

Mercado mundial de hortalizas deshidratadas 2026

Tamaño del mercado, segmentación, panorama competitivo y perspectivas

2021-2031

Avanzamos juntos



Todos hemos oído alguna vez la frase de *Alicia en el país de las maravillas*: «Hay que correr todo lo que se pueda para permanecer en el mismo sitio. Si quieres llegar a otro lugar, tienes que correr al menos el doble de rápido». Aunque la cita se haya convertido en un cliché, nuestro mundo está cambiando a una velocidad extraordinaria. Y, sin embargo, a mi juicio, lo importante no es solo correr rápido, sino —sobre todo— saber hacia dónde se corre.

Nos vemos como el navegante, preparado para señalar el rumbo correcto en el momento oportuno. Al proporcionar información actualizada y oportuna para las decisiones importantes, buscamos proteger a nuestros clientes de pasos en falso y ayudarles a encontrar nuevas oportunidades.

Para nosotros es importante que quede satisfecho con el trabajo que hemos realizado. Si tiene alguna pregunta sobre este informe, estaremos encantados de responderla.

ANDREY SHEVCHENKO, Socio director

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Exención de responsabilidad

Este informe ha sido elaborado por shev.io exclusivamente con fines informativos. shev.io no garantiza la exactitud ni la integridad de toda la información contenida en el informe, ya que los datos de algunas fuentes pueden haber sido distorsionados de forma involuntaria o deliberada. La información presentada en este informe no debe interpretarse, directa ni indirectamente, como si contuviera recomendaciones para futuras actuaciones empresariales. Todas las opiniones y estimaciones contenidas en este informe reflejan el criterio de los autores en la fecha de publicación y pueden modificarse sin previo aviso.

shev.io no asume responsabilidad alguna por las pérdidas o los daños derivados del uso por parte de terceros de la información contenida en este informe, incluidas las opiniones o conclusiones publicadas, ni por las consecuencias causadas por el carácter incompleto de la información presentada. La información presentada en este informe se obtiene de fuentes abiertas. Puede facilitarse información adicional previa solicitud.

Este documento, o cualquier parte del mismo, no puede distribuirse sin la autorización escrita de shev.io ni reproducirse por ningún medio.

Condiciones de uso

Este informe se proporciona al usuario bajo una **licencia no exclusiva, intransferible y limitada**, exclusivamente para uso interno dentro de los fines para los que el informe se adquirió legítimamente.

El usuario **no puede**, total ni parcialmente, transferir, vender, regalar, publicar ni distribuir de otro modo el informe a terceros, ni entregarlo a otras personas jurídicas, organizaciones colaboradoras o equipos externos (incluidas las empresas afiliadas). Se prohíbe poner el informe (o fragmentos del mismo) a disposición del público (sitios web, redes sociales, servicios de mensajería, servicios de intercambio de archivos, almacenamiento en la nube con enlaces abiertos) o facilitar el acceso mediante servicios de terceros cuando ello permita a terceros consultar los materiales.

Si el informe lo adquiere una **empresa**, se permite su uso **únicamente a los empleados de dicha empresa** para tareas internas. Se prohíbe entregar el informe a contratistas, consultores, profesionales independientes, agencias y cualquier parte externa.

Todos los derechos exclusivos sobre el informe —incluidos su estructura, textos, selección de datos, visualizaciones, tablas, gráficos y elementos de diseño— pertenecen al titular de los derechos (shev.io) o se utilizan con fundamento legal. El usuario recibe el derecho a utilizar el informe únicamente dentro de estas condiciones.

Sin el consentimiento escrito de shev.io, se prohíbe crear productos derivados basados en el informe, utilizarlo como parte de un producto o servicio distribuido comercialmente, o eliminar o modificar los avisos de derechos de autor.

Se permite el uso de **citas breves** y fragmentos **únicamente en documentación interna** (notas internas, informes, presentaciones, correspondencia de trabajo), siempre que se conserven el significado y el contexto y se cite la fuente: *shev.io*. Cualquier publicación o uso de los materiales en lugares accesibles a terceros solo se permite con el consentimiento previo y por escrito de shev.io.

© shev.io — Todos los derechos reservados.

El mercado de un vistazo

Esta muestra presenta el **formato y la profundidad** del informe: contenido narrativo real con las cifras y tablas detalladas ocultas como «XXX». Al realizar el pedido, se finalizan y verifican todas las cifras para su ejemplar, y el informe completo se entrega en un plazo de 24–72 horas.

Indicador	Valor
Tamaño del mercado (2025)	miles 8.6 de
Previsión (2031)	miles 12.5 de
CAGR (2021-2031)	6.4%
Periodo de estudio	2021-2031
Región de mayor tamaño	Asia-Pacífico · 37%
Región de mayor crecimiento	Asia-Pacífico · 7.8%
Concentración del mercado	Moderada
Licencia	Individual / Empresa

Las previsiones de trabajo de shev.io Research sitúan el mercado mundial de hortalizas deshidratadas en USD XXX mil millones en 2031, frente a USD XXX mil millones en 2025, con un crecimiento anual compuesto del XX%. La demanda se apoya en los alimentos de preparación rápida, las formulaciones de condimentos y la expansión de la industria alimentaria de Asia-Pacífico. Patatas, cebollas y ajo concentran buena parte del consumo. Las hortalizas liofilizadas, por su parte, encuentran salida en productos que permiten cobrar más por conservar el color y la estructura y facilitar una rehidratación rápida. El informe analiza cómo las compras agrícolas, los costes de secado, las garantías de seguridad alimentaria y el desarrollo de aplicaciones condicionan la rentabilidad de los proveedores y las decisiones de compra.

