlas en lugares que reciban sol por la mañana y sombra por la tarde. Un suelo bien drenado es esencial para su propagación.

El precio del aceite de geranio ha sido bajo en el mercado, mientras que los costes de producción han aumentado. La combinación de ambos factores ha provocado una disminución del interés de los agricultores por destilar el aceite. Las áreas de cultivo se han reducido, y muchos agricultores han optado por cultivos más rentables. En la actualidad, la temporada de producción de aceite ha finalizado y las existencias están prácticamente agotadas. Esto ha generado un aumento aproximado del 9% en el precio en comparación con septiembre.

🏠 USD 175.00 /kilo



ACEITE DE LITSEA CUBEBA

Litsea cubeba

📍 china

La *Litsea cubeba*, conocida también como pimienta de montaña, prospera en las zonas tropicales y subtropicales del sudeste asiático, el sur de China, Taiwán y Japón. En China, las principales regiones productoras de este aceite son Yunnan, Hunan, Guangxi y Jiangxi. Es un arbusto caducifolio que puede alcanzar hasta siete metros de altura. Florece entre marzo y abril, y sus semillas maduran entre agosto y septiembre. La planta prefiere suelos húmedos, ligeramente ácidos o neutros, para su crecimiento.

La *Litsea cubeba* puede crecer a alturas que van desde los 300 hasta los 3.200 metros. El aceite extraído de esta planta es conocido por sus propiedades antioxidantes, antibacterianas y antiparasitarias. Un agricultor destila, en promedio, una tonelada de aceite cada tres días. Según estimaciones de la industria, la producción anual en China no supera las 300 toneladas. La mayor parte del stock ya se ha vendido en el mercado, aunque algunos agricultores conservan volúmenes limitados con la expectativa de que los precios aumenten. La escasez de existencias ha resultado en un incremento de los precios.

🏠 USD 48,00 /kilo

ACEITE DE ANÍS ESTRELLADO

Illicium verum

📍 china

El anís estrellado es originario del sureste de China, que representa entre el 80 y el 90 % de la producción mundial. Otros productores importantes son Vietnam e India. Existen dos ciclos de maduración para el anís estrellado, que se clasifican en consecuencia: el anís estrellado de primavera madura entre febrero y marzo, mientras que el de otoño lo hace entre agosto y octubre. En China, las principales regiones productoras de aceite de anís estrellado son Guangxi y Guangdong.

A nivel global, la demanda se centra en el aceite obtenido de las hojas, mientras que el aceite extraído del fruto apenas tiene compradores en el mercado internacional. Por esta razón, los agricultores casi no destilan aceite del fruto. Generalmente, los pedidos que se reciben son de pequeñas cantidades, por lo que los proveedores suelen mantener existencias de aceite de hoja en el rango de 4 a 5 toneladas. Solo cuando se confirman pedidos de gran volumen, los proveedores aumentan la producción a gran escala.

En la actualidad, el rendimiento del aceite de anís estrellado es bajo, y el precio está disminuyendo debido a la limitada demanda en el mercado.

🏠 USD 30.00 /kilo

ACEITE DE GAULTERIA - WINTERGREEN

Gaultheria procumbens

📍 china

El wintergreen (*Gaultheria*) se encuentra principalmente en estado silvestre y casi no se cultiva. Es una planta perenne que, una vez madura, alcanza una altura de entre 10 y 20 cm. Requiere luz solar parcial y suelos bien drenados para crecer. Es resistente y puede desarrollarse tanto en suelos ricos en nutrientes como en suelos pobres, aunque la acidez del suelo debe mantenerse entre 4.5 y 6. Florece durante el verano y produce flores de color blanco y rosa. Las regiones montañosas de Deqin, Lijiang yongsheng, Daliyangbi, Eryuan, Weishan, Yunlong, Baoshan, Lincang y Simaojinggu, en China, albergan la mayor parte de los árboles silvestres de wintergreen. La producción principal de aceite de wintergreen en China tiene lugar en las regiones del sureste, noreste y en Yunnan. El aceite de wintergreen se extrae de las hojas de la planta. El material natural primero se fermenta y luego se destila para obtener el aceite puro. En la actualidad, la oferta y la demanda de este aceite están equilibradas en el mercado, y su precio se mantiene estable.

🏠 USD 60.00 /kilo



Ultra International B.V.
Essential Oils, Ingredients, F & F

¡Tenemos la
respuesta a todo lo
relacionado con los
cítricos!



**¡ACEITE DE
NARANJA!**



EL PODER DE ELEGIR CÓMO TE SIENTES

La perfumería es un arte que se remonta a la antigua Grecia. Antes considerada únicamente como una herramienta de seducción, aromas, fragancias y belleza, ya no se venden como un elemento superficial, ya que sentirse bien tiene la misma importancia. ¿Y si las fragancias pudieran aliviar el estrés y hacerte sonreír con solo un soplo? Eso es lo que ofrecen las neurofragancias. Las neurofragancias son potenciadores del estado de ánimo, poniendo el poder de las emociones en manos de los clientes. Ya sea que necesites relajarte, sentirte con energía o concentrarte, hay una fragancia para cada propósito. Hoy en día, las empresas están utilizando la inteligencia artificial y las neurofragancias para crear fórmulas basadas en las elecciones individuales.

Esta es una línea de productos de bienestar que ofrece soluciones en múltiples formas. Puedes utilizar velas, difusores, aceites de baño o cremas para obtener el factor de "sentirse bien" y añadir un toque de energía a tu día.

ENTONCES, ¿QUÉ SON EXACTAMENTE LOS NEUROAROMAS?

