



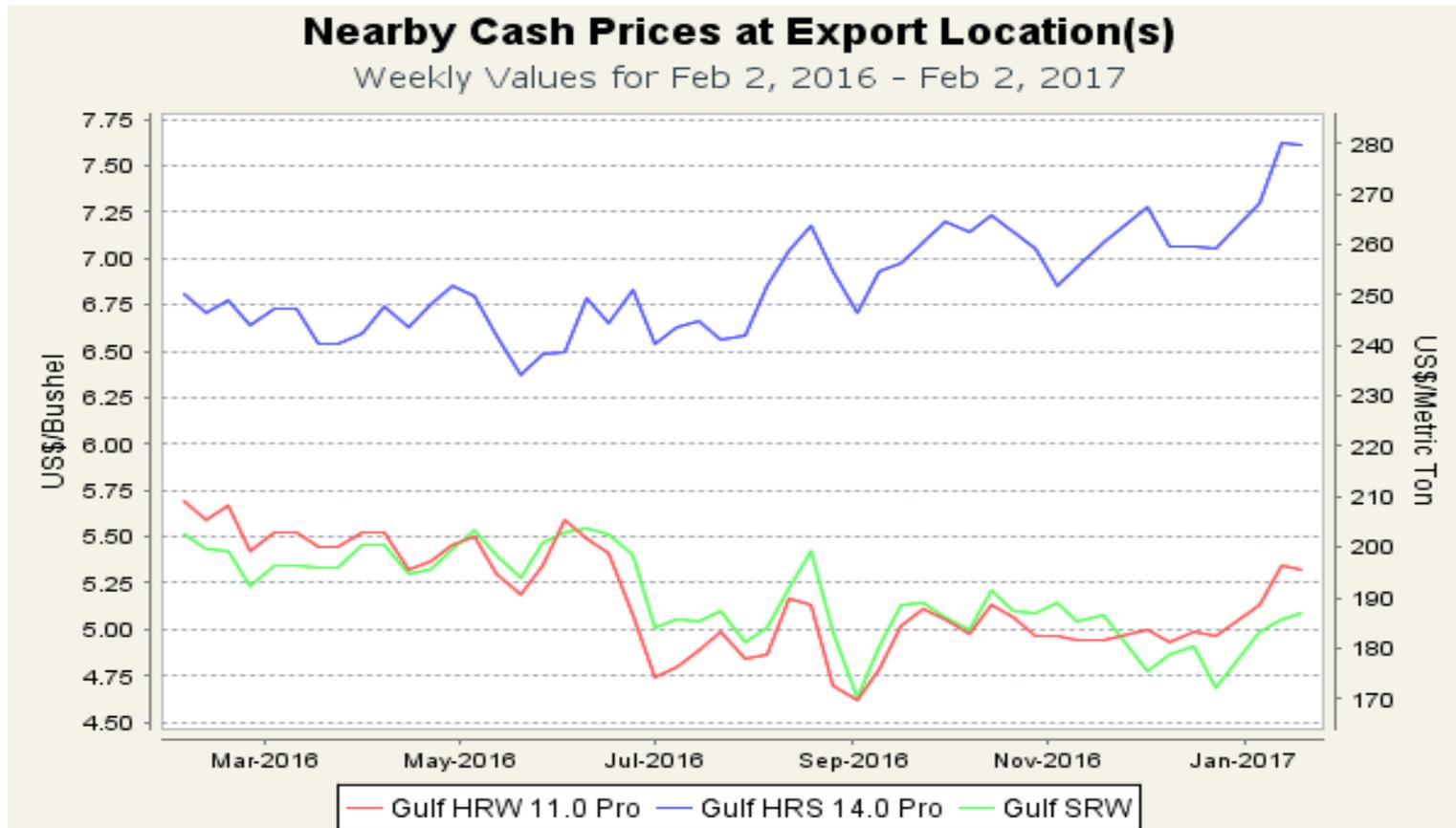
Mejorando la rentabilidad por medio de la optimización de mezclas de trigos

Guatemala 2017

Existe un nuevo paradigma?

- El contenido de proteína del trigo no es la mejor determinación de valor- mas importante es la calidad de la proteína.
- Los diferenciales de precios entre clases de trigos y regiones geográficas son muy amplias para ser ignoradas y deben ser explotadas por la industria.
- Nuevas tecnologías de aditivos abren una nueva gama de posibilidades
- Pensamiento tradicional limita el crecimiento

Precios actuales de trigo



La meta en el negocio de la molinería

Producir harinas de alta calidad



Rentabilidad!!

Medidas reales de Calidad

- Tolerancia de la masa- manipulación y fermentación
- Volumen
 - ✓ Medida de volumen específico(cc)
 - ✓ Salto de horno
 - ✓ Mantener el volúmen durante el enfriado(pan de molde)
- Absorción de agua –Vida Util
 - ✓ 52-56% en harina soft » 60-64 en harina dura
- Calidad de la miga y corteza

Podemos sacar mas provecho de las mezclas?



Consideraciones Claves

- Que buscamos?
 - ✓ Medio a Alto P/L ratio (>1.0)
 - ✓ gluten humedo medio(24-26)
- Que debemos evitar?
 - ✓ Bajo falling number (<275)- afecta absorción.
 - ✓ Trigo dañado por insectos (Suni)- Europa del Este principalmente.

Como debemos definir realmente la calidad de las harinas?

- El 85% del costo de producción de una operación molinera es la materia prima (trigo) , así que es ahí donde debemos poner la mayor atención.
- Hoy en dia Engrain dispone de tecnología para cambiar la performance de la harinas en casi todos los aspectos tanto en molineria como panaderia.
- Programas de mezclas de trigos- cordinación con area de compras.
- “Mayor Valor” de trigo es relativo y esta puede estar algunas veces en el trigo de menor calidad disponible.