

# TENDENCIAS ENZIMÁTICAS PARA MOLINERÍA Y PANIFICACIÓN EN AMÉRICA LATINA: ¿QUÉ SIGUE?

Alejandro Reyes Gatica

João Ricardo C. Dias



**JOÃO RICARDO CAMILO DIAS**  
Technical Sales Manager



# PANORAMA BRASIL



Análises Notícias ▾ Agenda Cursos Serviços ▾ Contrate ▾

## Mercado brasileiro de trigo inicia ano com baixa liquidez e cautela dos moinhos

9 de janeiro de 2026 - 0 comentários

AGRONEGÓCIO

Quarta-feira, 07 de janeiro de 2026, 10:42 - A | A

EXPECTATIVA

## Preços baixos mantêm desânimo com o trigo no Brasil em 2026

Quedas ao longo de 2025 reduzem área plantada, ampliam dependência de importações e afastam reação consistente de preços



Cultivar Revista

Notícias | Agricultura

### Se estima que la cosecha de trigo brasileña 2025/26 caerá un 10,5%

La reducción de las áreas plantadas en Paraná y Rio Grande do Sul influyó en el escenario de declive en Brasil

📅 08.07.2025 | 15:08 (UTC -3)

Valeria Campos

WORLD-GRAIN.com

SIGN IN CREATE ACCOUNT

Companies ▾ Business ▾ Trends ▾ Operations ▾ Advertising ▾ Subscriptions ▾

## Brazil's crop production, area keep record pace

The harvest of the 2025 wheat crop, the main winter crop, has been completed with production totaling 7.9 million tonnes, on par with 2024. Despite a 20% reduction in cultivated area compared to the previous crop, the result was positive as good weather supported yields, Conab said.

## Falling wheat prices reduce interest in growing the crop in Brazil

09:27, 7 January 2026 | Source: [clickpetroleoegas.com.br](https://clickpetroleoegas.com.br)



The sharp decline in wheat prices in Brazil in 2025 has significantly weakened incentives to grow it and increased the country's dependence on imports. According to the Center for Advanced Research in Applied Economics (Cepea) and the National Supply Company (Conab), the market remains under pressure in early 2026, and there is no sign of a rapid recovery in prices.

Analysts say the combination of low domestic prices, ample supply on foreign markets and high inventories is holding back producers' profitability. In the state of Paraná, a key production region, food wheat prices fell by 16% in 2025, to an average of 1,183.75 reais per ton in December. In the state of Rio Grande do Sul, the decline was even deeper, 18%, to 1,036.09 reais per ton.

These dynamics directly affect farmers' planting decisions. According to Cepea, due to tight margins, no significant expansion of wheat areas is expected in the first half of 2026. In some regions, production may even decrease, which will maintain Brazil's structural dependence on imported grain.



# PANORAMA BRASIL

MENU 22 de Janeiro de 2026 **SOUNEWS** VIVENDO A NOTÍCIA 24H POR DIA

Home Tangará da Serra Política MT Mato Grosso Policial Agronegócio Política Nacional Esportes

## Baixo interesse pelo trigo mantém Brasil dependente das importações em 2026

### infobae

Trends Cristina Fernández de Kirchner Catherine Fulop Julián Álvarez Tasa De Interés OTAN

CHACRA Y CAMPO >

## El trigo argentino mantiene alto protagonismo en Brasil

Extremadamente competitivo con el cereal local, se prevé que sostendrá un papel central como referencia de costos en el vecino país, donde el desincentivo de precios podría afectar el área de siembra este año

Por Claudio Gianni

+ Seguir en G

14 Ene, 2026 06:40 a.m. EST

f t X in ↗ Guardar

agropymes.com FEDERAL PROVINCIAS PAISES CONGRESOS SEMINARIOS COMUNICÁNDONOS DIARIOS INGRESAR SUSCRIBIRSE

miércoles 14 de enero de 2026

**T** El trigo argentino mantiene en 2026 un rol central en el mercado de Brasil, su principal destino de exportación, gracias a una competitividad de precios que lo posiciona como referencia para los molinos y condiciona las decisiones productivas del país vecino. Así lo reflejan análisis y proyecciones difundidos por consultoras y organismos técnicos, que advierten que la prestación del grano importado podría reducir el área de siembra brasileña y sostener la dependencia de las importaciones en el corto y mediano plazo. La información fue difundida por Infobae a partir de un relevamiento de fuentes del sector agroindustrial.



