HARINEWS

INFORMACIÓN DE LA COSECHA EG

Noviembre 2020

Como cada año Eurogerm Iberia, estudia los trigos de la nueva cosecha, con el objetivo de obtener una visión real de la situación y así, poderle ofrecer soluciones adecuadas.
La pandemia del COVID, nos ha llevado a tener que transformar nuestra manera de trabajar y de vivir. Un mercado cambiante, nos lleva a buscar nuevas soluciones, nuevas oportunidades. Nosotros podemos ayudarle a encontrarlas. Tenemos las herramientas que se precisan para conseguirlo: Un equipo de I+D experto en cada proceso y materia prima de la cadena trigo-harina-pan. Un equipo comercial con una dilatada experiencia en el mundo de las harinas.
Queremos estar al lado de usted, y sabemos que, en estas circunstancias, es necesario apoyar más que nunca a la molinería.

Puntos importantes de la cosecha 2020 : una producción al alza, disparidad regional, Los trigos analizados muestran una proteína más baja que el año anterior.

LA REVISTA DE LA COSECHA

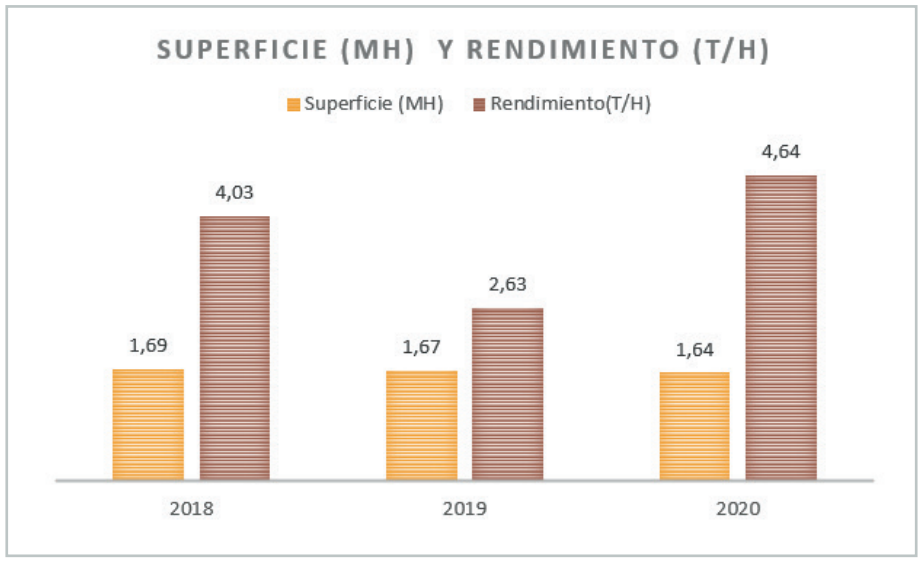
▶ SUMARIO
1- En el Campo
2- Entrada al Molino
3- La Limpieza del Trigo
4- La Molienda de los trigos
5- Soluciones EUROGERM
6- Los Consejos Técnicos
7- La Exportación

A LO LARGO DE LA CAMPAÑA

• REDACCIÓN : Olga GIRONA, Puri CHITO, Melania BACHES.

