ENFOQUE EN PANIFICACIÓN

Trigos del mundo

Junio 2020

EUROGERM
INGREDIENTS & SOLUTIONS

*“**ACTUALIDAD** sanitaria mundial relacionada al COVID-19, y una producción esperada a la alza, van a agrandar de forma significativa el inventario mundial de trigo.*
Por otra parte, las condiciones climáticas barajean cada año las cartas: el déficit hídrico en algunas partes de Europa y del Mar Negro, las heladas en los plantíos de Estados Unidos, perturban la oferta y la demanda. Sin embargo, la necesidad de productos de panificación y la actividad de molinería quedan como esenciales para todas las poblaciones, es en este contexto, mezclado de incertidumbre y de oportunidades, donde les presentamos un nuevo Enfoque Mundial del Trigo.”

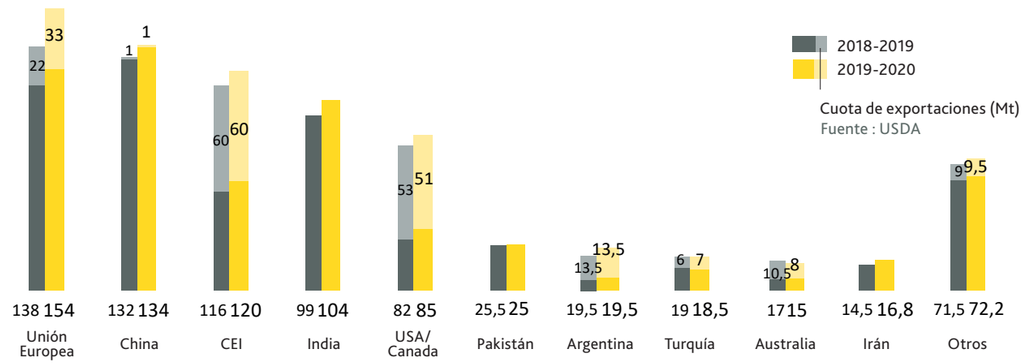
ESTE DOCUMENTO presenta nuestra visión de los trigos de las principales tierras productoras del mundo, observadas gracias a nuestras herramientas de evaluación de la calidad panificable de los trigos: Chronotec EXP y Chronotec PDM (pan crujiente y pan de molde). Nuestra amplia experiencia, y capacidad de formulación de soluciones para todas las aplicaciones de panadería y repostería, nos permiten asistirle en la elaboración de aplicaciones de trigo pertinentes, en la optimización de la calidad de sus harinas y de sus costos de corrección.

CONTEXTO MUNDIAL

Campaña 2019-2020 acumulada en los dos hemisferios, concluyó con una **cosecha récord de 764 Mt**.

Los inventarios son altos y el consumo impactado por la crisis mundial de Covid19. Al día de hoy, el contexto es todavía calificado de “pesado” por los operadores. Las estimaciones para la futura cosecha (2020-2021), ponen a la producción a un nivel equivalente-superior, pero la incertidumbre climática pesa sobre las previsiones.

COMPARACIÓN producción/exportación de las tierras productoras de trigo



BALANCE « EXPORTACIONES» DE LA CAMPAÑA 2019-2020

UE : La Unión Europea aumenta significativamente su cuota de exportación (+11 Mt) con un alza en la producción (+16 Mt)
CEI : Mantiene el nivel de exportación con todo y un alza en la producción (+4 Mt)
USA : Ligera baja en la exportación de trigos americanos (-2 Mt) a pesar de una ligera alza en la producción (+3 Mt)
AUSTRALIA: Disminución de la parte exportada relacionada a la baja en la producción (-2,5 Mt)
TURQUÍA: Aumento en la cantidad exportada (+1 Mt) a pesar de una baja equivalente en su producción (-1 Mt)

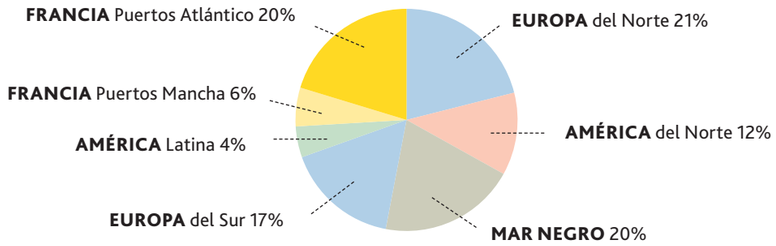
CARACTERÍSTICAS DE LOS TRIGOS 2019/2020
de los principales trigales del mundo

Presentamos una síntesis de nuestros resultados físico-químicos y de panificación para todos los trigos recibidos, que clasificamos en 7 grandes trigales.