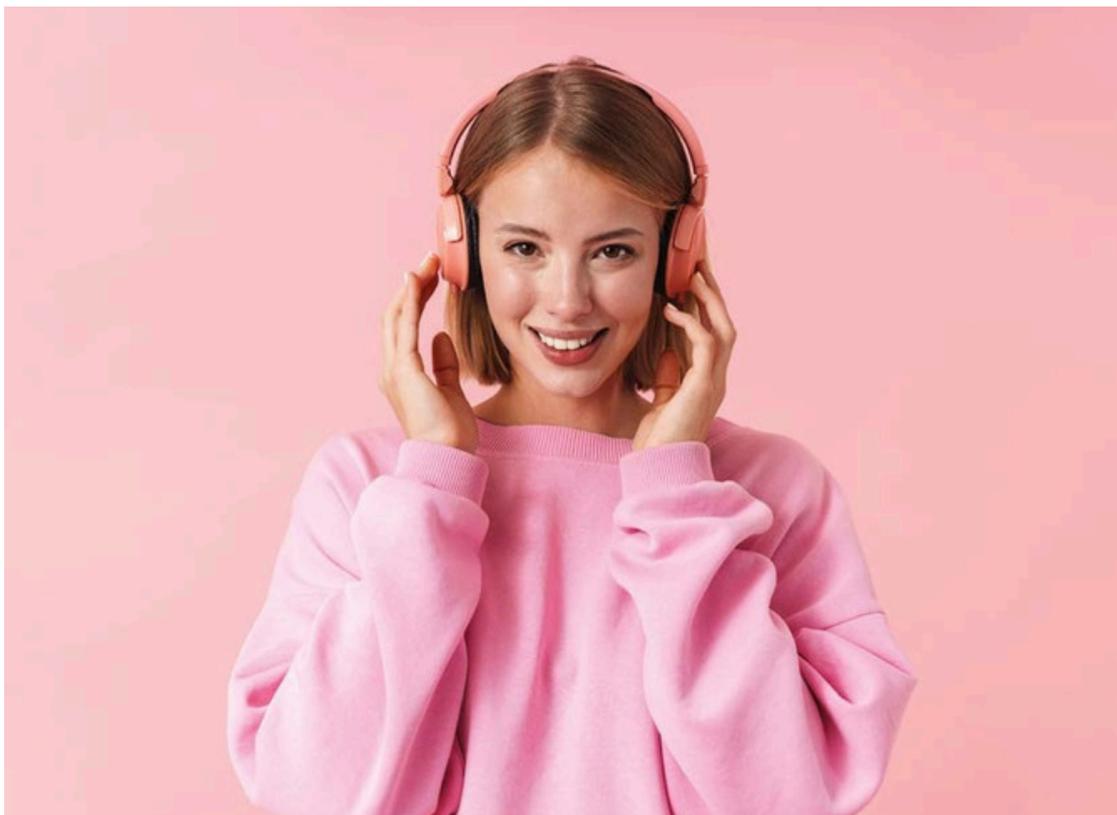
Como su nombre lo indica, son aromas que afectan al cerebro. La investigación sugiere que los aromas son beneficiosos más allá de los efectos regulares, ya que las fragancias actúan como desencadenantes sensibles que pueden hacer que uno se sienta eufórico, energético o incluso mejorar los patrones de sueño. El lema de los neuroaromas es "beneficios emocionales". Puede parecer aromaterapia, pero los neuroaromas están más en sintonía con la aromacología: el estudio de la influencia de los olores en el comportamiento humano. Se relaciona más con el efecto psicológico que con el efecto terapéutico que los aromas tienen sobre los estados de ánimo.

LA ASISTENCIA CIENTÍFICA

Durante décadas, organizaciones internacionales han intentado documentar el impacto de los aromas en el cerebro. La Fundación Internacional de Fragancias (IFF, por sus siglas en inglés) ha probado numerosas notas de fragancias y ha mapeado los receptores que se activan en el cerebro. Tras realizar un estudio detallado que involucra la neurociencia, y con la ayuda de la inteligencia artificial, identificaron seis emociones que pueden ser desencadenadas por los aromas. Las marcas populares de perfumería han utilizado esta investigación para crear fórmulas que aprovechan estas emociones. Los aromas florales parecen inducir un efecto calmante, mientras que los aromas cítricos amaderados son una opción energizante. El almizcle, el cuero y una mezcla de aromas amaderados y florales crean una receta para una fusión seductora.

Dado que las neurofragancias están en una etapa incipiente, la formulación de productos se realiza bajo la guía de neurocientíficos. Al igual que los aceites de plantas aromáticas se utilizan en productos para el cuidado de la piel, las neurofragancias también emplean aceites aromáticos. Los ingredientes son probados por científicos o aparecen en revistas médicas. Y, en cuanto a la presentación, el producto final no es diferente de otros productos de belleza en los estantes que huelen de manera lujosa. Sin embargo, la única intención de su creación es impactar las emociones.





NEUROSCENTS ESTÁ EN EL NEGOCIO

Con los neuroscents estando 'de moda,' las marcas de belleza están invirtiendo en investigación y tecnología. L'Oréal se asoció con una empresa de neurotecnología para desarrollar experiencias de elección de fragancias. Las tiendas de Yves Saint Laurent utilizaron auriculares para mapear la actividad cerebral y comprender el comportamiento individual relacionado con los aromas. Crearon un electroencefalograma (EEG) para encontrar la correlación entre emociones y aromas. Givenchy agregó extractos de rosa a su producto más vendido para mejorar el factor de atracción del producto. Además, una firma española de fragancias recopiló lecturas cerebrales de 45 millones de hombres para perfeccionar la fórmula de una colonia.

Los Neuroscents han ofrecido una nueva línea de productos también para perfumistas de nicho. Están creando fórmulas ultra-personalizadas. Las marcas en Corea del Sur han creado bombas de baño personalizadas utilizando biodatos en tiempo real. Los Países Bajos presumen de una perfumería basada en algoritmos que entrega aromas personalizados en minutos después de analizar cuestionarios completados por los clientes.