ECONOMÍA

## Brasil importa maior volume de trigo desde 2013

Compras externas somaram 6,8 milhões de toneladas em 2025, com reflexos sobre estoques e preços internos

Redação Agro Estadão 13/01/2026 - 16:12



# PAN FRANCÉS BRASILEÑO

Con trigos nacionales



**Target del Mercado**



**100% Trigo Brasileiro**  
Proteína 7%



**100% Trigo Brasileiro**  
Proteína 12%

# DESAFÍOS EN LA MANUFACTURA DE PRODUCTOS DE PANADERÍA CON TRIGOS INADECUADOS

Alta extracción: 0.5% extra significa mas 1.5 USD/mt \*

Perfil de mezcla y estabilidad cambiantes, mensuales o bimestrales

Facilidad de uso y Control de costos

Mantenimiento del mercado: atender para congelados y alta tolerancia

Gestión de stocks con mercado competitivo y gestión de los ciclos de producción con controles más estrictos

Flexibilidad en los patrones de pedidos

Manejo de masas (maquinabilidad y rendimiento)

Baja calificación y sobre todo, poco interés hacia el trabajo panadero

Porcentaje de gluten variable en cantidades y calidad



# TENDENCIAS ENZIMÁTICAS PARA MOLIENDA Y PANIFICACIÓN EN AMÉRICA LATINA: ¿QUÉ SIGUE?

Alejandro Reyes Gatica

# EQUIPO TÉCNICO MÉXICO



**Alejandro Reyes Gatica**  
Application Scientist



**Denis De La O**  
Application Scientist



# NECESIDADES DE LA INDUSTRIA MOLINERA

Para ayudar a los molineros a enfrentar estos desafíos contamos con soluciones enzimáticas únicas