• DISEÑO- IMPRESIÓN : Israel PALOMA

• LANZAMIENTO : diciembre 2020

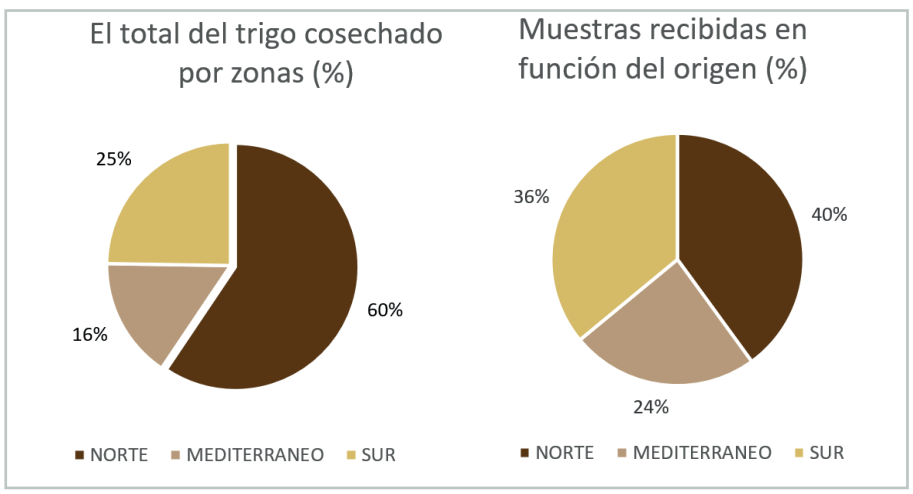


SUPERFICIE NACIONAL CON UN GRAN RENDIMIENTO
Esta cantidad de trigo blando, ha sido cultivada en una superficie de 1.64 millones de hectáreas (MH).
Superficie similar a la del año pasado, pero con un rendimiento este año de 4,64 Toneladas por hectárea (T/H).
Un 76% más de rendimiento respecto al 2019.

01 EN EL CAMPO

El contexto de la cosecha 2020 sobre los cereales nacionales cultivados, ha augmentado su producción un 46,34% y el trigo blando ha batido récords, con un 61,73% más, respecto al año pasado.
Dato que no habíamos visto en los últimos 4 años. Esto ha sido debido, a las condiciones climatológicas que hemos vivido: En mayo, hubo una temperatura más cálida de lo habitual y junio fue un mes húmedo por las lluvias, más abundantes que el año anterior.

AÑO	PRODUCCION DE TRIGO (Toneladas)	PRECIPITACION MAY-JUN (mm)
2020	7.618.852	172,7
2019	4.710.745	124,7
2018	6.750.028	186,4
2017	3.513.028	99,8



02
ENTRADA AL MOLINO

Una cosecha al alza, resultados dispares según la región: proteínas bajas, actividad enzimática muy elevada en algunas variedades. Hay que poner especial atención en la entrada al molino, para evitar trigos germinados y baja calidad del gluten.

ZONA MEDITERRANEA: Aragón, Cataluña, Islas Baleares, Valencia.
ZONA NORTE: Asturias, Galicia, Cantabria, Castilla y León, La Rioja, Navarra, País Vasco.
ZONA SUR: Andalucía, Castilla la Mancha, Extremadura, Madrid, Murcia, Islas Canarias.

	MEDITERRÁNEO	NORTE	SUR
Humedad del trigo (%)	11,9	11,7	10,9
Proteína de trigo (%)	11,9	10,3	12,8
W	177	133	232
P/L	0,6	0,9	0,6
P	54	59	68
L	110	74	117
Gluten húmedo (%)	22,6	16,3	25,7
Gluten Índex (%)	95	82	91
Peso específico (kg/hl)	74,7	75,8	80,2
Falling Number Trigo (s)	358	354	374
Hidratación de la masa (%)	60	60	63
Volumen 1h 45m (cm3)	1764	1645	1710
Volumen 2h 45m (cm3)	1863	1646	1810
Nota panificación	218	198	210

(*) VALORACIÓN TEST PANIFICACIÓN

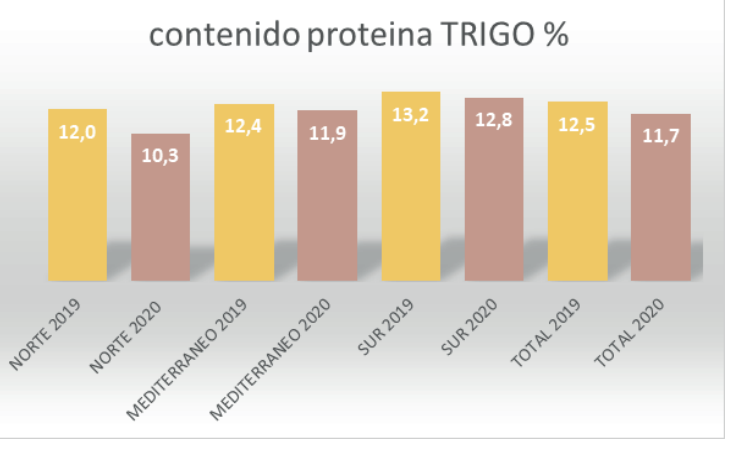
HIDRATACIÓN (%)	>=58%	Buena Hidratación
	57%	Media Hidratación
	<57%	Débil Hidratación
NOTA PANIFICACIÓN	<175	Débil
	>175-220	Mediana
	220-300	Buena
VOLUMEN (cm3) 1h45min	<1500	Débil
	>1500-1650	Mediano
	>=1650	Bueno
VOLUMEN (cm3) 2h45min	<VOLUMEN 1h45min	

ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Aunque los datos resultantes de la media, no muestran actividades enzimáticas muy altas, sí nos hemos encontrado algunos trigos con Fallings por debajo de 290, que pueden provocar problemas en la panificación, por su alta actividad amilásica.

PROTEÍNA

El contenido en proteína ha bajado respecto al año pasado.
La zona norte tiene un contenido en proteína más bajo que la zona mediterránea y el sur.
Respecto al 2019, el contenido en Gluten húmedo es inferior en todas las zonas.
El gluten Index supera el 90% excepto el Norte con 82% y un glúten húmedo muy por debajo de la media.
El siguiente gráfico muestra la evolución de la proteína por zona, diferenciando este año y el pasado.



El trigo presenta impurezas en algunas muestras, destacamos: fusarium y granos coloreados de germen. Nos ha llamado la atención el alto contenido de granos rotos de cada muestra.

03
LA LIMPIEZA DEL TRIGO

Se observa en los trigos, un peso específico prácticamente igual al del año pasado 77,3kg/hl, mientras que la mejor zona es el Sur con un 80,5 kg/hl. Nosotros trabajamos con un protocolo de acondicionamiento de la harina inamovible y podemos constatar que este año, con el mismo tiempo, hemos obtenido una humedad en la harina algo más elevada que el año anterior. Los trigos de este año, asimilan algo más rápido el agua.

Zona	Humedad harina 2019	Humedad Harina 2020
Norte	14,2	14,6
Mediterráneo	14,1	14,4
Sur	13,9	14,4

04
LA MOLIENDA DE LOS TRIGOS

Las 10 principales variedades de trigo que hemos recibido este año, suponen un 51% del total analizado, mientras que, en el 2019, estas mismas, representaron el 27%.
Destaca el aumento en el uso de la variedad Artur Nick. En menor proporción, pero también abundante, Acorazado, Alhambra y Craklin.
El primer trabajo del molinero será estudiar los trigos para poder diseñar sus tipologías de harina. Este año a pesar de tener mucha cantidad, deberá tener especial cuidado con la proteína y el contenido en gluten. El perfil del 2020, se caracteriza por trigos con una proteína más baja que la del año anterior.

VARIEDAD	2019	2020
ARTUR NICK	9%	18%
ACORAZADO	2%	5%
ALHAMBRA	0%	5%
CRAKLIN	5%	5%
CONIL	0%	4%
GALERA	5%	4%
BASILIO	2%	4%
MULHACÉN	2%	2%
BERDÚN	2%	2%
ESTERO	0%	2%
TOTAL	**27%**	**51%**

Variedades como:

-El trigo **Berdún** que este año tiene una media de 8,7% en proteína y el año pasado 11,6%. En panificación, el pan no coge suficiente volumen. El Gluten Índex es elevado, lo que ayuda a una buena tolerancia en la segunda fermentación, alcanzando un volumen óptimo. Observamos también que el P/L ha aumentado respecto al año pasado de 0,49 a 1,13.

-El trigo **Craklin** tienen 64% de Gluten Índex y el año anterior 98%, dando lugar a harinas con poca tolerancia, perdiendo volumen a las dos horas.