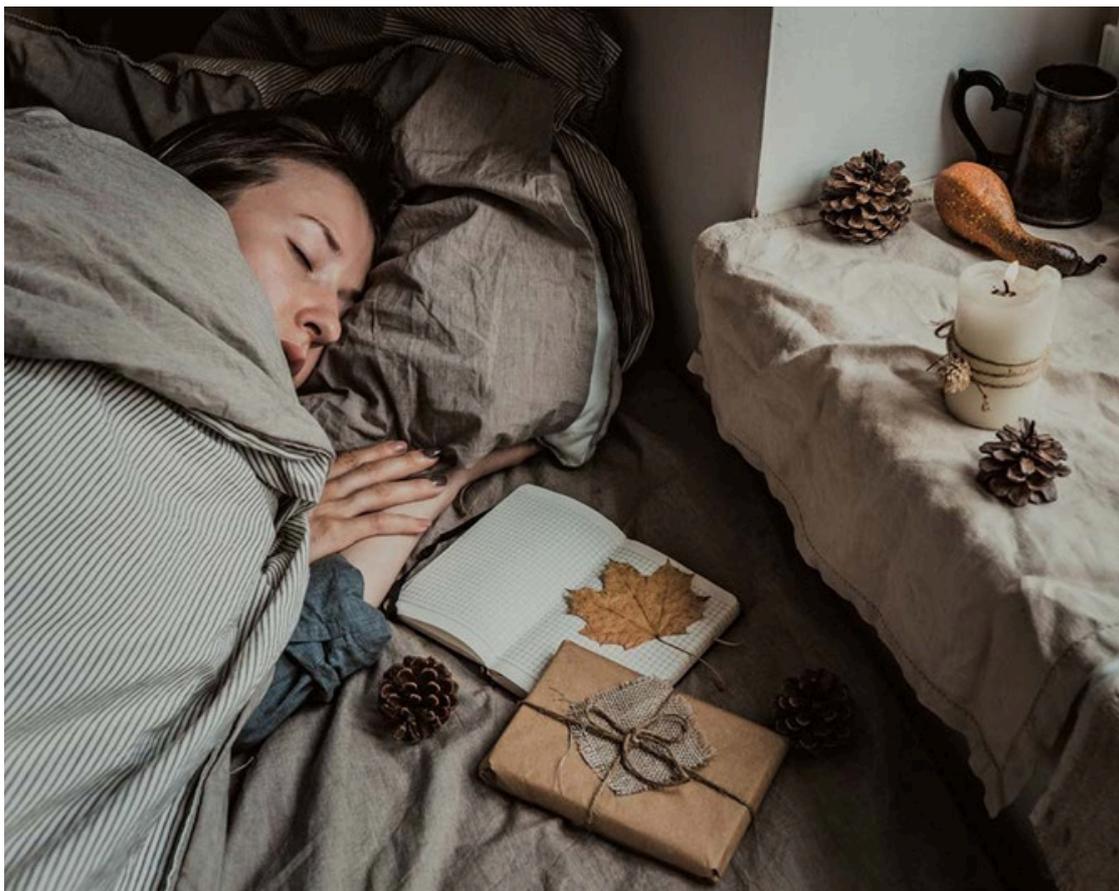
LA FÓRMULA GANADORA

¿Cuáles son las fragancias que pueden funcionar como neuroaromas? La rosa es potencialmente uno de estos aromas. Se sabe que aumenta la liberación de serotonina, conocida por sus efectos que inducen felicidad. El bergamota es conocido por estimular la liberación de endorfinas. El agarwood, con un perfil cálido, dulce y ahumado, ayuda a aliviar el estrés y aumentar la relajación. El agarwood contribuye a reducir la hiperactividad entre las glándulas que responden al estrés. Esto, a su vez, modula las ondas cerebrales theta, que se activan en un estado de relajación y en actividades como la meditación. Estos químicos que generan bienestar son conocidos por aumentar el estado de conciencia.

EL FORMULARIO DE ENTRADA

Los neuroaromas pueden integrarse en la rutina diaria, y la forma más sencilla de introducirlos es a través de velas aromáticas. Se ha observado que una vela con neuroaromas es una excelente manera de comenzar o terminar el día. Los clientes también disfrutaron usar velas mientras cocinan o realizan tareas en el hogar, ya que crean un ambiente tranquilo y relajante. Sin embargo, cuando se utilizan en forma de velas, los neuroaromas necesitan tiempo para alterar el estado de ánimo. Por lo tanto, se sugiere mantenerlas encendidas durante un par de horas.





¿FUNCIONAN LOS OLORES?

La mayoría de los neurocientíficos responderán afirmativamente a lo anterior. Esto se debe a que el cerebro procesa los olores cuando se inhalan. El nervio olfativo se estimula con los olores. Esto desencadena una respuesta en la amígdala, la parte del cerebro responsable de procesar las emociones. Al final, el ciclo se completa con la liberación de neurotransmisores como las endorfinas y el GABA.

Ahora, nuevas investigaciones están enfocadas en utilizar el poder de los neuroolores para mejorar la memoria y la concentración. Los científicos creen que la exposición repetida a ciertos olores puede ayudar a mejorar la cognición y la memoria a cualquier edad. Durante un estudio realizado por la Universidad de California-Irvine, los investigadores se centraron en las pruebas de recuerdo de palabras. Durante seis meses, estudiaron la actividad cerebral y utilizaron escáneres de resonancia magnética para evaluar la función cognitiva y los cambios físicos antes y después del ensayo. Los datos mostraron una mejora del 226% en el rendimiento cognitivo para aquellos que usaron aceites esenciales durante algunas horas por la noche. Mostraron un mejor aprendizaje verbal y memoria en comparación con el grupo de control.

El 75% de todas las emociones humanas son desencadenadas por el olfato. Aun así, la fórmula puede no funcionar para todos. Hay suficientes pruebas que sugieren que la preferencia por los olores se forma en la infancia. Esto se debe a un proceso llamado impronta, donde el cerebro almacena recuerdos de la primera experiencia con un aroma. Los olores desagradables son especialmente difíciles de alterar. Por ejemplo, si alguien tuvo una mala experiencia con el olor de la rosa, es poco probable que los perfumes o cremas con olor a rosa liberen endorfinas de placer para esta persona.

En el entorno estresante de hoy en día, los neuroolores podrían ser un cambio radical. Darle a una persona el poder de elegir sus sentimientos y elevarlos simplemente inhalando es una propuesta intrigante.

<https://www.grazia.co.in/beauty-and-health/are-neuroscents-the-future-of-the-fragrance-industry-12443.html>

<https://www.scentbird.com/blog/neuroscents/> <https://www.glamourmagazine.co.uk/article/neuroscents-wellness-trend-2024>

<https://stellar.ie/beauty-fashion/what-are-neuroscents-and-how-do-they-affect-your-brain/134683>

<https://www.beautyq.co.nz/new-blog/2024/2/14/could-ai-and-brain-science-be-the-future-of-popular-perfume>

EXCLUSIVA





EL FUTURO ES FUNCIONAL

En los últimos años, múltiples incidentes en todo el mundo han impulsado un cambio en la mentalidad del consumidor hacia alimentos que refuercen la inmunidad y el bienestar. Los alimentos y bebidas funcionales han captado la imaginación del consumidor. Cada vez somos más conscientes de lo que comemos y cómo beneficia al cuerpo. Sin embargo, esto no es algo pasajero. Desde hace algún tiempo, los alimentos y bebidas funcionales han estado atrayendo a los consumidores. Desde la pandemia, ha habido una creciente demanda de alimentos que satisfagan necesidades específicas del cuerpo, en lugar de ofrecer una experiencia integral de bienestar.

¿PERO ES UN CONCEPTO NUEVO?

