



Como definimos realmente
calidad de harinas panaderas?

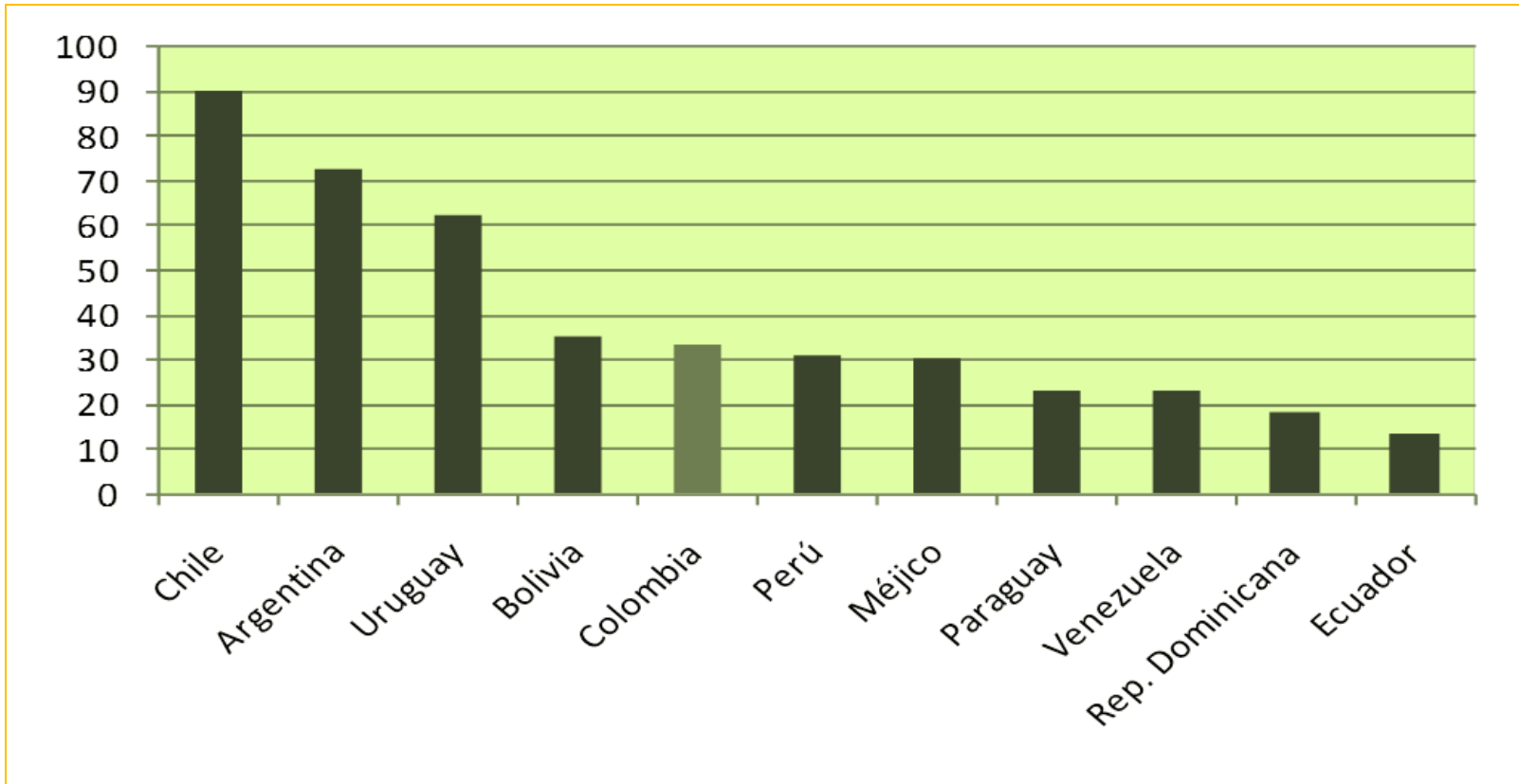
Lima, Peru

Noviembre 2013