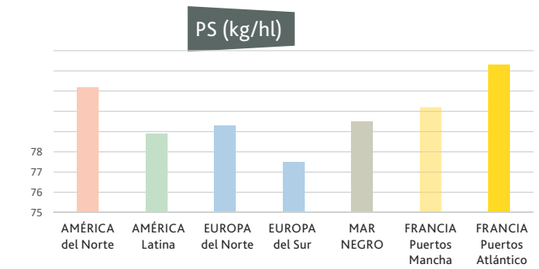
Con la ayuda de histogramas les mostramos:
Una seleccción de criterios discriminantes
Comparación entre los diferentes trigales
El cruce de criterios considerados más pertientes

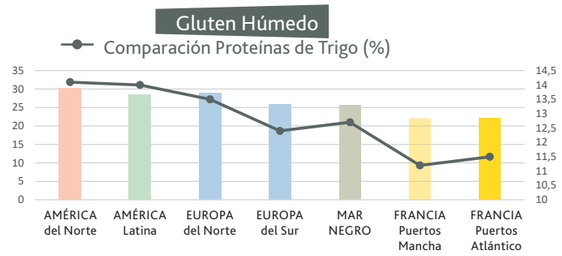
De esta forma usted puede apreciar y comparar el perfil Alveográfico de cada trigal (W – P/L – Ie) y juzgar la calidad de las proteínas en función de su cantidad (%prot / gluten-húmedo)

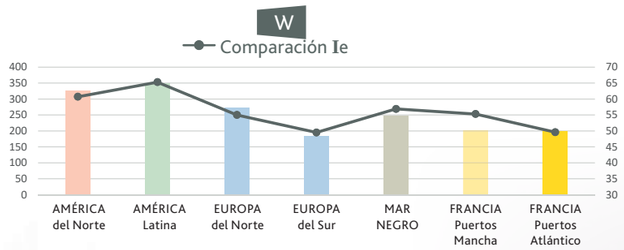
REPARTICIÓN de los trigos de exportación recibidos

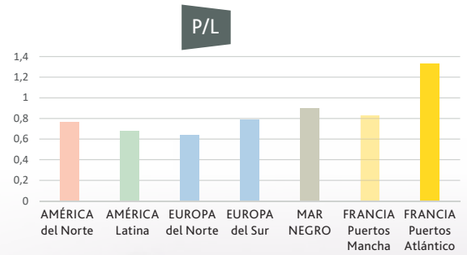


CRITERIOS discriminantes de la campaña 2019/2020





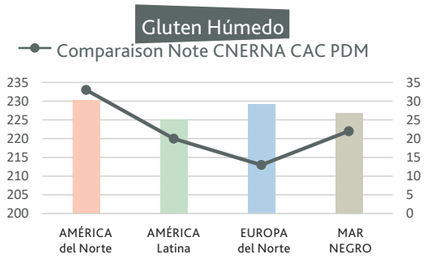


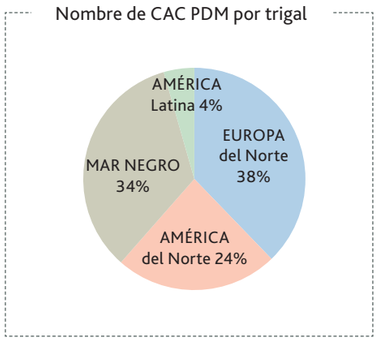


COMPARATIVO DE LOS TRIGALES
según nuestros dos métodos de análisis CHRONOTEC

Esta síntesis, realizada acorde a nuestros métodos CHRONOTEC PDM o CHRONOTEC EXP, ofrece un panorama de los trigos 2019/2020 según la experiencia Suave o Crujiente. Usted podrá visualizar la relación entre nuestra calificación de panificación y el valor de proteínas (histogramas nota CAC / gluten húmedo) y comparar los trigales entre ellos, siguiendo nuestros dos métodos de panificación (cuadros comparativos hidratación / volúmenes / calificación total).

