

# HARINEWS

UN NUEVO ENFOQUE AL ESTUDIO DE LA COSECHA 2017



**CORRECTORES  
DE MOLINERÍA**

**ALPHASE GERMIX**

**MEJORANTES  
DE PANIFICACIÓN**

**ADDIGERM**

**PREMIXES  
PANES ESPECIALES  
BOLLERÍA-CONCEPTOS**

**ADDIGERM**

**INGREDIENTES  
TECNOLÓGICOS Y DE  
PERSONALIZACIÓN**

**PARFEN  
LEFAP  
GUSTIGERM**

**SERVICIOS**



**Eurogerm Iberia**

(+34) 93 770 4910

[contact@eurogerm-iberia.com](mailto:contact@eurogerm-iberia.com)

Polígono Industrial Sant Ermengol II

Camí dels Sagraments, 65 Nave 20

08630 Abrera (Barcelona)

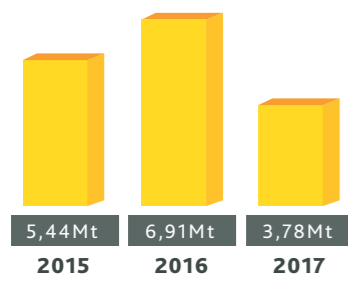
[www.eurogerm-iberia.com](http://www.eurogerm-iberia.com)

**RESPONSABLES  
DE NUESTRO FUTURO**

# HARINEWS

## VISIÓN GLOBAL DE LA NUEVA COSECHA

### España



**-40%**  
de la cosecha

respecto al 2016, a consecuencia de la sequía, particularmente afectada la comunidad de Castilla-La Mancha, zona cerealista por excelencia, con pérdidas de hasta 60%.

#### VARIETADES

ARTUR NICK  
CAMARGO  
MARCO POLO  
CHARGER  
CRACKLIN

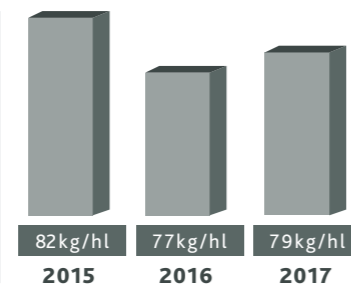
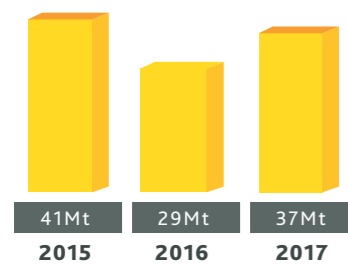


Respecto al 2016, aumento del contenido de proteínas, gluten y de la absorción del agua.



Falta de tolerancia a la fermentación, poco volumen y poca greña

### Francia



MEZCLAS MOLINERAS	Francia	Portuarias
Peso Específico (kg/hl)	80	80
Proteínas (%)	12.2	12.3
W (J10 <sup>-4</sup> )	233	236
P/L	0.84	0.88
Volumen (cm <sup>3</sup> )	1890	1912
Nota total (/300)	234	234

La Palisse, Nantes, Rouen y Dunkerque

### Buena cosecha

en términos generales, se vuelve a un nivel de producción normal.

El rendimiento promedio: **alrededor de 71/5 q/ha**, sin embargo los trigos son muy heterogéneos.

El Peso Específico vuelve a **valores normales**.



Respecto al 2016, hay una mejor calidad de la proteína que se refleja en una mejor nota de panificación, mejor volumen pero no en la hidratación.

#### VARIETADES

RUBISKO  
FRUCTIDOR  
CELLULE  
BOREGAR  
OREGRAN

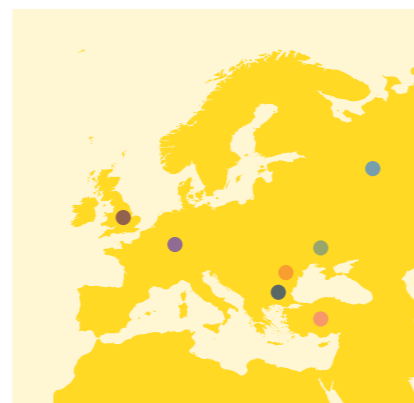
### Resto Europa

**Alemania:** la más baja desde 2012. Las condiciones meteorológicas han afectado negativamente el desarrollo del grano y han atrasado la cosecha. Respecto al 2016, menor cantidad de proteína, menor absorción y peso específico más bajo.