**Corrección de harina**  
**GRINDAMYL® A**



**Optimización del**  
**performance panadero**  
**POWERBAKE®**



**Adaptándonos a sus**  
**necesidades**  
**Singles & blends**



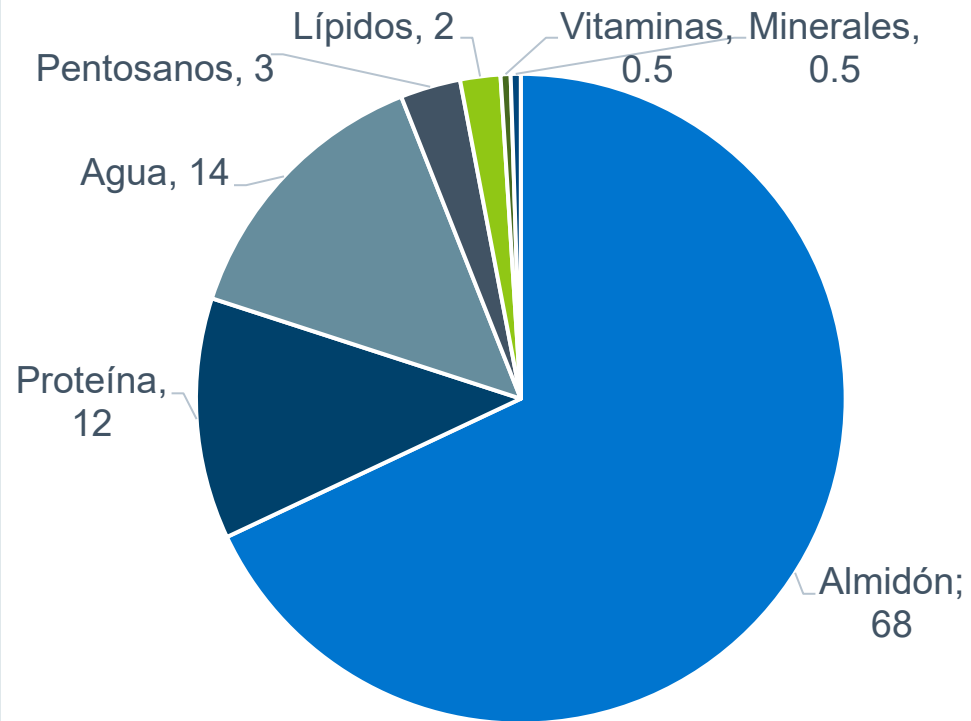
# LIPASA NUEVA GENERACIÓN

NUEVA GENERACIÓN DE SOLUCIONES  
REFORZADORAS

BASADA EN LIPASAS PATENTADAS DE IFF

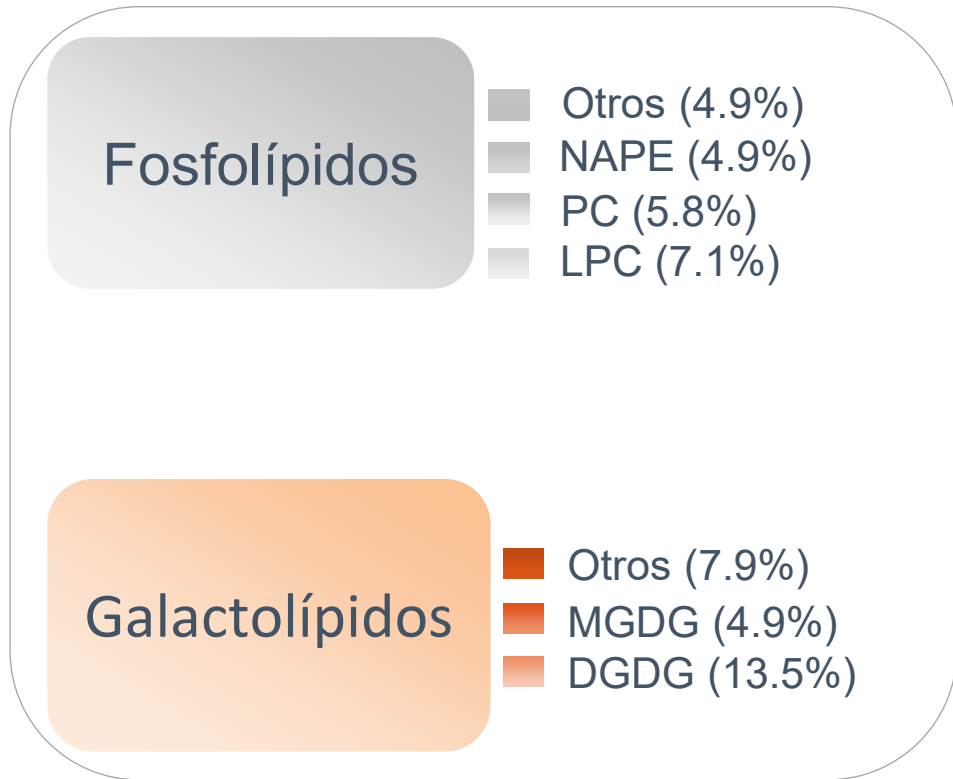
# COMPOSICIÓN DE LA HARINA DE TRIGO

1. Almidón (Amilasas)
2. Proteína (Proteasas)
3. Agua
4. Pentosanos (Xilanasas)
5. Lípidos (Lipasas)
6. Vitaminas
7. Minerales



# LÍPIDOS PRESENTES EN LA HARINA: EMULSIFICANTES NATURALES

## Lípidos polares



Fuerza de la masa



## Lípidos no polares

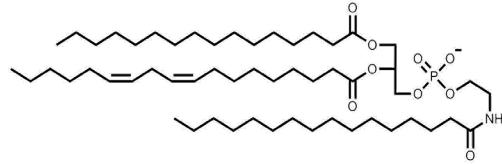
- Otros (16.6%)
- Triglicéridos (20.8%)
- Diglicéridos (12.2%)
- Monoglicéridos (1.3%)