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Índice

1 Introducción

1.1 Definición del mercado y operaciones contabilizadas

1.2 Productos excluidos y asignación geográfica

2 Método de investigación

2.1 Cálculo mediante volumen y precio y contraste entre fuentes

2.2 Diseño de previsiones e investigación primaria prevista

3 Resumen ejecutivo

4 Factores que configuran el mercado de hortalizas deshidratadas

4.1 Motores de crecimiento y efectos orientativos en las previsiones

4.2 Frenos al crecimiento y riesgos de abastecimiento

4.3 Normativa de seguridad alimentaria, residuos y envases

4.4 Cinco fuerzas de Porter y costes de la cadena de valor

5 Dimensión y previsiones mundiales del mercado de hortalizas deshidratadas

5.1 Valor anual, volumen seco y contribución del precio de venta

6 Previsiones del mercado de hortalizas deshidratadas por hortaliza

6.1 Patatas

6.2 Cebollas

6.3 Ajo

6.4 Tomates

6.5 Zanahorias

6.6 Otras hortalizas

7 Previsiones del mercado de hortalizas deshidratadas por tecnología de secado

8 Previsiones del mercado de hortalizas deshidratadas por formato

9 Previsiones del mercado de hortalizas deshidratadas por uso final

10 Previsiones geográficas del mercado de hortalizas deshidratadas

10.1 Norteamérica

10.1.1 Estados Unidos

10.1.2 Canadá

10.1.3 México

10.1.4 Resto de Norteamérica

10.2 Europa

10.2.1 Alemania

10.2.2 Reino Unido

10.2.3 Francia

10.2.4 Resto de Europa

© shev.io — Todos los derechos reservados.

10.3 Asia-Pacífico
10.3.1 China
10.3.2 India
10.3.3 Japón
10.3.4 Resto de Asia-Pacífico
10.4 Sudamérica
10.4.1 Brasil
10.4.2 Argentina
10.4.3 Resto de Sudamérica
10.5 Oriente Medio y África
10.5.1 Turquía
10.5.2 Arabia Saudí
10.5.3 Sudáfrica
10.5.4 Resto de Oriente Medio y África
11 Análisis de la competencia
11.1 Cuotas empresariales, propiedad y red de transformación
11.2 Perfiles empresariales
11.2.1 ofi
11.2.2 Sensient Technologies
11.2.3 Van Drunen Farms
11.2.4 Silva International
11.2.5 BCFoods
11.2.6 Chaucer Foods
11.2.7 European Freeze Dry
11.2.8 Thrive Freeze Dry
11.2.9 Jain Farm Fresh Foods
11.2.10 Idahoan Foods
11.2.11 Basic American Foods
11.2.12 Aviko Rixona
12 Oportunidades y perspectivas estratégicas en hortalizas deshidratadas
12.1 Escenarios de previsión desfavorable, central y favorable
12.2 Oportunidades de compra y diversificación del suministro
12.3 Innovación de producto y prioridades de inversión

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Lista de tablas

Tabla 1. Indicadores mundiales: valor, volumen, precio medio de venta y crecimiento

Tabla 2. Matriz de decisiones para productores de ingredientes, inversores y responsables de compras

Tabla 3. Criterios de inclusión, exclusión y clasificación de ingredientes mixtos

Tabla 4. Correspondencia entre códigos comerciales: hortalizas secas, cebolla y ajo y productos de patata deshidratada

Tabla 5. Registro de evidencias, métodos de cálculo y verificaciones previstas

Tabla 6. Impacto de impulsores y frenos por región y horizonte temporal

Tabla 7. Obligaciones normativas por jurisdicción, producto y función en la cadena de suministro

Tabla 8. Análisis de las cinco fuerzas de Porter en ingredientes de hortalizas deshidratadas

Tabla 9. Determinantes del coste desde la compra de cosecha fresca hasta el ingrediente homologado

Tabla 10. Facturación mundial, volumen seco vendido y precio ponderado por año, 2021–2031

Tabla 11. Previsión de valor y volumen por tipo de hortaliza, 2021–2031

Tabla 12. Previsión de valor y volumen por tecnología de secado, 2021–2031

Tabla 13. Previsión de valor y volumen por formato de producto, 2021–2031

Tabla 14. Previsión de valor y volumen por uso final, 2021–2031

Tabla 15. Conciliación regional de valor, volumen y crecimiento, 2021–2031

Tabla 16. Comparación de valor, volumen, cuota y crecimiento por hortaliza

Tabla 17. Especificaciones por hortaliza: sabor, color, granulometría y rehidratación

Tabla 18. Valor, volumen, cuota y previsión por tecnología de secado

Tabla 19. Comparación de tecnologías de secado: dependencia energética, capacidad de proceso, textura y adecuación al cliente

Tabla 20. Valor, volumen, cuota y previsión por formato de producto

Tabla 21. Valor, volumen, cuota y previsión por uso final

Tabla 22. Requisitos de compra según la combinación de formato y uso final

Tabla 23. Especificaciones de compra para industria alimentaria, restauración y productos de uso doméstico

Tabla 24. Facturación, volumen y previsión por país en Norteamérica: Estados Unidos; Canadá; México; resto de Norteamérica

Tabla 25. Facturación, volumen y previsión por país en Europa: Alemania; Reino Unido; Francia; resto de Europa

Tabla 26. Facturación, volumen y previsión por país en Asia-Pacífico: China; India; Japón; resto de Asia-Pacífico

Tabla 27. Facturación, volumen y previsión por país en Sudamérica: Brasil; Argentina; resto de Sudamérica

Tabla 28. Facturación, volumen y previsión por país en Oriente Medio y África: Turquía; Arabia Saudí; Sudáfrica; resto de Oriente Medio y África

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Tabla 29. Cálculo de cuotas de proveedores y registro de consolidación de matrices y filiales