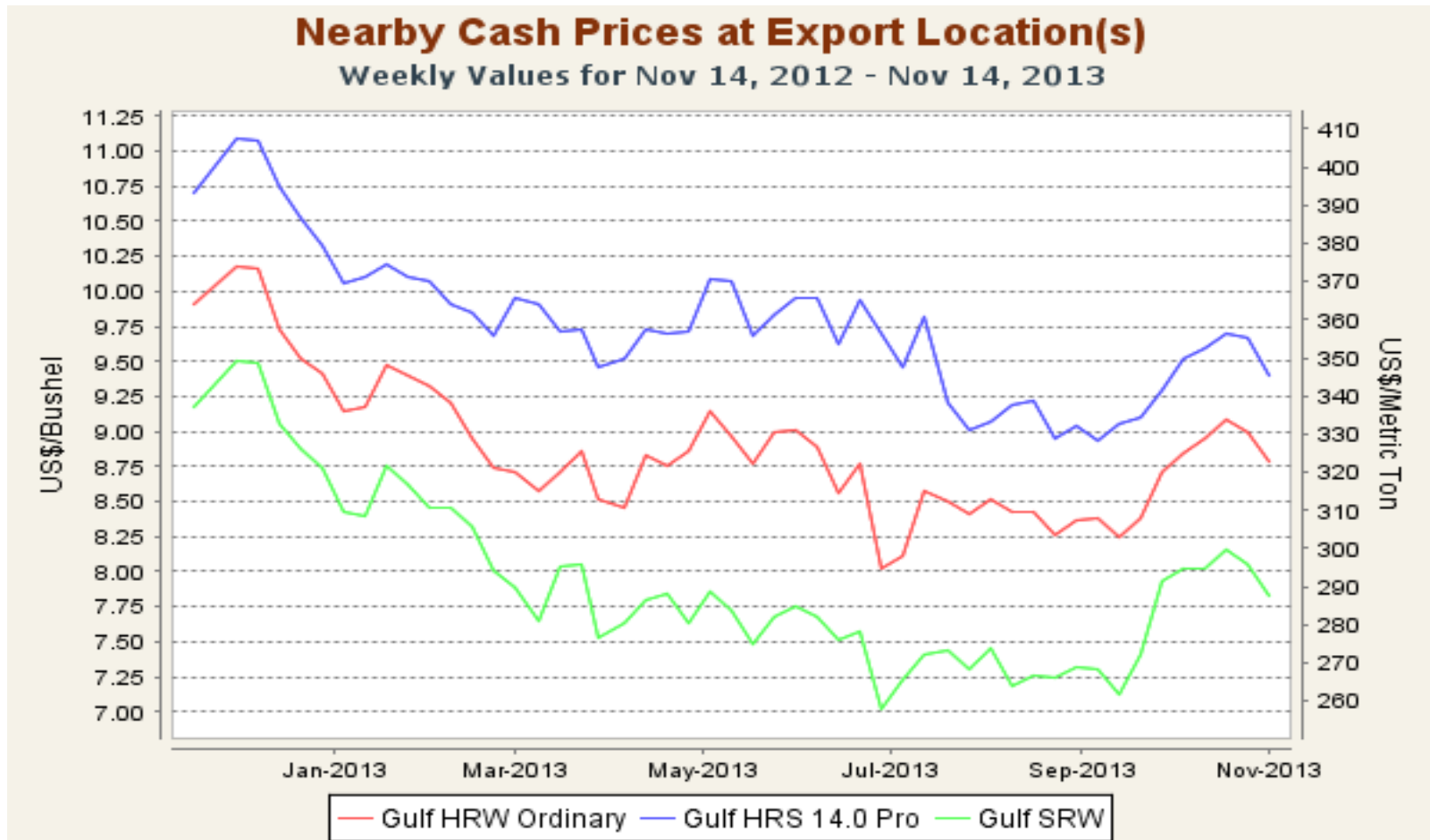
Saludos desde Kansas



Cuanto pan consumimos en la región?



Hasta donde llegarán los precios?