Suavidad y estructura de  
la miga

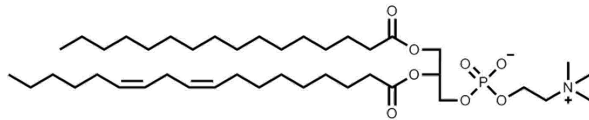
# LÍPIDOS PRESENTES EN LA HARINA: EMULSIFICANTES NATURALES

Fosfolípidos

NAPE

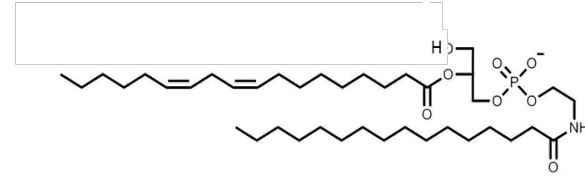


PC

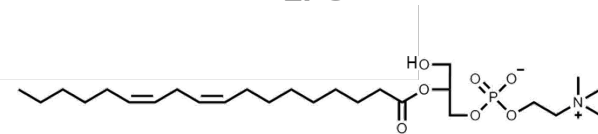


Emulsificantes naturales = Fuerza

NALPE

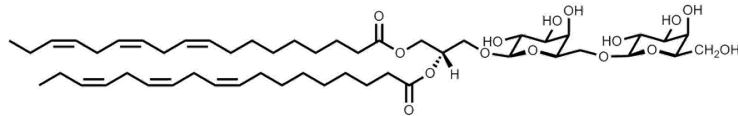


LPC

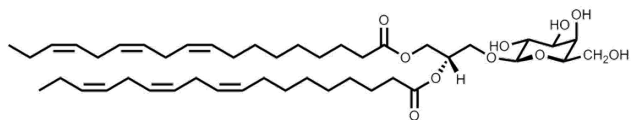