Tabla 30. Perfil de ofi: catálogo, ingresos del negocio analizado, capacidad, red productiva y estrategia

Tabla 31. Perfil de Sensient Technologies: catálogo, ingresos del negocio analizado, capacidad, red productiva y estrategia

Tabla 32. Perfil de Van Drunen Farms: catálogo, ingresos del negocio analizado, capacidad, red productiva y estrategia

Tabla 33. Perfil de Silva International: catálogo, ingresos del negocio analizado, capacidad, red productiva y estrategia

Tabla 34. Perfil de BCFoods: catálogo, ingresos del negocio analizado, capacidad, red productiva y estrategia

Tabla 35. Perfil de Chaucer Foods: catálogo, ingresos del negocio analizado, capacidad, red productiva y estrategia

Tabla 36. Perfil de European Freeze Dry: catálogo, ingresos del negocio analizado, capacidad, red productiva y estrategia

Tabla 37. Perfil de Thrive Freeze Dry: catálogo, ingresos del negocio analizado, capacidad, red productiva y estrategia

Tabla 38. Perfil de Jain Farm Fresh Foods: catálogo, ingresos del negocio analizado, capacidad, red productiva y estrategia

Tabla 39. Perfil de Idahoan Foods: catálogo, ingresos del negocio analizado, capacidad, red productiva y estrategia

Tabla 40. Perfil de Basic American Foods: catálogo, ingresos del negocio analizado, capacidad, red productiva y estrategia

Tabla 41. Perfil de Aviko Rixona: catálogo, ingresos del negocio analizado, capacidad, red productiva y estrategia

Tabla 42. Supuestos, valores de mercado e indicadores de seguimiento de los escenarios

Tabla 43. Evaluación de oportunidades por aplicación, tecnología, región y necesidad del comprador

Tabla 44. Plan de actuación para proveedores y compras con criterios para activar decisiones

Tabla 45. Market value by year, USD bn

Tabla 46. Year-over-year value change

Tabla 47. Drivers — impact on forecast

Tabla 48. Restraints — impact on forecast

Tabla 49. Value by por tipo de hortaliza, USD bn

Tabla 50. Value by por tecnología de secado, USD bn

Tabla 51. Value by por formato de producto, USD bn

Tabla 52. Value by por uso final, USD bn

Tabla 53. Value by por región, USD bn

Tabla 54. Market value by region, USD bn

Tabla 55. Market value by leading country, USD bn

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Tabla 56. Leading companies

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Lista de figuras

Figura 1. Facturación mundial de hortalizas deshidratadas por uso: comparación de 2025 y 2031

Figura 2. Priorización de oportunidades en hortalizas deshidratadas según el atractivo de cada aplicación

Figura 3. Cobertura de fuentes para cada variable del cálculo de mercado

Figura 4. Sensibilidad del tamaño de mercado a los supuestos de volumen seco y precio de venta

Figura 5. Efecto orientativo de los factores impulsores sobre el crecimiento de las hortalizas deshidratadas

Figura 6. Freno orientativo al crecimiento por cosechas, energía, cumplimiento y limitaciones sensoriales

Figura 7. Previsión del valor mundial del mercado de hortalizas deshidratadas, 2021–2031

Figura 8. Evolución del volumen mundial vendido de hortalizas deshidratadas, 2021–2031

Figura 9. Distribución del valor del mercado de hortalizas deshidratadas por hortaliza, 2025

Figura 10. Aumento de facturación por tipo de hortaliza, 2025–2031

Figura 11. Distribución del valor del mercado de hortalizas deshidratadas por tecnología de secado, 2025

Figura 12. Crecimiento de facturación por tecnología de secado, 2025–2031

Figura 13. Distribución del valor del mercado de hortalizas deshidratadas por formato, 2025

Figura 14. Distribución del valor del mercado de hortalizas deshidratadas por uso final, 2025

Figura 15. Distribución del valor mundial de las hortalizas deshidratadas por región, 2025

Figura 16. Crecimiento anual compuesto del mercado de hortalizas deshidratadas por región, 2025–2031

Figura 17. Cuotas de los proveedores de hortalizas deshidratadas y del resto del mercado, 2025

Figura 18. Proveedores analizados por número verificado de plantas de transformación pertinentes

Figura 19. Facturación mundial de hortalizas deshidratadas en los escenarios desfavorable, central y favorable

Figura 20. Priorización de oportunidades estratégicas según el valor para el cliente y los requisitos de ejecución

Figura 21. Value share by por tipo de hortaliza, 2025

Figura 22. Value share by por uso final, 2025

Figura 23. Growth rate by region, 2025-2031

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Executive summary

Las previsiones de trabajo de shev.io Research sitúan el mercado mundial de hortalizas deshidratadas en USD XXX mil millones en 2031, frente a USD XXX mil millones en 2025, con un crecimiento anual compuesto del XX%. La demanda se apoya en los alimentos de preparación rápida, las formulaciones de condimentos y la expansión de la industria alimentaria de Asia-Pacífico. Patatas, cebollas y ajo concentran buena parte del consumo. Las hortalizas liofilizadas, por su parte, encuentran salida en productos que permiten cobrar más por conservar el color y la estructura y facilitar una rehidratación rápida. El informe analiza cómo las compras agrícolas, los costes de secado, las garantías de seguridad alimentaria y el desarrollo de aplicaciones condicionan la rentabilidad de los proveedores y las decisiones de compra.