Los alimentos y bebidas han proporcionado beneficios terapéuticos durante siglos. De hecho, fue propagado por el padre de la medicina, Hipócrates, hace más de 2500 años. Él dijo: "Que tu comida sea tu medicina y que tu medicina sea tu comida". Con el tiempo, el enfoque se desplazó hacia los avances médicos, y la importancia de la ingesta dietética pasó a un segundo plano. Sin embargo, la pandemia cambió el escenario y colocó los alimentos en el centro de atención nuevamente. Los alimentos y bebidas con beneficios documentados para la salud conforman este segmento funcional. Superalimentos como kombucha, agua de coco, matcha, goji, edamame, cúrcuma, ajo negro, fruta del dragón, están en la mayoría de las listas de compras. En el frente de los granos, vemos un aumento significativo en la demanda de farro, chía, quinoa y mijo. Los clientes están acudiendo a la sección de alimentos y bebidas funcionales para abordar problemas relacionados con el sueño, la energía, los cambios de ánimo, la concentración, las dolencias de la piel y el cabello.

EL PASILLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES

Los aperitivos funcionales son un segmento importante que está siendo dirigido por las marcas. En sintonía con los requisitos de los clientes, están ofreciendo productos que abordan necesidades específicas. Por ejemplo, hay varios que buscan un impulso instantáneo de energía. Para ellos, la importante marca estadounidense de café, The Whole Coffee Co., desarrolló una gama de productos. Crearon barras fácilmente consumibles a base de granos de café que proporcionan un impulso instantáneo de energía.

Una preocupación común relacionada con el estrés es la privación de sueño. Los alimentos funcionales han estado enfocándose cada vez más en esta preocupación. Los alimentos funcionales también ayudan a la concentración cognitiva, lo cual puede ser crucial para mejorar el rendimiento en el lugar de trabajo.

Además de esto, los clientes también buscan soluciones relacionadas con la belleza mediante alimentos funcionales. Este segmento tiene un gran alcance, y las empresas están ofreciendo una amplia gama de productos para mejorar la calidad de la piel y el cabello, incluyendo golosinas que contienen biotina, vitamina E y zinc.





BEBIDAS CON UN TOQUE EXTRA

Con respecto al mercado de bebidas, el consumidor busca más que solo hidratación. El deseo es bebidas mejoradas con minerales, vitaminas, aminoácidos y fibras dietéticas. Las bebidas energéticas fueron el producto pionero en el segmento de bebidas funcionales. Como no ofrecen ningún beneficio nutricional y contienen altos niveles de azúcar, hay un cambio en el interés del consumidor hacia las bebidas deportivas y el agua embotellada con vitaminas añadidas. Estas bebidas funcionales proporcionan beneficios adicionales para la salud. El kombucha, el aloe vera, el agua de coco, el té verde y el té de moringa son populares por sus propiedades que refuerzan el sistema inmunológico, alivian el estrés, tienen antioxidantes y limpian el intestino.





SALUDABLE Y DULCE

La industria de los alimentos funcionales está evolucionando y ya no se limita solo a bocadillos y bebidas saludables. La confitería ha sido una gran contribuyente a este segmento últimamente. Los chocolates funcionales, junto con los gelatos y las mezclas para repostería, están muy de moda. Las gomitas funcionales han estado en el mercado durante un tiempo. Principalmente hechas de xilitol y bicarbonato de sodio, estas gomitas, se dice que aumentan la energía, cesan las ganas de fumar, actúan como refrescantes de aliento, ayudan en el blanqueamiento dental y contribuyen a la fortificación de calcio. Las gelatinas funcionales con extractos herbales y vitaminas también están ganando popularidad. Los gelatos a base de plantas creados con carne de coco joven y que contienen los beneficios del té verde matcha, agua de rosa y azafrán ya no son solo producto de la imaginación. Las mezclas de trozos de chocolate con albahaca santa, reishi y ashwagandha también son una realidad. Además, el yogur congelado con probióticos y los helados no lácteos con un impulso de vitaminas también están ganando popularidad. Todos estos dulces placeres ofrecen algo extra, lo que los convierte en entradas populares en el espacio de alimentos y bebidas funcionales.

TODO NATURAL

Otro gran atractivo de los alimentos y bebidas funcionales es su origen natural. La mayor conciencia del consumidor ha provocado un cambio en la mentalidad. Las píldoras y los suplementos se consideran artificiales. Una gran mayoría busca completar sus necesidades nutricionales a través de fuentes naturales. Varias encuestas globales han mostrado una notable preferencia por las fuentes naturales de vitaminas y nutrientes.

MENTE SOBRE MATERIA

Hoy en día, las personas son vocales sobre los problemas de salud mental y se han convertido en un enfoque principal. Un estudio internacional reciente señaló que el bienestar mental es una preocupación común entre todos los grupos de edad. El consumidor actual está interesado en alimentos que proporcionen requisitos de nutrición personalizados. Los alimentos y bebidas genéricos de salud y bienestar ya no tienen tantos consumidores hoy en día, y comer bien es más que solo la comida en la mesa. El concepto de consumir alimentos producidos conscientemente está ganando fuerza, ya que se considera una práctica saludable. Los alimentos y bebidas éticamente y sosteniblemente obtenidos son preferidos. Los clientes son conscientes de lo que comen y de cómo se produce. Las certificaciones ecológicas y amigables con el medio ambiente han ganado una importancia inmensa en la mente del consumidor.

Los alimentos y bebidas funcionales han llegado para quedarse. El aumento de la conciencia del consumidor solo está ayudando a su crecimiento. Y, con la salud convirtiéndose en la principal preocupación a nivel mundial, este segmento está destinado a crecer exponencialmente.

<https://www.glanbianutritionals.com/en/nutri-knowledge-center/insights/what-functional-beverage>

<https://www.news-medical.net/health/The-Rise-of-Functional-Beverages.aspx>

<https://www.sciencedirect.com/topics/agricultural-and-biological-sciences/functional-beverage>

<https://www.flavorchem.com/trends/the-next-wave-of-functional-food-drink/>



ACEITE DE SEMILLA DE CILANTRO

Coriandrum sativum

🌐 Europa Oriental

El aceite de semilla de cilantro se extrae de las semillas secas de la planta de cilantro a través de múltiples métodos como la destilación por vapor, la hidrodestilación y la extracción con dióxido de carbono supercrítico. El aceite obtenido es incoloro o de color amarillo pálido, con un sabor suave, dulce y aromático. Tiene propiedades antifúngicas y antibacterianas y se utiliza como agente saborizante, en cosméticos, perfumería, productos para el cuidado de la piel y el cabello, y en productos farmacéuticos.