Galactolípidos

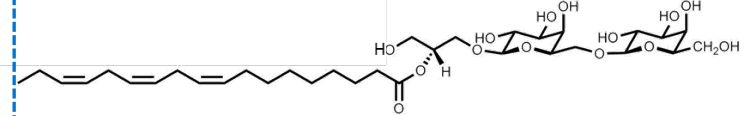
DGDG



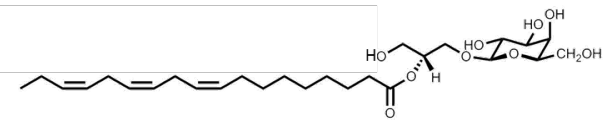
MGDG



DGMG

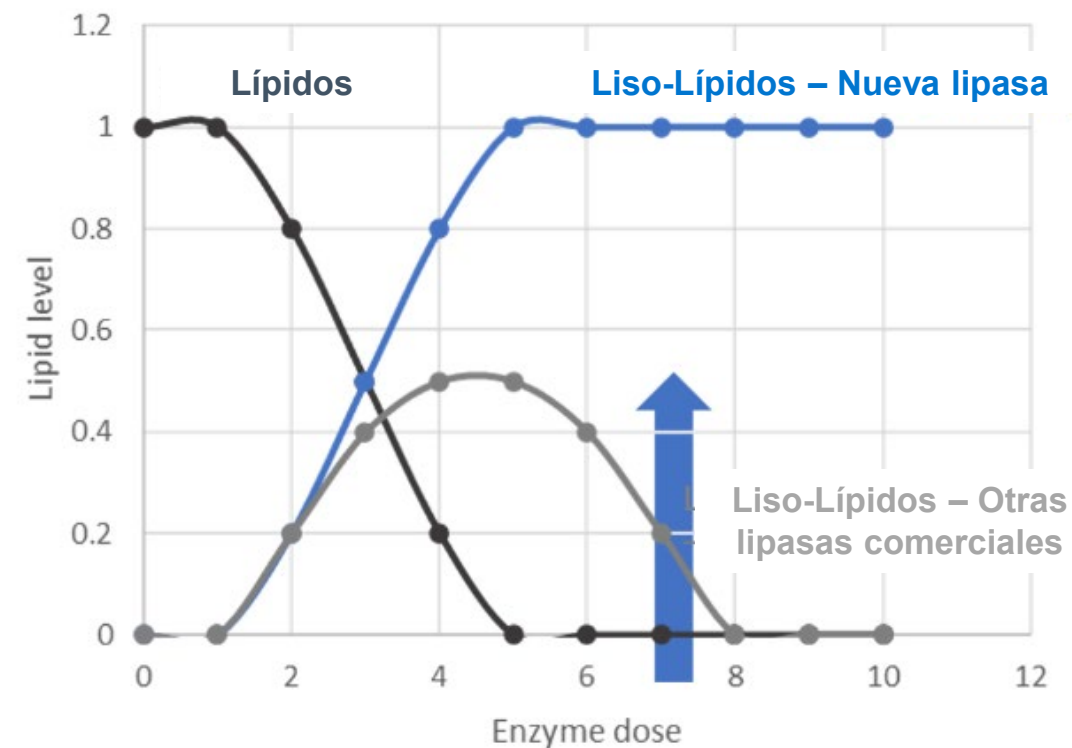
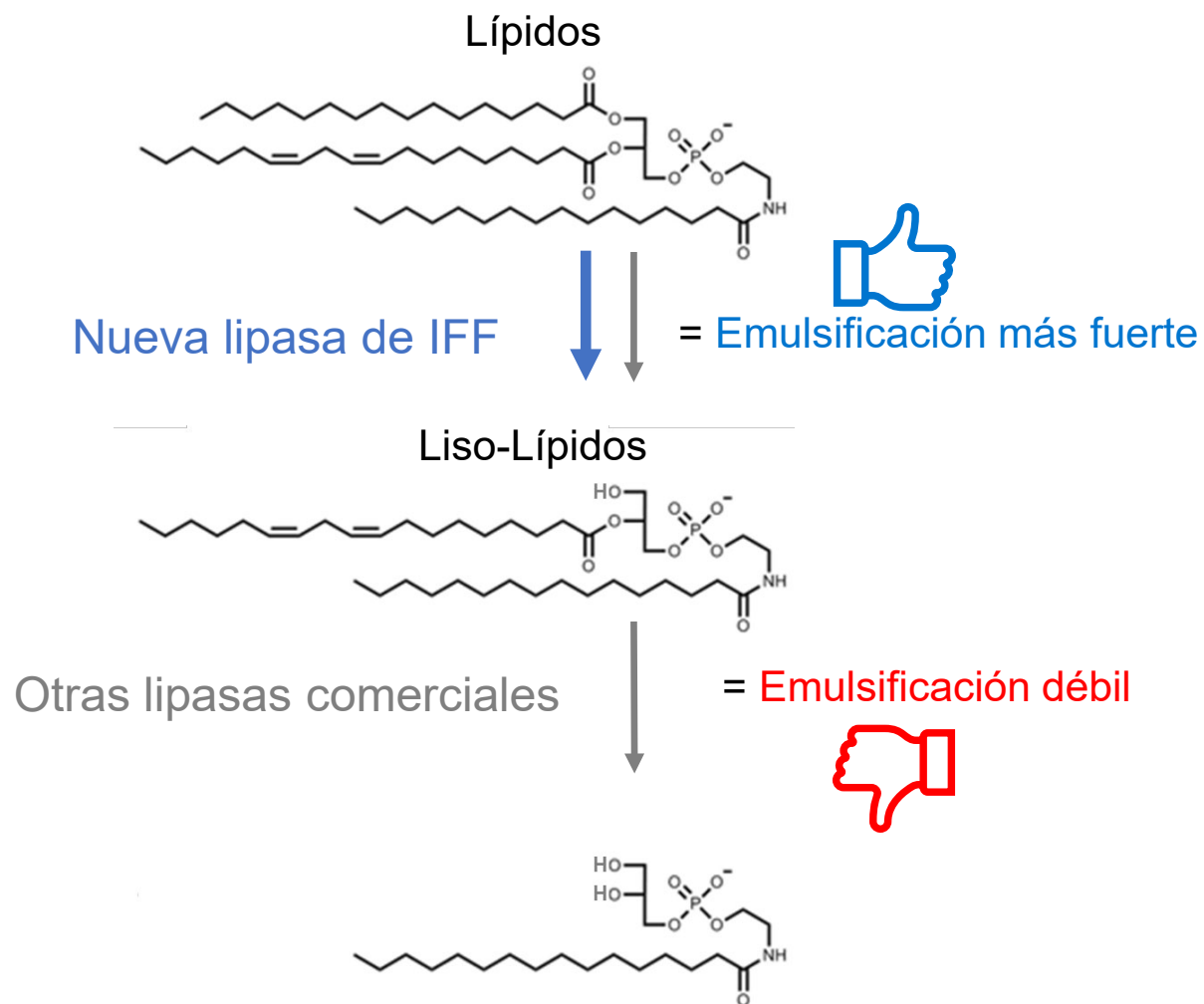


MGMG



# FUNCIONALIDAD ÚNICA DE LA NUEVA LIPASA IFF

No degrada los emulsificantes generados in situ (Liso-lípidos), por lo que es una solución más robusta.