Indicador	Valor
Market size 2025	XXX
Forecast 2031	XXX
CAGR	XXX
Largest region	XXX
Fastest region	XXX

Key findings

- Según shev.io Research, la facturación mundial de hortalizas deshidratadas pasa de USD XXX mil millones en 2025 a USD XXX mil millones en 2031, lo que equivale a un crecimiento anual compuesto del XX%.
- El volumen mundial vendido aumenta de 3.20 millones de toneladas en 2025 a 4.14 millones de toneladas en 2031.
- El precio medio ponderado de venta sube de USD XXX por tonelada en 2025 a USD XXX por tonelada en 2031.
- Asia-Pacífico reúne el XX% del valor de mercado de 2025 y presenta el mayor crecimiento regional, con una tasa anual compuesta del XX%.
- Las patatas aportan el XX% del valor de mercado; les siguen las cebollas, con el XX%, y el ajo, con el XX%.
- Por tecnología, el secado por aire caliente concentra el XX% del valor; el secado en tambor, el XX%; la liofilización, el XX%; y el secado al vacío, el XX%.
- Los copos y trozos generan el XX% del valor de las ventas, gracias a la demanda de hortalizas visibles en el alimento y a los usos consolidados de los copos de patata.
- Sopas, salsas y platos preparados absorben el XX% de la demanda de ingredientes en valor y constituyen el principal grupo de aplicaciones.

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Market size and forecast

Market value by year, USD bn

Indicator	2026	2027	2028	2029	2030	2031	CAGR
Market value, USD bn	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Market volume	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Production	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Imports	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Exports	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Apparent consumption	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Fuente: XXX

Year-over-year value change

Indicator	2027	2028	2029	2030	2031	CAGR
Market value	X%	X%	X%	X%	X%	X%
Production	X%	X%	X%	X%	X%	X%
Imports	X%	X%	X%	X%	X%	X%
Exports	X%	X%	X%	X%	X%	X%

Fuente: XXX

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Tendencias y motores de crecimiento del mercado mundial de hortalizas deshidratadas

Para entender la demanda de hortalizas deshidratadas hay que partir de los costes y necesidades de la fabricación alimentaria. El comprador busca sabor, textura, sólidos de hortalizas y facilidad de preparación en un ingrediente que pueda almacenar y dosificar de forma regular. Sustituir un ingrediente por otro exige, por tanto, comparar sólidos aprovechables, mermas y resultado en el alimento final. Solo después de ajustar estas diferencias tiene sentido contrastar las opciones deshidratadas con las frescas o congeladas.

El coste de suministro depende de un recorrido que empieza en la materia seca de la cosecha y termina en una especificación aprobada por el cliente. Las condiciones agrícolas determinan el rendimiento; la tecnología de secado, el consumo energético, las mermas de recorte y los controles microbiológicos determinan el coste de transformación. Un procesador puede ganar competitividad mejorando las compras y el control del proceso aunque su categoría crezca poco. A la inversa, vender más volumen puede reducir la rentabilidad si los costes agrícolas y energéticos aumentan más deprisa que los precios contratados.

En este mercado conviven modelos comerciales distintos. Los grandes productores de patata, cebolla y ajo priorizan el volumen procesado y la uniformidad; los especialistas compiten por apariencia, funcionalidad y asistencia para aplicaciones. Las gamas superiores generan valor cuando el cliente puede reconocer una mejora en su alimento terminado. Por ello, el informe vincula las previsiones de demanda con las prácticas de compra, las tecnologías elegidas y las especificaciones que permiten homologar a un proveedor.

Growth drivers

Los alimentos de preparación rápida generan compras recurrentes de ingredientes

Los fabricantes de sopas instantáneas, salsas preparadas y platos listos para consumir necesitan reproducir el sabor y la textura sin dedicar muchas operaciones a preparar las materias primas. Las hortalizas deshidratadas simplifican la manipulación y permiten mantener las recetas aunque cambie la disponibilidad de cosechas frescas. Cuando un proveedor garantiza la granulometría y el comportamiento de rehidratación, su ingrediente queda incorporado a la formulación del cliente y favorece la repetición de pedidos.

Las formulaciones de condimentos incorporan cada vez más ingredientes de hortalizas

Los polvos de cebolla, ajo y tomate aportan la base de sabor de aperitivos salados, condimentos para fideos y recubrimientos de alimentos preparados. El fabricante puede variar su combinación entre referencias sin tener que rediseñar la producción. Por ello, resultan especialmente competitivos los proveedores capaces de mantener la intensidad del sabor, la fluidez del polvo y la uniformidad entre campañas agrícolas.

Las propiedades funcionales de la patata favorecen su uso industrial

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Además de servir para preparar puré instantáneo, los copos y gránulos de patata aglutinan, absorben agua y aportan textura. Estas propiedades explican su uso por fabricantes de aperitivos, productos de panadería y alimentos preparados que necesitan un ingrediente seco estable. La diversidad de prestaciones requeridas permite ofrecer calidades diferenciadas, en lugar de competir únicamente con un producto básico uniforme.

La reformulación recurre a ingredientes de hortalizas reconocibles para el consumidor

En el desarrollo de alimentos, las hortalizas permiten utilizar nombres familiares en la lista de ingredientes y distinguir el producto por su aspecto o sabor. Los polvos de zanahoria, tomate y otras hortalizas aportan color y gusto, además de su propia identidad vegetal. El resultado comercial depende de que funcionen en la receta y de que las alegaciones estén permitidas, sobre todo cuando el tratamiento térmico modifica la conservación de nutrientes.

La conservación y distribución a temperatura ambiente favorecen los formatos deshidratados

Al retirar agua, se reduce la carga de transporte y almacenamiento necesaria para suministrar una cantidad equivalente de sólidos de hortalizas. Poder conservarlos a temperatura ambiente también amplía las opciones de distribución de los clientes con poca capacidad de frío. La ventaja de compra aumenta en trayectos largos y en recetas que incorporan agua durante su elaboración.

