

ARTICULO

LOS DESAFIOS DE CADA NUEVA COSECHA

Autor: Alimenti Lucía, Asesora Técnico Comercial, Granotec Argentina.

Todos los años productores agrarios, acopios, molinos y demás industriales relacionados con el rubro se encuentran ante una “nueva campaña”, que en función de diferentes circunstancias, se presenta como un nuevo desafío a superar.

Desde el punto de vista de los productores agropecuarios, es la selección del trigo, el manejo del mismo, como la preparación del suelo, el tratamiento durante las diferentes etapas de desarrollo del cultivo y la dependencia del clima, lo que hará que el grano cosechado, presente determinadas características que le permitirán posicionarlo en la etapa de comercialización ante Acopios/Recibidores (intermediarios para la exportación y mercado interno). Esta relación y forma de comercialización ha ido sufriendo cambios en los últimos años.

Como así también la manera y momento en la cual este, llega al Molino Harinero, lo que genera cambios en el manejo dentro del mismo.

Es importante tener en cuenta algunas cuestiones, desde el punto de vista del industrial para luego trabajar en la mejora del producto final con la implementación de soluciones tecnológicas que permitan estandarizar la calidad.



RELEVAMIENTO Y ABASTECIMIENTO

Llegados los meses de cosecha, en el Molino, es importante un trabajo conjunto entre el sector de compras/abastecimiento de la materia prima con el área técnica y producción.

Realizar ciertas acciones útiles previa selección es relevante para una mejor compra. Es recomendable sondear las calidades de la zona a través de acceso a informes sobre desarrollo del cultivo por parte diferentes entidades, contacto con productores, seguimiento de los mismos, para luego coordinar entrega y análisis de muestras patrón.

Puntualmente este año, según informes de la Bolsa de Cereales de Buenos Aires, la producción agrícola se encuentra en una suerte de estancamiento, estimando una caída del PBA (Producto Bruto Agrícola) de las cadenas agrícolas. Sumado a ello, se informa una disminución de la cosecha esperada a causa del clima en algunas de las regiones, con una merma de aproximadamente 6.9% en relación al ciclo anterior; además de la puja frente a demanda de exportación, la cual ofrece condiciones y precios más tentadores a los proveedores de materia prima.

INGRESO Y SELECCIÓN

Al momento de cosecha, se debe considerar el ingreso en función de disponibilidad de trigo existente en el mercado y capacidad de acopio en silos, teniendo en cuenta además del existente en planta. Dado que es un momento en el cual las horas del día no alcanzan, exige de mucha coordinación entre las diferentes áreas involucradas: compra de cereal, logística/entregas y laboratorio / producción, quienes deben considerar la segregación en silos en función de las calidades disponibles y necesidad en planta. Obviamente, esta modalidad de trabajo es dependiente de cada molino, en función de las herramientas y capacidades disponibles.



DURANTE EL PROCESO

Una vez que el cereal es ingresado y segregado, es conveniente ir realizando el “Empalme”, es decir, la incorporación de trigo nuevo a la mezcla que ingresará a molienda. Obviamente, dependerá del stock inicial disponible en planta o que se ingrese de campañas anteriores, con el cual ya se viene trabajando.

Es en este momento, cuando se deberán realizar y verificar posibles ajustes necesarios en la molienda, en función de las características de la nueva campaña (vitrosidad, tamaño, forma, peso, entre otros). Obviamente, estos ajustes incidirán en el producto terminado.

Es conveniente, de ser posible, la preparación de una muestra al ingresar a molienda, para evaluar cambio en formulaciones de aditivación existentes de ser necesario.

Lo recomendable, es la incorporación del trigo en porcentajes graduales, siendo alguna de las opciones válidas en un 15/30/50/70 llegando al 100% cuando el nuevo cereal se encuentre entre dos/tres meses de cosechado.

En los últimos años, este manejo se ha ido modificando, como se mencionó con anterioridad, debido a diversas cuestiones relacionadas a la comercialización y stocks remanentes en plantas.



Con lo cual, el trabajo de los sectores técnicos (laboratorios, producción, asesores, proveedores de ingredientes) se ha complejizado para evitar que estos cambios afecten de manera sustancial al cliente final del industrial molinero.