La nueva cosecha ha llegado y hay una demanda constante de aceite de semilla de cilantro. Los clientes están almacenando el producto necesario hasta el verano de 2025 debido a la baja disponibilidad en el mercado. Este año, Europa del Este ha experimentado una caída significativa en la cosecha de cilantro debido a la reducción de las siembras y a las semillas de bajo rendimiento. Las condiciones climáticas desfavorables han afectado el rendimiento de semillas por hectárea de tierra. Los precios de las semillas de cilantro han aumentado, lo que ha provocado un aumento en el precio del aceite en un 15-20% en comparación con la primera mitad de 2024.

🏔️ USD 85.00 /kilo

ACEITE DE AGUJA DE ABETO

Abies sibirica Ledeb

🌐 Europa Oriental

Los abetos son parte de la familia de los pinos y prosperan en regiones frescas y húmedas de América Central, Europa, América del Norte, África del Norte y Asia. Los abetos son árboles perennes y coníferos que se distinguen de otros pinos por sus hojas en forma de aguja, que crecen directamente de la rama. El aceite de aguja de abeto se extrae de las agujas y ramas frescas de los abetos. Tiene un aroma terroso y amaderado y se utiliza en productos como perfumes, ambientadores, jabones y cremas de afeitado.

Se recomienda a los clientes que cubran sus demandas con suficiente antelación. Las severas condiciones invernales en Siberia han hecho que la recolección y el transporte de materia prima sean imposibles. Se espera que la situación persista hasta la primavera. Aunque hay un suministro estable en el mercado, los lotes disponibles son más pequeños en comparación con los años anteriores. Los suministros se están dirigiendo a Siberia a través de los países vecinos, lo que sigue siendo una tarea desafiante. Sin embargo, los volúmenes de suministro han mejorado en 2024 en comparación con 2023.

🏔️ USD 58.00 /kilo



ACEITE DE PIMIENTA NEGRA

Piper nigrum

 India

El año pasado, Karnataka, Kerala y Tamil Nadu fueron los mayores productores de pimienta negra en la India. La pimienta negra es una planta trepadora que se cultiva por su fruto. El fruto generalmente se seca y es famoso como especia y para sazonar. El color del fruto seco e inmaduro depende del período de cosecha. Para obtener pimienta negra, se deben recoger los granos de pimienta casi maduros. Luego se dejan secar hasta que se vuelven negros. El aceite de pimienta negra se extrae mediante destilación por vapor de las bayas secas de la planta de pimienta. El aceite resultante es fuerte con un aroma picante y tiene un color verde pálido o amarillo. Además de la destilación por vapor, el aceite también se puede extraer mediante extracción con CO₂ supercrítico, hidro-destilación y extracción con solventes.

El aceite de pimienta negra es utilizado por la industria de alimentos y bebidas, así como ingrediente en cosméticos. Se puede utilizar para exfoliar la piel, reducir el acné y nutrir las células. Aunque puede causar irritación en la piel, debe evitarse en pieles sensibles.

 USD 55.00 /kilo

ACEITE DE CARDAMOMO

Elettaria cardamomum L.

 India

El cardamomo es originario de la India y Ceilán, pero también se cultiva en Papúa Nueva Guinea, Tanzania y Guatemala. El cultivo prospera en selvas tropicales lluviosas con temperaturas entre 15-35°C. El cardamomo crece en suelos arcillosos, que son ácidos con niveles de pH entre 5.5-6.5. Las plantas de cardamomo pueden alcanzar una altura de 6-16 pies antes de producir vainas. Además de ser una especia popular en la comida, el cardamomo también tiene varios beneficios para la salud. Ayuda en la digestión, a reducir la presión arterial, a controlar la diabetes y a proteger contra problemas dentales como las caries.

En cuanto al cardamomo grande, Arunachal Pradesh emergió como el mayor productor en 2023-24 con 117,049 toneladas. Otras contribuciones notables provienen de Sikkim con 5,280 toneladas y Nagaland con 1,128 toneladas. En el caso del cardamomo pequeño, los tres estados del sur de la India, Kerala, Karnataka y Tamil Nadu, fueron los mayores productores el año pasado. Kerala encabezó la lista con 228,668 toneladas, seguida de Tamil Nadu con 1,495 toneladas y finalmente Karnataka con 867 toneladas.

 USD 550.00 /kilo

SEMILLA DE APIO

Apium graveolens

 India

El apio requiere una mezcla de luz solar brillante y sombra para crecer. Necesita alrededor de seis horas de sol al día, pero debe mantenerse a la sombra cuando las temperaturas se vuelvan extremadamente altas. Requiere mucha agua, por lo que el suelo debe mantenerse uniformemente húmedo. Los niveles de pH ideales son entre 6 y 7, y la fertilización regular es ideal para el cultivo de apio.

El apio completamente maduro crece hasta 45-60 cm de altura. Los tallos del apio son delicados, tienen una textura crujiente y un sabor ligeramente salado. El apio es una hortaliza bianual que pertenece a la misma familia que las zanahorias, el hinojo, el perejil y el eneldo. Aunque los tallos de apio son considerados su elemento más apreciado, las hojas y las raíces de la planta son excelentes para sazonar y funcionan como medicina natural.

En India, Punjab es el mayor productor de apio, representando casi el 90% de la producción total. En 2023-24, los volúmenes de producción en Punjab fueron de 6,537 toneladas.

 USD 78.00 /kilo

ACEITE DE SEMILLA DE CILANTRO

Coriandrum sativum

 India

El cilantro es originario del suroeste de Asia, el sur de Europa y el norte de África. Su composición química es comparable a la de la lavanda. Es una hierba de hojas verdes que crece hasta tres pies de altura. Las hojas y las semillas de la planta tienen un alto contenido de linalool, lo que le otorga propiedades medicinales.

El aceite de cilantro se produce a partir de las semillas de la planta mediante destilación al vapor. A través de este proceso, el compuesto volátil dentro de las semillas de cilantro se evapora, obteniéndose un aceite esencial 100% puro.

Además de ser un elemento esencial en la cocina, el aceite de cilantro tiene numerosos beneficios para la piel, el cabello y el cuerpo. Mezclado con un aceite portador, puede prevenir brotes y aliviar dolores musculares. Tiene un aroma estimulante y especiado que puede mejorar la concentración y fomentar una sensación de relajación.

En 2023-24, Madhya Pradesh, Gujarat y Rajasthan fueron los principales productores de semillas de cilantro en India. Con 432,823 toneladas, Madhya Pradesh produjo el mayor volumen, seguido de Gujarat con 172,000 toneladas y Rajasthan con 107,237 toneladas.