**UK:** 3% por debajo de la media de los últimos 5 años. Las condiciones meteorológicas variables en distintas zonas han afectado la calidad.

**Mar Negro:** las condiciones climáticas positivas de esta zona han favorecido el cultivo.

**A nivel mundial:** se estima una cosecha de 745 Mt, casi al mismo nivel record de la cosecha anterior.



- UK 13,9 Mt
- Alemania 24 Mt
- Rusia 80 Mt
- Ucrania 16,5 Mt
- Turquía 20 Mt
- Rumania 5,9 Mt
- Bulgaria 6 Mt

## SOLUCIONES EUROGERM

Estudio realizado con muestras de harinas procedentes de las industrias molineras de toda España. Con los resultados obtenidos del TEST DE PANIFICACIÓN y ANALISIS FISICO-QUÍMICO, se han creado **3 perfiles de harina:**

1

### HARINA FUERZA

Pan de miga (molde, burger, etc.) y bollería. Procesos industriales.

- Masa muy tenaz y elástica.
- Falta de tolerancia a la fermentación.
- Volumen poco desarrollado.

#### TEST PANIFICACIÓN

HIDRATACIÓN **68%**  
VOLUMEN(cm<sup>3</sup>) v1 **1524** v2 **1662**

#### ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

W 371(J10<sup>-4</sup>) W2h 356(J10<sup>-4</sup>)  
P/L 1,07 FN 373s  
Ie 63,9% Amilo 1281 UA

### SOLUCIÓN

**Objetivo:** extensibilizar la masa, bajar la tenacidad, aumentar tolerancia fermentación y dar volumen.

2

### HARINA MEDIA FUERZA

Pan alta hidratación (rústico, chapata, etc), pan pre-cocido, fermentación controlada.

- Masa muy tenaz.
- Poca tolerancia a la fermentación.

#### TEST PANIFICACIÓN

HIDRATACIÓN **63%**  
VOLUMEN(cm<sup>3</sup>) v1 **1439** v2 **1617**

#### ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

W 200(J10<sup>-4</sup>) W2h 184(J10<sup>-4</sup>)  
P/L 1,08 FN 365s  
Ie 51,5% Amilo 1151 UA

### SOLUCIÓN

**Objetivo:** bajar la tenacidad, y aumentar tolerancia fermentación.

3

### HARINA PANIFICABLE

Pan directo, (pan pistola, flama, etc).

- Masa muy extensible y pegajosa.
- Falta de tolerancia a la fermentación.

#### TEST PANIFICACIÓN

HIDRATACIÓN **61%**  
VOLUMEN(cm<sup>3</sup>) v1 **1378** v2 **1434**

#### ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

W 152(J10<sup>-4</sup>) W2h 131(J10<sup>-4</sup>)  
P/L 0,64 FN 394s  
Ie 46,0% Amilo 1356 UA

### SOLUCIÓN

**Objetivo:** disminuir pegajosidad y extensibilidad, aumentar tolerancia fermentación y volumen.



TESTIGO ALPHASE EXTENS PLUS



TESTIGO ALPHASE EXTENSIBILIDAD



TESTIGO ALPHASE TOLERANCIA

### OTRAS SOLUCIONES:

**ALPHASE GLUTEN PLUS:** corrector para reforzar la red proteica, mejora la consistencia de la masa.

**ALPHASE VOLUMEN:** corrector completo, regulariza la harina y mejora en el proceso de panificación.

**ALPHASE H20:** producto diseñado para aumentar la absorción de agua y la estabilidad farinográfica.

**ADDIGERM CLEAN LABEL:** mejorante clean label, fabricación de pan en proceso de fermentación controlada.