La expansión de la industria alimentaria de Asia-Pacífico amplía la clientela

El crecimiento de las comidas envasadas, los fideos, los aperitivos y las cadenas de restauración multiplica los compradores regionales de ingredientes deshidratados. China e India combinan una gran oferta agrícola con una demanda interna importante de la industria alimentaria; Japón añade aplicaciones con requisitos técnicos especialmente precisos. La asistencia técnica regional ayuda a ajustar la granulometría, el sabor y la rehidratación a las recetas locales.

Restraints

La variabilidad de las cosechas dificulta controlar el coste de abastecimiento

El clima, las condiciones de riego y la calidad de la cosecha afectan tanto a la disponibilidad de materia prima como a la materia seca aprovechable de cada entrega. Comprar hortalizas frescas más baratas no garantiza, por tanto, un menor coste por tonelada de ingrediente terminado. Los márgenes del transformador se estrechan cuando los contratos con clientes tardan más en revisarse que los costes de compra agrícola.

El gasto energético del secado limita la mejora de márgenes

El secado térmico consume mucho calor, mientras que la liofilización requiere refrigeración, generación de vacío y tiempos de proceso prolongados. Las variaciones energéticas pueden cambiar la conveniencia económica de una tecnología o de una ubicación productiva. Para los transformadores de menor tamaño, financiar sistemas de recuperación de calor y renovar equipos puede resultar difícil sin perder

© shev.io — Todos los derechos reservados.

competitividad en precios.

Las exigencias microbiológicas y de residuos encarecen la homologación

Una humedad baja frena el crecimiento microbiano, pero no elimina por sí sola los patógenos que ya contiene el ingrediente. Los compradores exigen por ello controles documentados, programas de análisis adecuados y trazabilidad desde el cultivo hasta la transformación. Los costes de homologación y el rechazo de lotes pueden dificultar el acceso a clientes de mayor valor, especialmente cuando la documentación del proceso es irregular.

Las limitaciones sensoriales mantienen la demanda de formatos alternativos

El secado puede modificar el sabor, el color y la textura, y algunos ingredientes no recuperan íntegramente su estructura al rehidratarse. Las alternativas congeladas, procesadas asépticamente y frescas cortadas siguen siendo atractivas cuando el alimento necesita una textura similar a la del producto fresco o cuando ya existe una cadena de frío. Las tecnologías de secado de mayor calidad reducen parte de esa diferencia, aunque encarecen el ingrediente.

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Factores que impulsan y frenan el mercado de hortalizas deshidratadas y su efecto en las previsiones

Drivers — impact on forecast

Driver	Impact on CAGR	Geography	Horizon
Los alimentos de preparación rápida generan compras recurrentes de ingredientes	XXX	XXX	XXX
Las formulaciones de condimentos incorporan cada vez más ingredientes de hortalizas	XXX	XXX	XXX
Las propiedades funcionales de la patata favorecen su uso industrial	XXX	XXX	XXX
La reformulación recurre a ingredientes de hortalizas reconocibles para el consumidor	XXX	XXX	XXX
La conservación y distribución a temperatura ambiente favorecen los formatos deshidratados	XXX	XXX	XXX
La expansión de la industria alimentaria de Asia-Pacífico amplía la clientela	XXX	XXX	XXX

Fuente: XXX

Restraints — impact on forecast

Restraint	Impact on CAGR	Geography	Horizon
La variabilidad de las cosechas dificulta controlar el coste de abastecimiento	XXX	XXX	XXX
El gasto energético del secado limita la mejora de márgenes	XXX	XXX	XXX
Las exigencias microbiológicas y de residuos encarecen la homologación	XXX	XXX	XXX
Las limitaciones sensoriales mantienen la demanda de formatos alternativos	XXX	XXX	XXX

Fuente: XXX

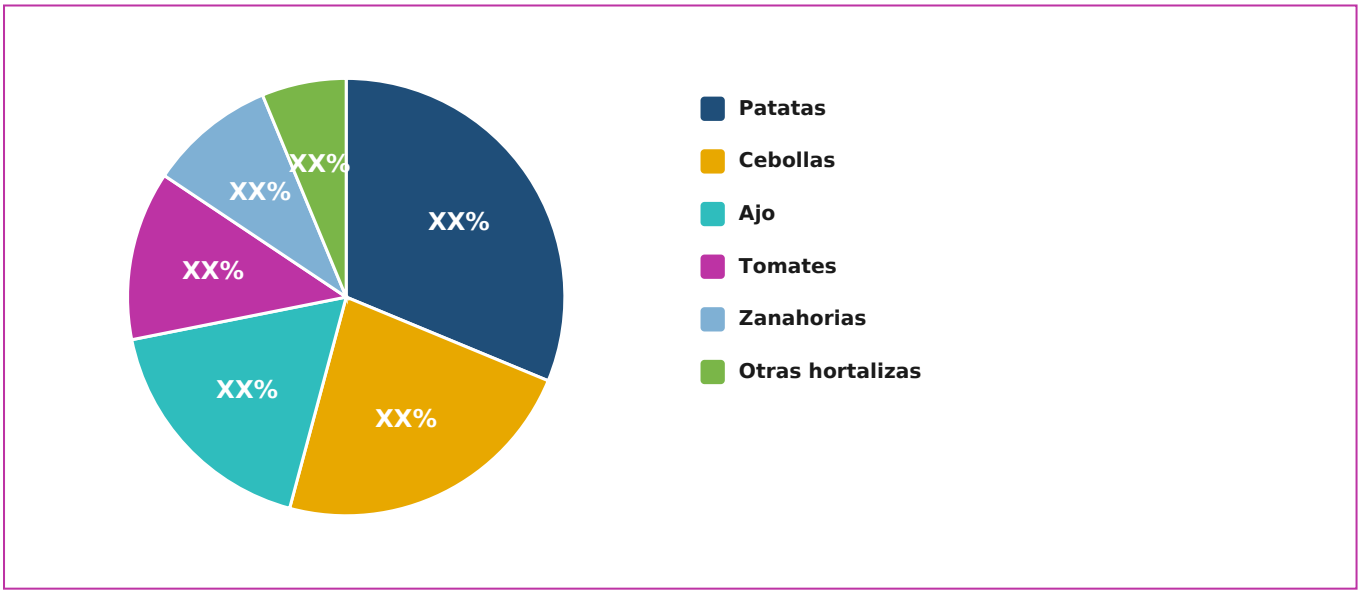
© shev.io — Todos los derechos reservados.