POTENCIANDO EL PRODUCTO

Como se plantea en el apartado anterior, es importante la evaluación de trigo y harina a trabajar, para poder establecer la formulación adecuada.

Es fundamental, como primera medida, realizar ensayos fisicoquímicos y reológicos sobre la harina base de manera tal de caracterizarla, para luego evaluar el tratamiento, a través de ensayos de panificación.

Inicialmente se recomienda trabajar con complejos enzimáticos que incorporen:

- *Hemicelulasas / Xilanasas / Pentosanasas*: aportan extensibilidad, manejo y formado, favorecen el desarrollo y volumen de las piezas
- *Lipasasas*: también trabajan sobre maquinabilidad, desarrollo y estabilidad de la masa, en pieza final mejorando estructura de miga;
- *Alfaamilasas*: favorecen la redistribución de humedad dentro de la masa, favoreciendo la estabilidad de la misma, mejoran color y crocancia de la corteza en la pieza final;

Luego evaluar la adición de compuestos oxidantes (*Azodicarbonamida, Ácido Ascórbico*) para favorecer y/o acelerar la oxidación natural de la harina, mejorar la fuerza y tenacidad de las masas, incrementar la capacidad de retención de gas, aumentar la tolerancia a la fermentación, mejorar el volumen del pan; y Emulsionantes (*DATEM, SSL*) en función del destino final.

Al momento de llevar adelante este análisis, es significativo, preparar una muestra representativa suficiente que permita realizar la repetición de ensayos que sean necesarios. Considerar también, que esta muestra seguramente sufra modificaciones posteriores, dada la incorporación del trigo poco “estacionado” a molienda.

Entendiendo que cada harina es única y diferente y su tratamiento también, en **GRANOTEC ARGENTINA**, trabajamos a la par con nuestros clientes molineros. Es así, que desde que inicia el empalme, hasta que los molinos comienzan a usar 100% trigo nuevo, nos ocupamos del relevamiento de muestras de harina y trigo, realizando variados análisis reológicos sobre las harinas vírgenes, sumado a ensayos de panificación en nuestra panadería experimental.

Luego nuestros especialistas técnicos estudian las especificaciones que debe cumplir la harina y en función a los resultados obtenidos brindarán el asesoramiento y las mejores soluciones estandarizar sus harinas, llevarlas a la especificación deseada y asegurar la calidad del producto final.

Campañas especiales como la actual, en la que se encuentran características muy diversas en determinadas zonas, baja oferta disponible en otras, contamos con las soluciones de nuestra línea **TrigoMax**, compuesta por diversos acondicionadores para el tratamiento de harina, especialmente diseñados en función de las características de calidad de la cosecha de trigo. También a través de nuestra línea **GranoZyme**, contamos con diferentes complejos enzimáticos para mejorar la calidad y atributos sensoriales de las masas; **GranoAcid AA** (Ácido Ascórbico); **AdaMix 23 y 99** como agentes oxidantes, **GranoRed L-Cisteina** como agentes reductores, **GranoEmul MGD y SSL** como emulsionantes, **GranoProt Gluten**, entre otros ingredientes disponibles.

Granotec pone a disposición su tradicional **Informe de Calidad de Cosecha de Trigo 20/21** a través de 3 Webinars sin cargo que le permitirá conocer la calidad y comportamiento de las harinas de las diferentes subregiones de la Argentina junto y sus tratamientos recomendados.

La descarga del Informe de Calidad de Cosecha de Trigo 20/21 puede hacerlo desde el sitio

www.granotec.com.ar/capacitacion

Fuentes:

- Alimentos Argentinos: www.alimentosargentinos.gob.ar;
- Bolsa de Cereales de Buenos Aires: Lanzamiento de la Campaña Gruesa 2020/21: www.bolsadecereales.com;
- Federación Argentina de la Industria Molinera: www.faim.org.ar;
- Infosudoeste: www.infosudoeste.com.ar;
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca: www.argentina.gob.ar/agricultura-ganaderia-y-pesca;
- Trigo Argentino: www.trigoargentino.com.ar