

# COSECHA 2018 / 2019

## Visión Global de la nueva cosecha



Estudio molinero realizado a partir de las muestras de trigo y de harina enviadas por los molinos ( no representa la totalidad de los trigos cosechados)

### LA COSECHA DEL 2018 EN 9 PUNTOS CLAVE

#### 01 HEMISFERIO NORTE EUROPA LA PRODUCCIÓN DECAE - UN AMBIENTE CLIMÁTICO MENOS FAVORABLE

Disminución de las existencias mundiales / leve aumento del consumo mundial.

Cosechas menos abundantes de trigo en el hemisferio norte con un descenso de la producción francesa: 35 Mt (contra 38 Mt en 2017)

USA/Canadá  
=

Mar negro  
↓

Europa Central  
↓

Europa del Norte  
↓↓

Europa del Sur  
=

France  
↓

España  
↑

Destaca el incremento cosechado respecto al 2017, que tras el brusco descenso experimentado el pasado año por la sequía este año se han cosechado 6,9Mt. (contra los 3,78Mt del 2017). Hemos vuelto al índice cosechado durante el 2016.

#### 02 UN ESTADO SANITARIO BAJO VIGILANCIA

Características generales bastante favorables  
- Trigo bastante seco / Humedad de los trigos  
- Buen índice de caída / Hagberg  
- Pesos específicos adecuados / PS

± 12 %  
± 370 s  
± 79

Riesgo de Micotoxinas en Francia  
Riesgo de Micotoxinas (especialmente en las áreas del Sur y Centro Este)



FOTOS DE GRANOS  
CON FUSARIUM

NUESTRO CASO EN ESPAÑA:

El aumento de lluvias en el campo ha ocasionado trigos con bajo contenido en proteínas y gluten.

#### 03 EVOLUCIÓN DE LAS PRINCIPALES CATEGORIAS DE TRIGO EN FRANCIA

VALORES PROMEDIO DEL TRIGO	TRIGOS MEZCLADOS		TRIGO DE FUERZA		TRIGOS BIO		
	AÑO	2018	2017	2018	2017	2018	2017
Proteína de Trigo (%)		12.2	12.2	15.2	15.2	11.8	11.6
Proteína de la Harina (%)		10.5	11.1	13.4	14.2	10.0	10.7
W		188	233	332	382	189	211
P/L		0.67	0.84	0.82	0.86	1.09	0.94
Índice de Elasticidad (Ie)		52	57	61	65	51	57
Hidratación (%)		61	61	62	63	61	61
Volumen (cm³)		1785	1880	1970	2036	1800	1828
Nota Panificación (/300)		228	233	235	235	225	220

#### 04 ALGUNAS VARIETADES FRANCESAS BAJO LA LUPA

De las 98 variedades recibidas, algunas nos dieron resultados un tanto decepcionantes: son los denominados «los frágiles». Por otro lado, otros parecen más interesantes para panificación, son «los valorados»: un privilegio a utilizar en sus mezclas.

	LOS FRÁGILES						LOS VALORADOS					
	RUBISKO	BOREGAR	APACHE	OREGRAIN	CELLULE	NEMO	FRUCTIDOR	PIBRAC	SYLLON	ALIXAN	CALABRO	COMPIL
Proteína de Trigo (%)	12	11,9	12,4	12,1	11,2	11,6	12,5	12,3	12,8	12	13,3	11,9
W	155	185	189	170	178	136	194	194	203	205	221	255
P/L	0.67	1.15	0.49	0.46	1.18	0.45	0.92	0.79	0.76	1.29	0.71	1.22
Índice de Elasticidad (Ie)	41	45	50	48	53	50	51	56	50	55	57	55
Hidratación (%)	60	62	60	60	62	59	62	61	61	62	61	62
Volumen (cm³)	1647	1594	1745	1784	1650	1952	1764	1800	1811	1840	1860	1954
Nota Panificación (/300)	217	222	224	228	228	231	232	233	233	235	237	239

# LOS TRIGOS FRANCESES PARA LA EXPORTACIÓN 05

CHRONOTEC EXP de harinas para aplicación «CRUJIENTE»