	TRIGOS PANIFICABLES					TRIGOS FUERZA		
	ARTUR NICK	CRAKLIN	BERDUN	ALHAMBRA	CONIL	GALERA	ACORAZADO	MEZCLAS MOLINERAS
Humedad del trigo (%)	10,9	11,4	11,5	11,6	11,2	11,6	10,9	11,6
Proteína de trigo (%)	12,2	10,2	8,7	11,6	12,7	13,2	14,3	11,0
W	130	148	83	111	268	378	444	140
P/L	0,34	1,44	1,13	0,26	1,29	0,88	1,05	0,7
P	42	74	52	38	99	93	117	52,2
L	127	59	46	146	81,0	106	113	91,5
Gluten húmedo (%)	25,3	12,9	6,9	22,3	24,4	25,7	26,5	21,4
Gluten Índex (%)	85	64	97	98	97	100	99	94
Peso específico (kg/hl)	80	77,5	77,3	73,4	81,5	79,7	82,3	75,8
Falling Number Trigo (s)	376	356	315	363	356	411	335	343
Nota panificación	185	200	174	210	228	256	251	204
Hidratación de la masa (%)	61	60	59	58	64	62	66	60
Volumen 1h 45m (cm3)	1557	1670	1500	1760	1790	2010	1934	1683
Volumen 2h 45m (cm3)	1642	1647	1650	1890	1900	2240	2187	1676

(*) VALORACIÓN TEST PANIFICACIÓN

HIDRATACIÓN (%)	
>=58%	Buena Hidratación
57%	Media Hidratación
<57%	Débil Hidratación

VOLUMEN (cm3) 1h45min	
<1500	Débil
>1500-1650	Mediano
>=1650	Bueno

NOTA PANIFICACIÓN	
<175	Débil
>175-220	Mediana
220-300	Buena

VOLUMEN (cm3) 2h45min
<VOLUMEN 1h45min

EUROGERM ESPECIALISTA EN SOLUCIONES A MEDIDA

[Nuestros ingredientes]

▶ Gluten: **MANITO**

▶ Gluten técnico: **MINOTEN L100,** aporta extensibilidad.

▶ **ÁCIDO ASCÓRBICO**.

▶ HARINA DE TRIGO MALTEADO: **MALTOGERM**

▶ Fosfato monocálcico para trigos con degradación.

[Nuestras Soluciones enzimáticas]

▶ **ALPHASE EXTENSIBILIDAD** (EXTENSIBILIDAD)

▶ **ALPHASE EXTENSOR** (EXTENSIBILIDAD)

▶ **Alphase PL REDUCER** (bajar el valor P/L para harinas con mucha tenacidad)

▶ **Alphase Malta plus DIL** (Sustituir la malta activa por soluciones enzimáticas permitidas en el pan común)

▶ **Alphase Acrylamida reducer** (Reducción acrilamida)

▶ **Alphase Tolerancia** (mejora la tolerancia en procesos largos)

▶ **Alphase Volumen** (mejora del desarrollo en el horno y el volumen final del pan)

[Nuestras soluciones a problemas]

▶ **Amylo plus** (para corregir una activad enzimática elevada)

▶ **Solutec absorción** (para mayor absorción de agua)

▶ **Solutec greña** (para mejorar la altura y ancho de la greña)

SOLUCIONES EUROGERM 05

[Nuestras tendencias]

▶ Soluciones para el hogar : **Germix Rebozado, Germix Tempura, Germix Pizza, Germix Bizcocho.**
▶ Soluciones de personalización de sus harinas **: Gama Parfen** (Harinas de cereales tostados), **Gama Lefap** (Masas madres desvitalizadas), **Gama Gustigerm** (Germen de Cereales).
▶ Alternativas al ácido ascórbico : **Alphase AA replacer** (sustitución enzimática del ácido ascórbico), **Acerolagerm** (extracto de acerola).
▶ Harinas BIO : **Gluten BIO**, **Maltogerm BIO** y nuestras soluciones enzimáticas BIO.
▶ Enriquecimiento y fortificación de las harinas : **Vitamix** (preparados de vitaminas y minerales)