 USD 135.00 /kilo



ACEITE DE HOJA DE CLAVO

Syzygium aromaticum

📍 India

El clavo es originario de las Islas Maluku en Indonesia, pero también crece en las regiones tropicales de Asia, África y las Américas. En India, el clavo crece en las zonas montañosas de Kerala, Tamil Nadu y Karnataka.

El aceite de hoja de clavo se extrae de las hojas de la planta de clavo mediante destilación por vapor. El aceite obtenido es claro a amarillo pálido y tiene un aroma especiado, herbáceo y en polvo. Los componentes principales del aceite son el eugenol y el cariofileno. El aceite de hoja de clavo se utiliza como agente saborizante en alimentos y té. También es popular en el cuidado bucal, ya que se sabe que alivia los dolores de muelas.

Los grandes exportadores de derivados del clavo han importado cantidades sustanciales de Madagascar. Esto ha estabilizado el precio del aceite de hoja de clavo. Sin embargo, no hay certeza de que la tendencia de precios se mantenga. Con el inicio de la temporada de lluvias, las condiciones climáticas y la dinámica de oferta y demanda determinarán el escenario de precios.

📈 USD 26.00 /kilo

ACEITE DE DAVANA

Artemisia Pallens

📍 India

La Davana, también conocida como *Artemisia pallens*, es una planta aromática en miniatura cultivada principalmente en Karnataka, Tamil Nadu, Andhra Pradesh, Maharashtra y Kerala. El aceite de la planta se extrae de las flores mediante destilación al vapor. El componente principal del aceite es el davanona. Tiene un aroma dulce y afrutado con notas sutiles de madera y especias.

La Davana florece en un invierno suave cuando se planta temprano en la temporada. Aunque es sensible a las heladas, crece bien con ligeras lluvias. Si la temporada de floración recibe lluvias intensas o experimenta altas temperaturas, la cosecha resultante tiene un bajo rendimiento de aceite.

Existe una gran demanda de aceite en el mercado, pero la oferta es limitada, especialmente de calidad alta. No hay existencias con los agricultores y solo los grandes productores tienen suministro actualmente. Sin embargo, el aceite con bajo contenido de davanona es más fácil de acceder en el mercado. Es difícil predecir el rendimiento para la temporada 2025. Las fuertes lluvias en las áreas de cultivo de Davana han afectado negativamente el suministro. Se predicen más lluvias en las próximas semanas, lo que podría impactar el ciclo de cosecha.

📈 USD 460.00 /kilo

ACEITE DE JENGIBRE

Zingiber officinale

India

India es el mayor productor de jengibre en el mundo. Otros países que participan activamente en la producción de jengibre incluyen Indonesia, Japón, China, Jamaica, Nigeria y Brasil. Madhya Pradesh, Karnataka y Odisha produjeron los mayores volúmenes de jengibre en 2023-24 en India. Aproximadamente 588,289 toneladas de jengibre fueron producidas en Madhya Pradesh, mientras que Karnataka produjo 282,451 toneladas y Odisha 228,330 toneladas.

El jengibre prospera en condiciones cálidas y húmedas cuando se planta en un suelo rico en nutrientes. Prefiere suelos bien drenados y fértiles con un pH de 5-7.5. La temporada ideal para el cultivo de jengibre es entre mayo y junio. Se considera preferible una precipitación en el rango de 150 cm para la propagación del jengibre.

El aceite de jengibre se extrae del rizoma de jengibre mediante un proceso de destilación. Tiene un aroma fuerte y especiado y se utiliza con frecuencia en aromaterapia. También se usa para resolver múltiples problemas relacionados con la piel y el cabello, así como resfriados, problemas digestivos, náuseas y migrañas.

📈 USD 80.00 /kilo

ACEITE DE NUEZ DE MOSCADA

Myristica fragrans

India

La nuez de moscada o *Myristica fragrans* florece en climas tropicales cálidos y húmedos. Los árboles prefieren suelos fértiles y bien drenados con buenas propiedades de retención de agua. Los suelos arcillosos, lateríticos rojos y limosos arenosos son ideales para su crecimiento.

La nuez de moscada es originaria de las Islas de las Especias en el Pacífico Sur. Son árboles perennes con hojas brillantes, densas y aromáticas de un tono verde oscuro. Estas hojas producen pequeñas flores amarillas pálidas y fragantes que se abren por la noche. El fruto que produce tiene forma de pera, es de color amarillo anaranjado y contiene la especia nuez de moscada. El arilo de la semilla produce la macis.

Kerala es el mayor productor de nuez de moscada en la India, con un volumen aproximado de 17,212 toneladas en 2023-24. Las Islas Andamán y Nicobar produjeron 2,562 toneladas, mientras que Karnataka produjo 471 toneladas.

La nuez de moscada es popular como especia y se utiliza con fines medicinales debido a sus propiedades antimicrobianas, antioxidantes y antiinflamatorias. El aceite esencial derivado de la nuez de moscada se utiliza en perfumes y como extracto natural para dar sabor.

📈 USD 55.00 /kilo





Retro Revival

IFEAT Bangkok 2024 Un paseo vintage

Una sobrecarga sensorial de energía vibrante, un cóctel intrigante y indulgente, y una experiencia culinaria, además de un fantástico valor para las compras, reciben a los viajeros en Bangkok. Es una ciudad donde lo familiar y lo exótico se encuentran. En el corazón de la expansión urbana de Bangkok se encuentra el tranquilo oasis del Marriott Marquis Queen's Park, el hogar de IFEAT 2024.

Ultra International fue un orgulloso participante en IFEAT 2024 en Bangkok. La conferencia anual proporciona una de las plataformas globales más grandes para que los principales actores del comercio de aceites esenciales se reúnan. IFEAT se ha convertido en el epicentro de colaboraciones, el intercambio de ideas, actividades de investigación y visitas de estudio. Como patrocinadores platinum del evento, el equipo de Ultra presentó una exhibición notable de creatividad e innovación, con un toque de encanto nostálgico de la década de 1970.