EXPERIENCIA **SUAVE**

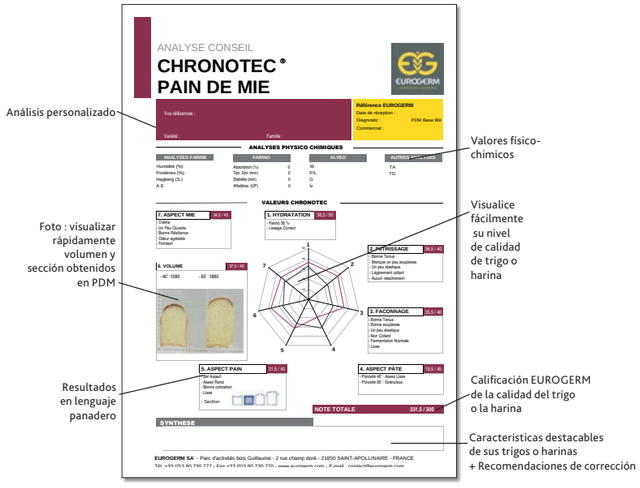




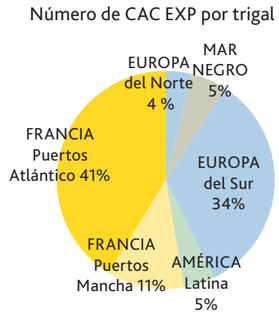
	Hidratación PDM	Nota CNERNA	Volumen 1 (cm3)	Volumen 2 (cm3)
AMÉRICA del Norte	60	233	1520	1867
AMÉRICA Latina	55	220	1500	2132
EUROPA del Norte	57	213	1485	1803
MAR NEGRO	57	222	1561	1954

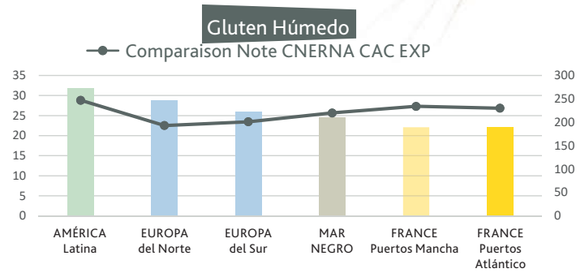
Las características distintivas del método « Suave » Chronotec PDM
- Hidratación determinada analíticamente (Mixolab)
- Amasado más rápido (12 min con eje espiral) Adición de azúcar y de grasa
- Fermentación más rápida
- Cocción en molde

El Chronotec PDM es la herramienta dedicada a la atención de las harinas destinadas a la fabricación de pan de molde, bollo y bizcocho

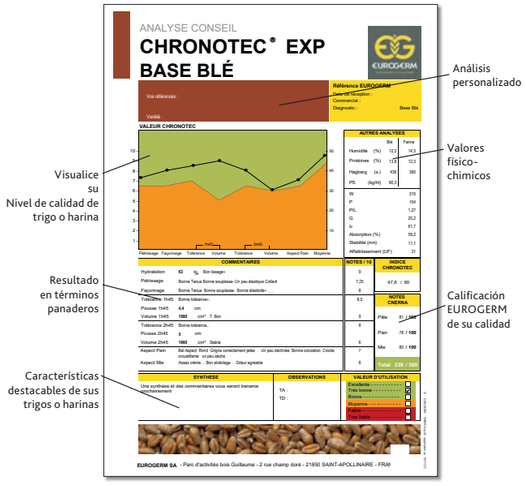


EXPERIENCIA **CRUJIENTE**





	Hidratación EXP	Nota CNERNA	Volumen 1 (cm3)	Volumen 2 (cm3)
AMÉRICA Latina	62	247	2115	2285
EUROPA del Norte	61	193	1590	1474
EUROPA del Sur	61	201	1672	1733
MAR NEGRO	61	220	1816	1807
TRIGOS FRANCESES Puertos Mancha	61	234	1766	1948
TRIGOS FRANCESES Puertos Atlántico	62	230	1774	1878



Las características distintivas del método « Crujiente » CHRONOTEC EXP
- Hidratación determinada por « la mano de un técnico panadero»
- Amasado más lento (25 min amasadora de eje oblicuo) Sin azúcar ni grasa
- Fermentación más larga
- Cocción directa en un horno de suelo.