Distribución del mercado de hortalizas deshidratadas por hortaliza, tecnología, formato y uso

Por tipo de hortaliza

Los copos y gránulos de patata se utilizan tanto en la preparación directa de alimentos como por sus funciones industriales, lo que amplía su base de compradores. La cebolla y el ajo constituyen bases de sabor para condimentos, salsas y alimentos preparados; su desempeño comercial depende de la intensidad y regularidad del sabor. En las previsiones de trabajo, el tomate es la hortaliza que más crece, impulsada por las formulaciones de salsas, los condimentos para aperitivos y las recetas que buscan un color intenso. El grupo de otras hortalizas incluye verduras de hoja, pimientos, guisantes, maíz dulce e ingredientes de mezclas de hortalizas.

Value share by por tipo de hortaliza, 2025



Fuente: XXX

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Value by por tipo de hortaliza, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Patatas	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Cebollas	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Ajo	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Tomates	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Zanahorias	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Otras hortalizas	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Fuente: XXX

Por tecnología de secado

El secado por aire caliente domina porque permite procesar grandes volúmenes de numerosas hortalizas y cumplir especificaciones diversas. El secado en tambor se vincula especialmente a los copos de patata y a las materias primas de hortalizas aptas para procesarse como puré. La liofilización responde a usos donde conservar la estructura y la apariencia y rehidratar rápidamente justifica pagar más. El vacío ocupa un espacio especializado menor. Los procesos híbridos se asignan a la tecnología principal de eliminación de humedad para evitar duplicidades.

Value by por tecnología de secado, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Secado por aire caliente	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Secado en tambor	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Liofilización	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Secado al vacío	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Fuente: XXX

Por formato de producto

El segmento de copos y trozos reúne la demanda de copos de patata y la de piezas visibles de hortalizas para sopas y platos preparados. Los polvos ganan presencia en condimentos y aplicaciones que exigen dispersión, reparto uniforme del sabor o una textura final lisa. Los gránulos y aglomerados responden a necesidades de fluidez y manipulación. Los productos enteros y en rodajas se destinan a usos en los que importa reconocer visualmente la hortaliza. Todo producto molido en polvo se clasifica como tal, cualquiera que fuera su forma antes de la molienda.

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Value by por formato de producto, USD bn

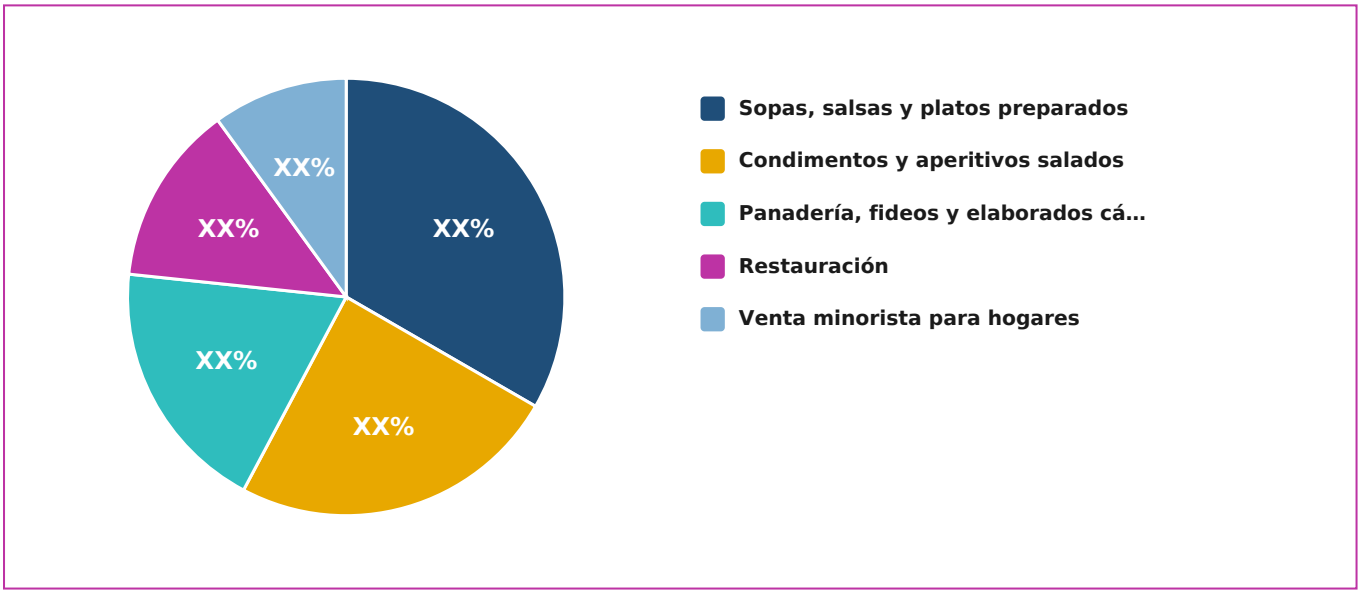
Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Copos y trozos	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Polvos	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Gránulos y aglomerados	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Enteros y en rodajas	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Fuente: XXX

Por uso final

En sopas, salsas y platos preparados, las hortalizas deshidratadas aportan sabor, textura y facilidad de elaboración. Los condimentos y aperitivos salados forman el grupo de usos que más crece, gracias a la variedad de productos y a la flexibilidad de los ingredientes en polvo. Panadería, fideos y elaborados cárnicos requieren prestaciones funcionales y perfiles de sabor más específicos. Cada venta se atribuye a la aplicación inmediata del ingrediente adquirido; restauración y hogares recogen los ingredientes utilizados directamente en esos ámbitos.