MOLDEANDO EL FUTURO: DE ASIA AL MUNDO

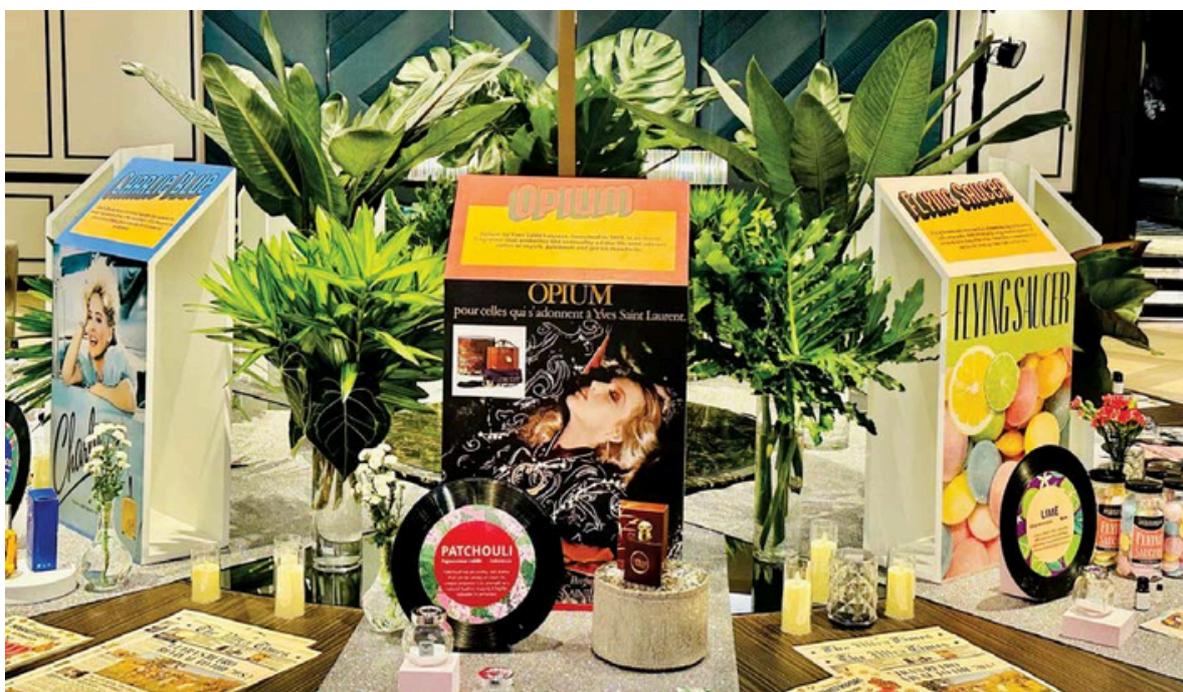
Ha habido un cambio constante en el crecimiento económico global de Occidente a Oriente. Asia, con la mayor población juvenil del mundo y una clase media en crecimiento, siempre se ha considerado el mayor mercado del futuro. Con la vista puesta en esta historia de crecimiento asiático, el tema de la conferencia de IFEAT de este año fue "Moldeando el Futuro: De Asia al Mundo". El evento fue un rotundo éxito que reunió a la comunidad global de sabores y fragancias bajo un mismo techo. Los participantes escucharon una impresionante variedad de ponentes que presentaron sus puntos de vista.

Las exposiciones comerciales, talleres y mesas redondas ofrecieron excepcionales oportunidades de networking. La conferencia brindó una plataforma para que los profesionales participaran en discusiones significativas sobre las tendencias de la industria, y fue exitosa en inspirar un pensamiento innovador y oportunidades de colaboración.

UN PASEO POR EL SENDERO AROMÁTICO DE LOS 70

La década de 1970 fue una época de experimentación y libertad. Hizo una declaración única y vio una convergencia de ideas dispares en todos los aspectos de la vida, desde la moda y la comida hasta la cultura. IFEAT 2024 tomó una página del manual de los 70 con un tema de Retro Revival. Ultra International rindió homenaje a una década que encarnaba un espíritu aventurero y abrazaba la apertura cultural, reintroduciendo al mundo los sabores y fragancias icónicas de la época. Al explorar el escenario global en busca de sabores y olores exóticos y satisfacer las expectativas de los consumidores de un estilo de vida audaz, fragancias como Opium y los sabores de Piña Colada dominaron la escena. Nuestra mesa redonda principal, que exhibió los Cuatro Fantásticos de la época, resultó ser el gran atractivo de la conferencia.

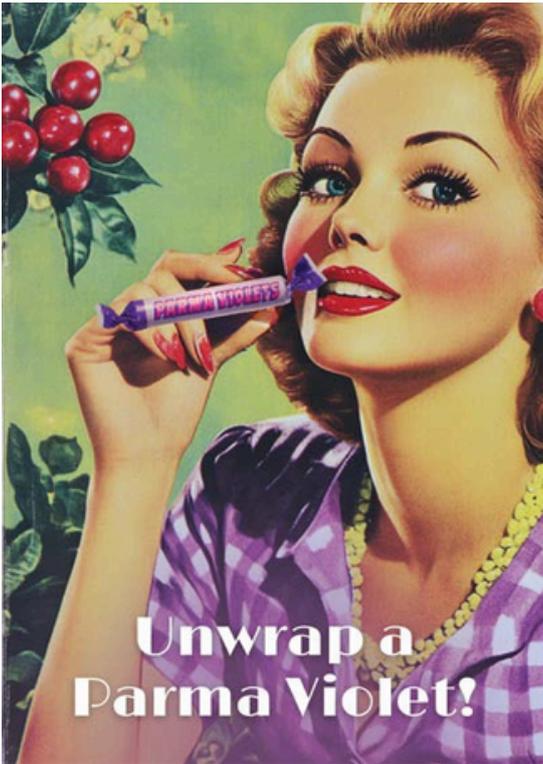
La exhibición presentó cuatro sabores atemporales y cuatro perfumes legendarios con una descripción detallada de sus ingredientes y legado. Compuestos por aceites esenciales premium e ingredientes naturales, estos productos impregnaron la esencia de la década. En la exposición se ofreció una experiencia sensorial vívida que transportó a los asistentes a la década de 1970. Piña Colada, un elixir tropical con la riqueza cremosa del coco y el vibrante toque de la piña, cautivó a todos con su vibra refrescante.



FLOWER



POWER



A lo largo del pasillo se encontraba la explosión de sabores dulces y ácidos con Flying Saucer. El dulce de sabor a lima con su centro relleno de chicle y exterior de oblea fue tan exitoso hoy como lo fue en los años 70.

La década también estuvo definida por el poder de las flores. Avivando el sentimiento de nostalgia y romance, el aspecto elegante y el sabor distintivo de violeta de Parma Violets fueron un clásico.

El acto final de esta colección de sabores presentó un capricho elegante. La sofisticación atemporal de los delicados crêpes con el sabor cítrico de la naranja, Crêpes Suzette, presentó un clásico francés con un giro ácido.

Estos sabores atemporales también estuvieron acompañados de fragancias innovadoras en la mesa redonda. Con bergamota y pachulí como notas definitorias, Opium de Yves Saint Laurent personificó el espíritu aventurero de la década. Los años 70 también nos introdujeron a las notas siempre verdes, amaderadas y especiadas de Old Spice. Una mezcla de nuez moscada y canela, el atractivo atemporal de Old Spice está arraigado en su cálido y reconfortante aroma.