El CHRONOTEC EXP es la herramienta dedicada a la atención de las harinas destinadas a la producción de pan « crujiente »

INGREDIENTES Y SOLUCIONES SELECCCIONADAS
de la cosecha al desarrollo de nuevas referencias: una oferta a la medida

Los resultados de nuestros análisis físico-químicos y de panificación le ayudarán a la toma de decisiones, comparar los diferentes orígenes, y a mejorar en la constitución de las aplicaciones de trigo. Con el objetivo de optimizar la calidad de sus harinas, los acompañamos en los arranques, proponiéndoles soluciones de corrección ad hoc.

Los esenciales...

Gluten de trigo	▶MANITO
Ácido Ascórbico	▶ASCOGERM P
Malta Diastásica estándar	▶MALTOGERM
Correctores de molinería (estándar y personalizados)	▶GERMIX
Mejorantes de panadería	▶ADDIGERM

...e indispensables

Enzimas / Actividades puras : amylasa, glucosa oxidasa, lipasa, hémi- celulasa fúngica, xylanasa bacteriena, celulasa, transglutaminasa, amyloglucosidasa	▶ALPHASE PURES
Complejos enzimáticos: BAGUETTE / VOLUMEN / TOLERANCIA / FRESCURA / CRUJIENTE / SUAVE	▶ALPHASE COMPLEJOS

Los normalizados

Formulación en función de normas nacionales	▶VITAMIX PAYS
Elementos separados a mezclar	▶VITAMINES Y MINERALES PUROS

Panes especiales

Premix para panes especiales / Receta se	▶CONCENTRE FELICITE
Mezclas de cereales, frutas, verduras para inclusiones y topping	▶CROUSTIMIX
Harinas de cereales tostados / Sabor – Color - Aroma	▶PARFEN
Masas Madre desvitalizadas de diferentes cereales / Sabor – Color - Aroma	▶LEFAP
Germen de cereales / Sabor - Color	▶GUSTIGERM
Ajonjolí / linaza / semilla de girasol / mijo / semilla de calabaza / chía	▶GRAINES PURES

Productos de nuevos mercados

Premix para optimizar la absorción de grasa y la hidratación de la masa	▶SOLUTEC DONA – FREÍDO
Premix para incorporación de MANDIOCA / SORGO / MAÍZ (+/- 20%)	▶ADDIGERM HARINAS LOCALES
Premix y mejorante para las pasta a base de trigo suave: firmeza / color	▶PASTAMIX PASTA

▶Ingredientes puros ▶Ingredients formulados

Las nuevas tendencias

Complemento para baguette crujiente y mayor vida de anaquel con textura suave	▶BAGUETTE CROUSTISOFT
Complemento para mayor conservación de textura de pan de molde	▶SOLUTEC FRESH BREAD
Complemento para un brioche que se deshaga en la boca y mayor conservación	▶SOLUTEC FRESH BRIOCHE
Complemento para croissant que se deshaga en la boca y mayor conservación	▶SOLUTEC FRESH CROISSANT
Receta artesanal para productos suaves : brioche, pan de molde, bollos	▶GUSTAIN TENDRE & MOELLEUX

Productos de Salud

Rica en fibras y proteínas	▶ADDIGERM BREAD'N PROT
Reducido en sal, rico en fibras, vitamina B1, magnesio, fósforo	▶PAIN PLAISANT OSCAR

PASOS DE LOS ANÁLISIS CONSULTIVOS

1. DIAGNÓSTICO
Evaluación del desempeño cualitativo de un trigo o de una harina en función de su uso
Validación de aplicaciones de trigo

2. DESARROLLO
Recomendación de soluciones de corrección/optimización en función de los objetivos del cliente y restricciones (recetas, ingredientes, diagramas)

3. CONTROL
Seguimiento de la calidad de sus harinas

NUEVO
Sus resultados a distancia por video-conferencia

UNA RED INTERNACIONAL DE FILIALES Y DE SOCIOS LOCALES
para un acompañamiento específico en cada mercado