Value share by por uso final, 2025



Fuente: XXX

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Value by por uso final, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Sopas, salsas y platos preparados	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Condimentos y aperitivos salados	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Panadería, fideos y elaborados cárnicos	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Restauración	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Venta minorista para hogares	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Fuente: XXX

Por región

Asia-Pacífico combina una amplia base de suministro de ingredientes con una demanda industrial alimentaria en expansión. En Europa y Norteamérica, los clientes industriales consolidados sostienen un consumo importante de patata, cebolla, ajo e ingredientes especializados. Las oportunidades de Sudamérica y de Oriente Medio y África se relacionan con la transformación local, los alimentos de preparación rápida y la distribución a temperatura ambiente. Las cuotas geográficas reflejan dónde se consumen los ingredientes, no dónde se cultivan o desde dónde se exportan.

Value by por región, USD bn

Segment	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
Norteamérica	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Europa	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Asia-Pacífico	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Sudamérica	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Oriente Medio y África	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Fuente: XXX

© shev.io — Todos los derechos reservados.

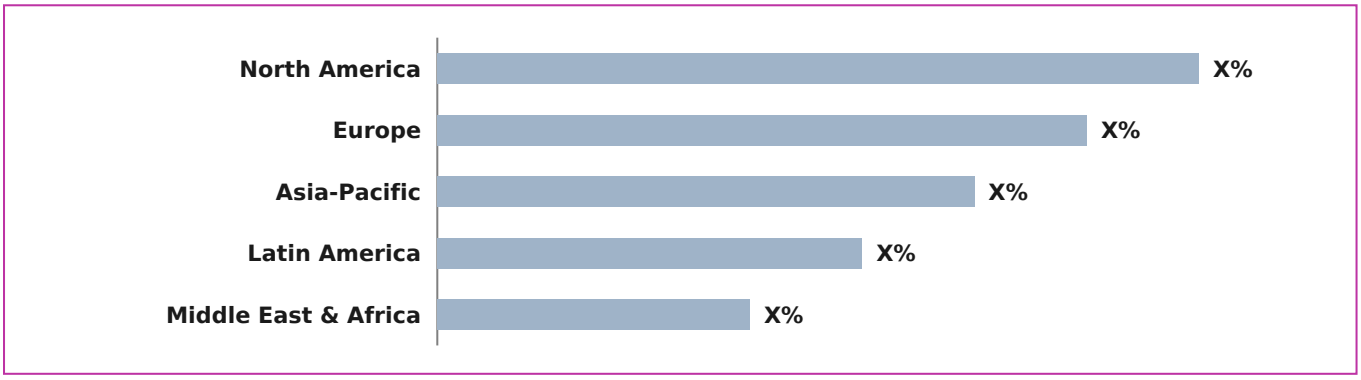
Demanda regional de hortalizas deshidratadas y perspectivas por país

Asia-Pacífico encabeza el mercado con el XX% del valor en 2025 y alcanza USD XXX mil millones en 2031, a una tasa anual compuesta del XX%. China e India destacan tanto por producir ingredientes como por consumirlos a gran escala, aunque este estudio atribuye la demanda a la región donde se utilizan. Los fabricantes regionales requieren ingredientes económicos para fideos, condimentos y platos preparados, además de calidades superiores para alimentos destinados a la exportación. Japón aporta una demanda que prima la precisión de las especificaciones, la uniformidad visual y la facilidad de preparación.

Europa concentra el XX% de la facturación de 2025 y llega a USD XXX mil millones en 2031. Su posición se sostiene en los ingredientes de patata, una industria alimentaria consolidada y requisitos de calidad exigentes. Alemania, Reino Unido y Francia presentan entornos de compra diferenciados en la fabricación industrial de alimentos, la producción para marcas de distribución y la restauración. El coste energético y las obligaciones sobre envases refuerzan la necesidad de mejorar los procesos y coordinar estrechamente a los proveedores de ingredientes con los equipos de compras de sus clientes.

Norteamérica aporta el XX% del valor de 2025 y alcanza USD XXX mil millones en 2031, apoyada en los ingredientes de patata, los condimentos de cebolla y ajo y los alimentos de preparación rápida. Sudamérica pasa de USD XXX mil millones a USD XXX mil millones, mientras que Oriente Medio y África crece de USD XXX mil millones a USD XXX mil millones. Brasil y Argentina ofrecen oportunidades en aplicaciones alimentarias industriales. Turquía, Arabia Saudí y Sudáfrica reúnen combinaciones distintas de transformación, distribución y demanda final. El análisis regional diferencia la ventaja de disponer de cosechas locales de la capacidad de suministrar de forma fiable ingredientes homologados.