Los años 70 también fueron una era revolucionaria para las mujeres, y Charlie Blue de Revlon exhibió todas las cualidades que representaban a una mujer segura de sí misma de la época. Con una fragancia floral, estaba encabezada por las notas resinosa de sándalo y el misterio aromático del incienso. El último ejemplar fue el aroma deportivo y al aire libre de Polo Green. Con un toque masculino, Polo Green fusionó las notas terrosas y amaderadas de semilla de cilantro y aguja de abeto.

“El acto final de esta colección de sabores presentó una indulgencia elegante. La sofisticación atemporal de las delicadas crêpes con el sabor cítrico de la naranja, Crêpes Suzette, presentó un clásico francés con un giro ácido.”



FIESTA RETRO REVIVAL

Los coloridos años 70 vieron una explosión de pantalones acampanados, hippies con camisetas de tie-dye y bailarines de discoteca vestidos con lentejuelas. La producción sonora de la época incluía una mezcla vibrante de disco, rock, country, R&B, funk y soul. Fue la época del nacimiento de algunas de las bandas más populares, como los Eagles, Led Zeppelin y ABBA. Como homenaje a la década y para cerrar nuestras celebraciones, The Ultra Group organizó una fiesta "retro revival" con temática de los años 70. Vestidos con ropa vintage de los 70 y bailando al ritmo de una banda de Elvis, la noche ofreció una mezcla ecléctica y encantadora en la pista de baile. Mientras una selección de invitados disfrutaba de su tiempo en la pista de baile, la velada ofreció a otros juegos interactivos, melodías vintage y un menú clásico de cócteles de los años 70.

Esta fusión de nostalgia y diversión hizo de IFEAT 2024 una de las conferencias más memorables. Reunió a los nombres más grandes y las mentes más creativas bajo un mismo techo, permitiendo que los profesionales de la industria aprendieran y crecieran en un ambiente relajado y divertido. IFEAT 2024 dejó una impresión duradera en todos los asistentes y reafirmó el compromiso de The Ultra Group con la creatividad, la innovación y la artesanía.



Ultra International B.V.

Essential Oils, Ingredients, F & F



PACHULÍ

Aceite

Pachulí, con su poderoso aroma, Una fragancia que es a la vez atrevida e intencionada, Un aroma que es a la vez salvaje y divino, Una fragancia que es verdaderamente única.



LA COLECCIÓN
SUDAFRICANA





ACEITE DE EUCALIPTO RADIATA

Eucalyptus radiata

📍 South Africa

El eucalipto proviene de la familia de las mirtáceas y cuenta con más de 660 especies de arbustos y árboles. Son nativos de Australia y Tasmania, y se les conoce como árboles de goma o "stringybark" en estos países. El eucalipto se cultiva principalmente en las regiones templadas y tropicales de la India, América, África, la cuenca del Mediterráneo, el Medio Oriente y China.

El aceite se extrae de las hojas de los árboles de eucalipto mediante alguno de los tres métodos: destilación por vapor, hidrodestilación o extracción con solventes. Se utiliza popularmente en medicamentos de venta libre para aliviar la tos y la congestión. También proporciona alivio del dolor y se usa activamente en ungüentos y cremas para dolores musculares y articulares. El aceite de eucalipto también se utiliza como repelente de insectos.

Eucalyptus radiata es otra variedad de árbol de eucalipto. El aceite extraído de sus hojas tiene propiedades casi similares a los otros aceites de eucalipto, aunque con un aroma más suave. Tiene un olor fresco, similar al alcanfor, con matices cítricos y florales.

🏠 USD 50.00 /kilo



ACEITE DE HIERBA DE LIMÓN

Cymbopogon citratus

🌍 South Africa

La hierba de limón, también conocida como *Cymbopogon citratus*, crece en regiones tropicales y subtropicales de todo el mundo. Se encuentra popularmente en la India, pero también crece en varias áreas de África, incluidos Sierra Leona y las regiones sin heladas de Sudáfrica. La hierba de limón es una planta perenne que puede crecer a alturas de hasta 900 metros. Prosperan en climas cálidos y húmedos con exposición directa a al menos seis horas de luz solar. La hierba de limón requiere un suelo franco arenoso bien drenado con humedad constante. La temperatura debe mantenerse entre 20-30°C para su crecimiento.

Desde tiempos antiguos, la hierba de limón se ha cultivado por sus propiedades medicinales y aromáticas. El aceite se extrae de las hojas y los tallos de la planta mediante destilación al vapor. La composición química del aceite resultante puede variar dependiendo de la edad de la planta, el origen geográfico, el método de extracción y las diferencias genéticas. La calidad del aceite se verifica midiendo su contenido de citral y su solubilidad en alcohol.

🏠 N/A

ACEITE DE ÁRBOL DE TÉ

Melaleuca alternifolia

🌍 South Africa

El árbol de té, también conocido como *Melaleuca alternifolia*, es originario de la costa noreste de Nueva Gales del Sur y el sureste de Queensland en Australia. El árbol prospera en suelos bien drenados, arenosos o arcillosos con niveles de pH entre 6 y 7. El suelo debe mantenerse húmedo, pero no empapado. Idealmente, requiere al menos seis horas de luz solar directa y debe ser protegido de los vientos fríos y secos.

El aceite de árbol de té se extrae de las hojas y ramas del árbol de té mediante destilación por vapor. El líquido resultante es de color amarillo pálido. Tiene un olor agradable y es casi insoluble en agua. El aceite de árbol de té contiene más de 100 fitoquímicos.

Las industrias cosméticas, farmacéuticas y agroalimentarias son consumidores regulares del aceite de árbol de té. Este aceite es popular por sus propiedades antiinflamatorias y antisépticas. Se utiliza para tratar quemaduras, infecciones y cortes menores. El aceite también se usa en diversos productos para el cuidado de la piel y el cabello.

🏠 USD 24.00 /kilo





Ultra International (Far East) Pte Ltd.
Essential Oils, Fragrances & Flavours

Humilde pero potente, y obtenido de manera sostenible de extensas vides de vainilla en Indonesia, introduce lo deliciosamente sensual.

EXTRACTO DE VAINILLA

Tu elección natural en Asia

www.ultranl.com



Ultra International B.V.

DESCUBRE NUESTRO LADO MÁS PICANTE

ACEITE DE NUEZ DE MOSCADA

Myristica fragrans

www.ultranl.com