Razón Social EUROGERM SA (Francia)
contact@eurogerm.com

EUROPA

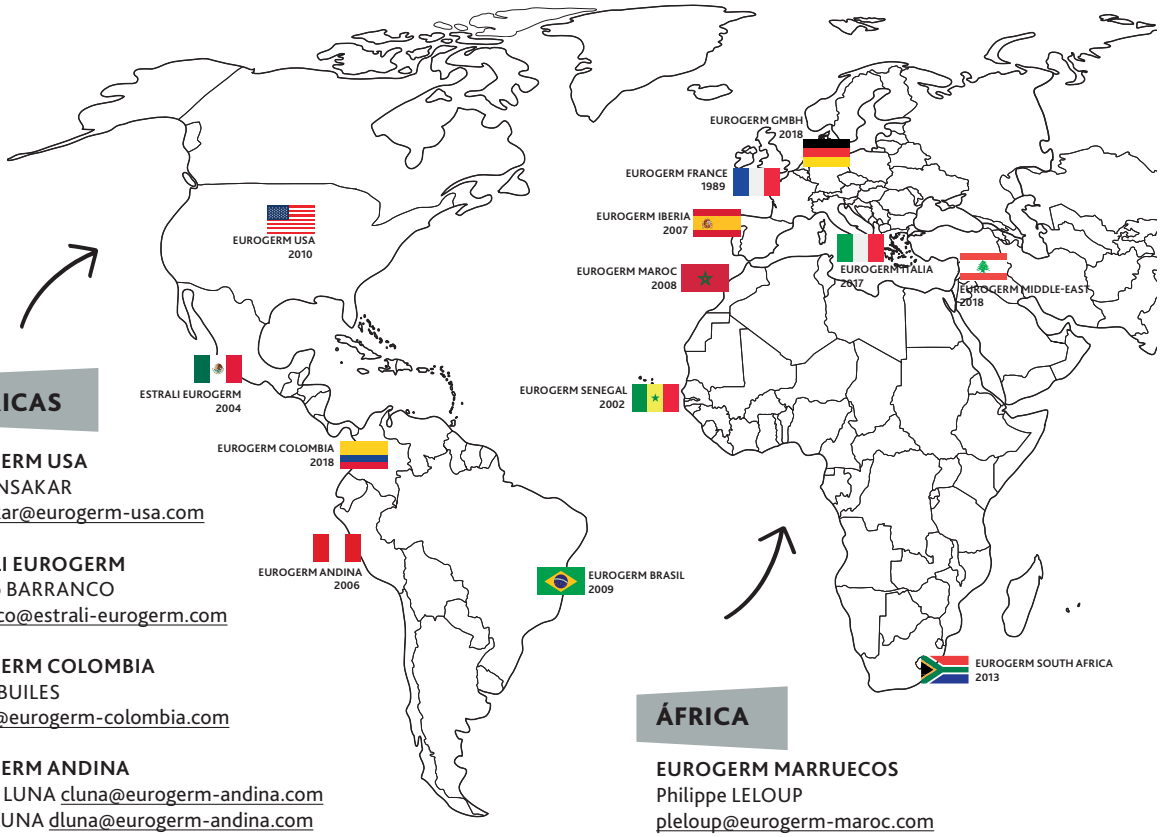
EUROGERM GmbH
Grégoire FAIVRE D'ARCIER
gfa@eurogerm-gmbh.com

EUROGERM ITALIA
Walter CASSA
wcassa@eurogerm-italia.com

EUROGERM IBERIA
Juan CABALLERO
jcaballero@eurogerm-iberia.com

MEDIO ORIENTE

EUROGERM MIDDLE EAST
Ramy KFOURY
rkfoury@eurogerm-middleeast.com



AMÉRICAS

EUROGERM USA
Ben KANSAKAR
bkansakar@eurogerm-usa.com

ESTRALI EUROGERM
Roberto BARRANCO
rbarranco@estrali-eurogerm.com

EUROGERM COLOMBIA
Andres BUILES
abuiles@eurogerm-colombia.com

EUROGERM ANDINA
Cristian LUNA cluna@eurogerm-andina.com
Daniel LUNA dluna@eurogerm-andina.com

EUROGERM BRASIL
Maurício LAURIA SANDRI
msandri@eurogerm-brasil.com

ÁFRICA

EUROGERM MARRUECOS
Philippe LELOUP
pleloup@eurogerm-maroc.com

EUROGERM SENEGAL
Amadou SECK aseck@eurogerm-senegal.com

EUROGERM SUDÁFRICA
Pierre-Edouard MOLINA
pemolina@eurogerm-southafrica.com

Para otras regiones (INDIA, ASIA PACIFICO...),
contactar a nuestras oficinas en Francia : export@eurogerm.com

EUROGERM
INGREDIENTS & SOLUTIONS

RESPONSABLES DE NUESTRO FUTURO

Tél. +33 (0)3 80 730 777 - FRANCE - **www.eurogerm.com**

© - EUROGERM - Marcas registradas - Sugerencias de presentación - Las imágenes de los productos no constituyen una obligación contractual - 06/2020