TRIGOS PORTUARIOS FRANCESES	Promedio	Desviación Estándar
Proteína de Trigo (%)	11,9	0,4
Proteína de la Harina (%)	10,3	0,6
W	171	35
P/L	0,6	0,15
Índice de Elasticidad (Ie)	52	4
Gluten húmedo	24,5	1,7
Gluten Index	94,2	3,8
Hidratación (%)	60	1
Volumen 1 (cm³)	1743	98
Volumen 2 (cm³)	1929	105
Nota Panificación (/300)	224	10

# TRIGOS PARA LA EXPORTACIÓN

Aunque el trigo se observe bajo dos aspectos diferentes de la panificación, los valores del trigo francés son inferiores a los valores resultantes de los trigos del Mar Negro. Sin embargo, estos últimos muestran diferencias significativas de calidad.

\* Trigo del Mar Negro = Considerando el volumen de trigo exportado

# 06 NUESTRO PUNTO DE VISTA SOBRE LOS TRIGOS DEL MAR NEGRO



CHRONOTEC PAN DE MOLDE de harinas para aplicación «TERNURA»

TRIGOS DEL MAR NEGRO	Promedio	Desviación Estándar
Proteína de Trigo (%)	13,1	1,3
Proteína de la Harina (%)	11,3	1,0
W	248	48
P/L	1,5	0,4
Índice de Elasticidad (Ie)	57	4
Gluten húmedo	26,9	3
Gluten Index	96	3
Simulo	Absorción	58,5
	Estabilidad	10
Dec.	37	12
Hidratación (%)	59	1
Volumen 1 (cm³)	1500	164
Volumen 2 (cm³)	1930	155

# 07 NOTAS IMPRESCINDIBLES SOBRE LOS TRIGOS ESPAÑOLES COSECHA 2018:

VARIETADES	TRIGO						MEZCLA MOLINERA
	ARTUR NICK	CAMARGO	CHARGER	CRACKLIN	BERDUN	MARIUS	
Proteínas de Trigo (%)	12	10	10	9.5	9.6	11	10.5
W	140	136	115	99	54	42	140
P/L	0.40	0.89	0.74	0.48	0.25	0.47	0.55
L	116	66	66	82	110	59	91
Índice de Elasticidad (Ie)	45.5	50.7	52.2	46.4	26.6	25	49.2
Hidratación (%)	61	60	58	58	58	61	60
Volumen (1H45)	1670	1560	1520	1420	1350	1230	1730
Nota Panificación (/300)	199	188	183	160	125	111	189

## PROTEINA

El aumento de lluvias en el campo ha ocasionado trigos con bajo contenido en proteínas. Gluten bajo.

## ACTIVIDAD ENZIMÁTICA

Los valores detectados en los análisis de los trigos nos informan de que este año de manera generalizada, tienen una baja actividad alfa-amilásica.

# SOLUCIONES 08

# EUROGERM IBERIA

# 09 CONSEJOS PARA NUESTROS CLIENTES

<b>CORRECCION</b>	Refuerza la red de gluten, la calidad de la harina	Actividad enzimática
<b>PRODUCTO</b>	ALPHASE GLUTEN PLUS MINOTEN L100 GLUTEN MANITO ALPHASE FOS REPLACER	ALPHASE ENZYMATIC MALTOGERM
<b>APORTACION</b>	Ayuda a la formación de la red de gluten Da mayor volumen y regularidad de la miga Refuerza la red proteica Mejora de la retención de gas, del volumen y del alveolado	Aumenta la actividad enzimática

<b>CORRECCION</b>	Tolerancia	Greña
<b>PRODUCTO</b>	ALPHASE TOLERANCIA	SOLUTEC GREÑA
<b>APORTACION</b>	Disminuye la pegajosidad y extensibilidad, aumenta la tolerancia de la fermentación y mejora el volumen	Mejora del aspecto y el greñado del pan

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos a partir de los test de panificación realizados con los trigos de esta campaña, 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 ya que esta no ha desarrollado en algunos de los test de panificación debido a su debilidad.  
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).

# 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



RESPONSABLES DE NUESTRO FUTURO