Growth rate by region, 2025-2031



Fuente: XXX

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Market value by region, USD bn

Region	2026	2027	2028	2029	2030	2031	Share 2025	CAGR
North America	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Europe	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Asia-Pacific	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Latin America	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Middle East & Africa	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Fuente: XXX

Market value by leading country, USD bn

Country	2025	2031	Share 2025	CAGR
United States	XXX	XXX	XXX	XXX
Germany	XXX	XXX	XXX	XXX
United Kingdom	XXX	XXX	XXX	XXX
Belgium	XXX	XXX	XXX	XXX
Netherlands	XXX	XXX	XXX	XXX
Japan	XXX	XXX	XXX	XXX
China	XXX	XXX	XXX	XXX
Mexico	XXX	XXX	XXX	XXX

Fuente: XXX

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Competencia y cuotas empresariales en hortalizas deshidratadas

La concentración del mercado es moderada: las posiciones más fuertes suelen circunscribirse a determinadas hortalizas, tecnologías o aplicaciones. Especialistas en patata como Idahoan Foods, Basic American Foods y Aviko Rixona compiten por escala y prestaciones industriales. ofi y Sensient Natural Ingredients participan en el suministro de ingredientes de hortalizas sujetos a especificaciones técnicas. Van Drunen Farms, Silva International y BCFoods cuentan con catálogos y capacidades de transformación más amplios. La fortaleza de un proveedor en una aplicación concreta puede superar ampliamente lo que sugiere su cuota mundial.

Los especialistas en liofilización, entre ellos European Freeze Dry, Chaucer Foods y Thrive Freeze Dry, atienden a clientes que valoran una estructura reconocible, el color y la rapidez de rehidratación. Su propuesta se justifica por lo que aporta al alimento terminado, sin depender de igualar el precio de los ingredientes secados por aire caliente. Jain Farm Fresh Foods y los proveedores indios de cebolla y ajo vinculan el abastecimiento agrícola con la transformación y la exportación. En todos estos modelos, conservar las cuentas comerciales exige acceso a cosechas, garantías microbiológicas y capacidad para cumplir las tolerancias particulares de cada cliente.

Antes de calcular cuotas, el análisis distingue las marcas operativas, las filiales y los grupos matrices. Las ampliaciones de capacidad se evalúan según la hortaliza, el método de secado, la utilización de las instalaciones y el estado de homologación por los clientes. En las adquisiciones se separan los anuncios de las operaciones cuyo cambio de propiedad ya se ha completado. Las prioridades estratégicas incluyen asistencia para aplicaciones, nuevos orígenes de suministro, eficiencia de proceso y cumplimiento constante de las especificaciones. La base de cuotas empresariales está prevista como resultado del informe completo; este esquema no asigna posiciones numéricas a las compañías.

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Leading companies

Company	HQ	Est. revenue 2025	Market share 2025	YoY
ofi	XXX	XXX	XXX	XXX
Sensient Technologies	XXX	XXX	XXX	XXX
Van Drunen Farms	XXX	XXX	XXX	XXX
Silva International	XXX	XXX	XXX	XXX
BCFoods	XXX	XXX	XXX	XXX
Chaucer Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
European Freeze Dry	XXX	XXX	XXX	XXX
Thrive Freeze Dry	XXX	XXX	XXX	XXX
Jain Farm Fresh Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
Idahoan Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
Basic American Foods	XXX	XXX	XXX	XXX
Aviko Rixona	XXX	XXX	XXX	XXX

Fuente: XXX

© shev.io — Todos los derechos reservados.

Previsiones y oportunidades de inversión en hortalizas deshidratadas

El escenario central prevé una facturación mundial de USD XXX mil millones y un volumen de 4.14 millones de toneladas en 2031. El avance combina una mayor incorporación a alimentos industriales con un aumento gradual del precio medio, a medida que los clientes compran calidades más adaptadas a cada aplicación. Los productos básicos seguirán teniendo peso, pero los proveedores pueden reforzar su posición demostrando mejoras medibles en aporte de sabor, textura, dispersabilidad y rehidratación.

En el escenario desfavorable, el mercado alcanza USD XXX mil millones en 2031 y crece a una tasa anual compuesta del XX%, por una demanda industrial más débil y una menor proporción de productos de gama alta. El escenario favorable sitúa la facturación en USD XXX mil millones, con un XX% anual compuesto, gracias a una expansión más rápida de los alimentos de preparación rápida y a una mayor adopción de tecnologías de secado de alto valor. La inflación agrícola se analiza por separado del crecimiento del volumen, de modo que un aumento de facturación no se confunda automáticamente con una mayor demanda física.

Las inversiones deben responder a las necesidades de la clientela objetivo. Para los grandes transformadores de patata, cebolla y ajo, las prioridades son comprar con disciplina, elevar los rendimientos y mejorar la eficiencia del secado. Los especialistas necesitan demostrar que su ingrediente mejora el alimento terminado del cliente. El éxito comercial exige suministro fiable, controles de seguridad documentados y especificaciones de rendimiento claras. La asistencia técnica regional y la flexibilidad en el acabado pueden afianzar las relaciones sin que todos los proveedores deban disponer de una red productiva mundial.

Opportunities

- Polvos de hortalizas adaptados a salsas, aperitivos salados y platos preparados
- Trozos liofilizados para comidas instantáneas de gama alta y productos que se distinguen por su apariencia
- Servicios de reducción microbiana validados y soluciones de ingredientes listos para usar con documentación técnica
- Recuperación de calor, optimización de procesos y secado con menos emisiones
- Homologación de nuevos orígenes agrícolas y operaciones regionales de acabado
- Aprovechamiento de hortalizas aptas con defectos estéticos para producir ingredientes de uso alimentario
- Copos y gránulos de patata diseñados para aportar textura, aglutinar y facilitar la preparación instantánea

© shev.io — Todos los derechos reservados.

This preview shows the form and depth of the report. The full report contains every figure, segment- and country-level detail and full company profiles. On purchase all figures are finalised and verified, and the report is delivered within 24–72 hours.

© shev.io — Todos los derechos reservados.