La meta en el negocio de la molinería

Producir harinas de alta calidad

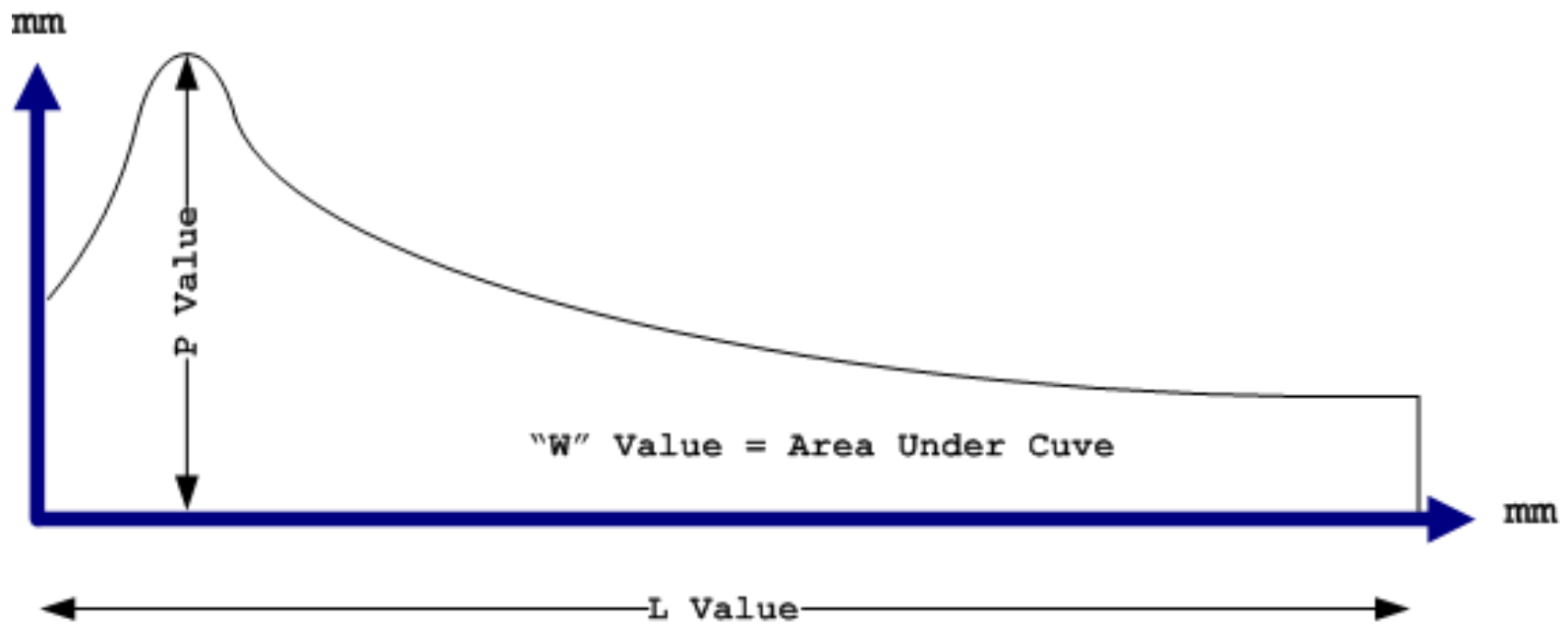


Rentabilidad!!

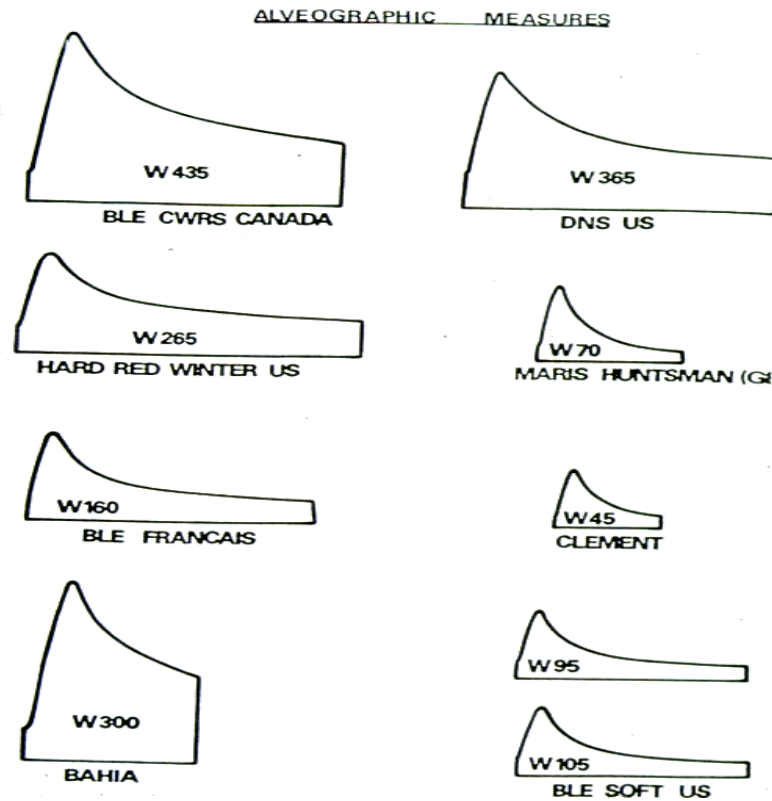
Existe un nuevo paradigma?

- El contenido de proteína del trigo no es la mejor determinación de valor
- Los diferenciales de precios entre clases de trigos y regiones geográficas son muy amplias para ser ignoradas y deben ser explotadas.
- Nuevas tecnologías de aditivos abren una nueva gama de posibilidades
- Siguiendo el pensamiento tradicional (antiguo) volverá a los molinos de trigos empresas no competitivas en el futuro.

Midiendo la performance de la harina: Alveógrafo



Variabilidad por Clase y Origen



Medidas reales de Calidad

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

Lo impensable es realidad!



Harina de trigo Turco
9.7% Proteína

50:50 Mezcla Trigo Turco
Harina(9.7% Proteína) y
Trigo local de la mas baja calidad
Harina (6.7% Proteína) – resultado 8.2%
Proteína con Tecnología Engrain

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)

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.
- Ho 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.
- “Mayor Calidad” de trigo es relativo y esta puede estar algunas veces en el trigo de menor calidad disponible.

Muchas gracias por su atención

Preguntas y comentarios?

Miguel Galdos T

mgaldos@engrain.us