06 LOS CONSEJOS TÉCNICOS

Las harinas con un gluten bajo pueden dar problemas en las diferentes etapas del proceso de panificación. Pegajosidad desde el inicio con la etapa de amasado hasta la falta de volumen, y greña poco pronunciada tras la cocción.
Aconsejamos la utilización de mejorantes específicos para corregir masas pegajosas que tienen poca tolerancia en la fermentación, ocasionando panes con poco volumen y greña muy débil. La utilización de estos ayudará a tener una regularidad en los panes resultantes y en el proceso, así como mejorar la maquinabilidad de los mismos.
El Solutec Greña nos ayudará a mejorar la altura y el ancho de la greña debido a la debilidad de la red proteica.
El Alphase Tolerancia nos ayudará a que el pan aguante los tiempos en la fermentación sin perder volumen, especialmente en aquellos procesos más exigentes (Procesos de frío y masas con mayor hidratación y/o enriquecidas).

Desde el punto de vista práctico aconsejamos controlar los amasados largos o en exceso, controlar la hidratación de las masas, el control de los tiempos de fermentación, que pueda entrar más o menos joven en el horno. Recordad que la tolerancia a los procesos largos será crítica.

07

LA EXPORTACIÓN

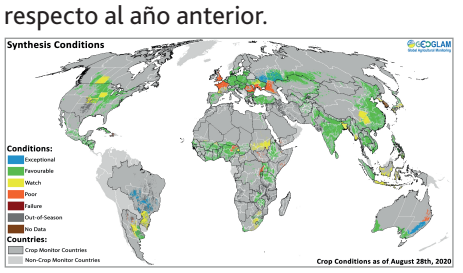
UNA PRODUCCIÓN MUNDIAL AL ALZA

Por ahora, las previsiones de la cosecha de trigo blando para la campaña 2020-2021, muestran una mayor producción en comparación con el año pasado. Sin embargo, este aumento esconde disparidades entre las grandes zonas productoras.

LOS MEJOR POSICIONADOS:El Mar Negro (Rusia) con una cosecha excepcional combinada con unas condiciones económicas favorables (paridad monetaria), refuerza su posición dominante en los mercados de exportación.

ESTABILIDAD: Norte América tiene un registro de la cosecha de trigo cercana a la del 2019, Canadá incrementó en +3MT y EE. UU bajaron -2MT.

FUERTE DECLIVE: En la Unión Europea, en Francia, que sufrió unas malas condiciones meteorológicas en la mitad del país y una cosecha históricamente baja. El hemisferio sur, está por llegar. La cosecha australiana se anuncia como la mejor de los pronósticos, con una previsión que podría prácticamente duplicar su producción. En cuanto a Argentina, las perturbaciones climáticas debido al Niño, aumentan la incertidumbre sobre previsiones optimistas: Los observadores creen que habrá una disminución con respecto al año anterior.



RESPONSABLES DE NUESTRO FUTURO
EUROGERM INGREDIENTS & SOLUTIONS
Tél. +34 93 770 49 10
SPAIN

EL TRIGO FRANCÉS DE EXPORTACIÓN

Aunque 2020 no ha sido un año propicio para las exportaciones a terceros países, dada la poca cantidad de trigo disponible. Vamos a poner especial atención al aspecto de la calidad de esta nueva cosecha, de cara a las expectativas de los mercados importadores.

Como cada año, hemos seleccionado ciertos criterios fisicoquímicos y de panificación, para ubicar la nueva cosecha 2020, según las diferentes categorías observadas.

A pesar del alto contenido en proteína, el primer criterio de discriminación es la relación P/L a la baja, que se manifiesta en las masas que son más suaves y con menos greña. Esto lo encontramos en todas las categorías de trigo.