Y en la práctica...

# COMPARACIÓN DEL DESEMPEÑO ENZIMÁTICO LIPASA ACTUAL VS LIPASA DE NUEVA GENERACIÓN

Objetivo: aumentar greñado

Ingrediente	Control	Prueba 1	Prueba 2	Prueba 3	Prueba 4	Prueba 5
DATEM (ppm)	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
Lipasa actual	1x	-	-	-	-	-
Lipasa nueva Generación	-	1x	2x	4x	6x	8x



60 g pieza

# SINERGIA ENZIMÁTICA

## LIPASA ACTUAL + LIPASA DE NUEVA GENERACIÓN

Objetivo: mejorar volumen manteniendo greñado

Ingrediente	Control	Prueba 1	Prueba 2	Prueba 3	Prueba 4
DATEM (ppm)	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
Lipasa actual	100%	-	70%	50%	30%
Lipasa nueva Generación	-	100%	30%	50%	70%



Control	Prueba 1	Prueba 2	Prueba 3	Prueba 4
4.68 cc	4.61 cc	5.09 cc	4.64 cc	4.65 cc

# COMPARACIÓN DEL DESEMPEÑO ENZIMA VS EMULSIFICANTE

Objetivo: mejorar volumen, eliminar emulsificantes y aumentar greñado

Ingrediente	Control	Prueba 1	Prueba 2	Prueba 3	Prueba 4
DATEM (ppm)	1,500	-	-	-	-
Lipasa actual	70%	50%	90%	70%	65%
Lipasa nueva generación	30%	50%	10%	30%	35%



Control	Prueba 1	Prueba 2	Prueba 3	Prueba 4
7.45 cc	7.41 cc	7.45 cc	7.61 cc	7.86 cc

# RESUMEN



**Percepción positiva**

**Etiqueta limpia**



**Rendimiento**

**Fácil de aplicar, una  
solución para  
diferentes  
aplicaciones**



**Ayuda al proceso**

**Tolerancia mejorada**



**Producto con Calidad  
Constante**

**Resultados  
consistentes a pesar  
de tantos cambios de  
parámetros**

# PÓNGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS

## DENIS DE LA O

Application Scientist Bakery Enzymes

[denis.delao@iff.com](mailto:denis.delao@iff.com)



## JOÃO RICARDO CAMILO DIAS

Technical Sales Manager

[joao.ricardo.dias@iff.com](mailto:joao.ricardo.dias@iff.com)



## MAURICIO GARCIA MANZANO

Account Manager Bakery

[mauricio.garcia@iff.com](mailto:mauricio.garcia@iff.com)



## ALEJANDRO REYES GATICA

Application Scientist Bakery Enzymes

[alejandro.reyes@iff.com](mailto:alejandro.reyes@iff.com)





**¡Queremos escuchar tu opinión!**

**Escanea el código QR y participa en nuestra breve encuesta sobre el segmento de panificación y molinos.**

**¡Gracias por colaborar con nosotros!**

# ¡GRACIAS!

©2026 International Flavors & Fragrances Inc. (IFF). IFF, el logotipo de IFF y todas las marcas comerciales y marcas de servicio indicadas con <sup>TM</sup>, <sup>SM</sup> o <sup>®</sup> son propiedad de IFF o afiliadas de IFF a menos que se indique lo contrario. Todos los derechos reservados. La información proporcionada en este documento se basa en datos que IFF cree, según su leal saber y entender, ser confiables y se aplican solo al material específico designado en este documento como vendido por IFF. La información contenida en este documento no se aplica al uso del material designado en este documento en ningún proceso o en combinación con cualquier otro material y se proporciona a pedido de nuestros clientes y sin cargo alguno para ellos. En consecuencia, IFF no puede garantizar dicha información y no asume ninguna responsabilidad por su uso. Aparte de lo que se establezca expresamente en un contrato de venta, IFF no ofrece ninguna garantía, expresa o implícita, en cuanto al material aquí establecido, incluida la garantía de comerciabilidad o idoneidad para un uso particular.