CIFRAS A 21/09/20

MEZCLA MOLINERA	2019	2020
Proteína de trigo (%)	11,8	12,2
W	190	219
P/L	1,2	0,7
Hidratación (%)	61	61
Volumen (cm3)	1728	1795
Nota total (/220)	231	228

TRIGO DE FUERZA	2019	2020
Proteína de trigo (%)	14,3	14,8
W	331	381
P/L	1,3	0,7
Hidratación (%)	63	63
Volumen (cm3)	1886	1988
Nota total (/220)	237	234

TRIGOS ECOLÓGICOS	2019	2020
Proteína de trigo (%)	11,4	11,4
W	191	178
P/L	1,1	0,8
Hidratación (%)	61	61
Volumen (cm3)	1734	1800
Nota total (/220)	225	227

Como cada año nuestros expertos se han apoyado en dos herramientas de evaluación:

-**EL CHRONOTEC CLASICO** (PAN CRUJIENTE): test de panificación diseñado por EG para harinas flojas o de media fuerza con el que se elabora panes de corteza.

-**EL CHRONOTEC PDM** (PAN DE MOLDE): test de panificación diseñado por EG para harinas de Fuerza con el que se elabora pan de molde.

Sabemos que los trigos franceses de exportación están mayoritariamente orientados al mercado de baguette y panes crujientes. Este año, hemos querido utilizar esta calidad de trigo francés y que lo testaran nuestros expertos en pan de molde.

El experimento de panificar un trigo molinero francés "standard" siguiendo el método del pan de molde, ha revelado que la calidad de estos trigos, no tiene nada que envidiar a ciertos trigos del Mar Negro como los de origen ucraniano, asociados para la fabricación de "pan de molde" en el mercado de exportación.

COMPARACIÓN CON EL MÉTODO DE PAN DE MOLDE CON EL TRIGO MOLINERO FRANCÉS Y EL TRIGO UCRANIANO

TRIGO MOLINERO FR V/S TRIGO UCRANIANO	French MW	Ucraniano MW
Proteína de trigo (%)	11,9	13,1
Proteína de harina (%)	10,5	11,8
Hagberg F (S)	349	353
Absorción (%)	55,4	56
Estabilidad (min.)	2,3	7
W	207	290
P/L	0,72	0,5
Ie	50,5	57,5
Hidratación (%)	55	57
Nota total (/300)	212	215
Volumen 40	1420	1512
Volumen 65	2000	1904

ESTUDIO DE LOS TRIGOS MEJORANTES FRANCESES; COMPARATIVA CON TRIGOS CANADIENSES CON EL MÉTODO PAN DE MOLDE

TRIGO DE FUERZA FRANCÉS V/S TRIGO CANADIENSE	< 14%	> 14%	CWRS
Proteína de trigo (%)	14,9	15,6	14,9
Proteína de harina (%)	13,7	15,6	14,9
Hagberg F (S)	351	355	354
Absorción (%)	58	60,1	61,1
Estabilidad (min.)	31,65	22,1	35,9
W	352	444	394
P/L	0,51	0,55	0,7
Ie	62,5	66,5	61,5
Hidratación (%)	59	60	61,3
Nota total (/300)	233	240	239
Volumen 40	1503	1580	1443
Volumen 65	2000	1960	1760

Podemos constatar que un trigo de origen francés, con una tasa de proteína inferior a la de sus primos hermanos del Mar Negro y de Norte Europa resiste bien las limitaciones del pan del molde. Hemos obtenido resultados interesantes demostrando así, la buena resistencia de las proteínas "Made in France". No queríamos concluir este estudio, sin haber observado el comportamiento del trigo mejorante francés en este protocolo de "pan blando" y compararlo con las variedades de trigo de fuerza que se encuentran con mayor frecuencia para la exportación.

Nuevamente, y esto no es una sorpresa para nosotros, los resultados están a la par con los mejores trigos extranjeros como el CWRS. Siendo la oferta francesa de trigo, con un alto potencial proteico.

© - EUROGERM - Marques déposées - Suggestions de présentation - Visuels produits non contractuels - Papier recyclé nautilus classic - 10/2020

ENFOQUE CHRONOTEC

1. DIAGNÓSTICO

Evaluación de las características cualitativas de un trigo o de una harina en función de su utilización. Validación de los trigos

2. CONCEPCIÓN

Recomendación de soluciones en forma de correctores en función de los objetivos de los clientes y sus necesidades

3. CONTROL

Seguimiento de la regularidad de sus harinas