

viernes 30 de enero de 2015

Registro

Login

facebook

twitter

Me gusta 654 @enfasis

Buscar...

EL EVENTO QUE REUNIÓ EN 2 DÍAS
A TODOS LOS PROFESIONALES

Latinoamérica

Home

Contenido

Revistas

Food Technology Summit & Expo

Servicios

Agenda

Anuncio



WE LOVE COLOR

SENSIENT®
COLORS LATIN AMERICA

29 | 01 | 2015

Responde Mühlenchemie a la escasez de durum

Por Redacción Énfasis Alimentación

Mühlenchemie amplió su centro técnico con un sistema piloto de pasta, para afrontar la escasez de trigo para la producción de pasta con soluciones económicas.

A+ A-

Me gusta Compartir 0 g+1 0Tweet 0

Se pronostica la peor cosecha de triticum durum, por lo que Mühlenchemie, desarrolla sistemas de enzimas a la medida para lograr un gran rendimiento incluso con harinas de menor calidad.

Nota relacionada

- Celebran Día Mundial de la Pasta
- Elaboran pasta libre de gluten
- Desarrollan espagueti con valor agregado

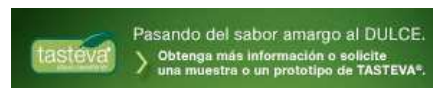
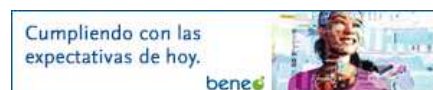
Las previsiones para el mercado mundial de trigo 2015 están marcadas por dos tendencias opuestas. Mientras que se espera una cosecha muy buena de trigo para pan y blando, el mercado de **durum** se enfrenta a grandes mermas. El analista del sector Jim Peterson, de la Comisión del Trigo de Dakota del Norte, pronostica la peor cosecha de triticum durum desde hace 13 años. El balance no será positivo ni en calidad ni en cantidad.

Esta tendencia negativa es transversal a todos los países productores importantes. Italia, Grecia, España pero, por ejemplo, también Canadá, el mayor exportador de durum, se preparan para grandes pérdidas. Según la estimación de Bruce Burnett, experto en cosechas del Consejo del Trigo de Canadá, menos de una cuarta parte del durum de clase Western Canadian será de las dos categorías de calidad superiores.

También se ve muy afectada Dakota del Norte, en cuyos campos se cultiva, aproximadamente, la mitad de todo el trigo durum de Estados Unidos. Las precipitaciones, inusualmente intensas, en primavera y otoño han perjudicado enormemente el rendimiento. En dicho estado se espera un descenso de más del 4% cuantitativamente. En todo el mercado de los Estados Unidos el balance negativo es del 8%.

Teniendo en cuenta estas noticias tan negativas, según las estimaciones de los expertos del sector, la presión económica sobre los elaboradores crecerá intensamente en el año 2015. Muchos **fabricantes de pasta** tendrán que arreglárselas con calidades de durum más blandas o recurrir a mezclas de harinas para pasta y para pan. Sin embargo, estas soluciones de compromiso implican, normalmente, reducciones de la calidad. Factores como consistencia, color y comportamiento de cocción dependen, fundamentalmente, de la calidad de la harina.

Mühlenchemie, una de las empresas más importantes del mundo en el campo de la mejora de la harina, conoce las complejas interacciones y, desde hace muchos años, desarrolla sistemas de enzimas a la medida para lograr un gran rendimiento incluso con harinas de menor calidad. "Como complemento a nuestra experiencia de largos años con la materia prima, ahora hemos invertido también en un centro técnico de la pasta propio para poder satisfacer de modo todavía más selectivo las necesidades de nuestros clientes", explicó el director general, Lennart

Saborización Natural
para reducción de sodio

GRACIAS

LA EDICIÓN 2014 DEMOSTRÓ QUE ES EL EVENTO MÁS IMPORTANTE DE LA INDUSTRIA

Food Technology Summit & Expo México 2014

CAPACITACIÓN NEGOCIOS NETWORKING DE MÁXIMO NIVEL

Kutschinski, respecto de la oferta actual de servicios para los fabricantes de pastas alimenticias.

"En nuestro sistema piloto Pavan podemos simular prácticamente cualquier proceso industrial. Por solicitud de los clientes también probamos, por ejemplo, el efecto de diferentes sistemas de enzimas y modificamos las recetas. ¿Es uno de nuestros compuestos de las series Pastazym o EMCedur el mejorante apropiado para una determinada harina? ¿Cómo se ven influidos el sabor, la sensación en boca y la estabilidad después de la cocción? En el sistema piloto damos respuesta a todas esas preguntas para nuestros clientes", explicó Kutschinski.

El director general de Mühlenchemie está seguro de que con el nuevo servicio completo se cubre una necesidad no satisfecha hasta ahora: "A través de nuestra técnica de aplicación podemos ofrecer soluciones prácticas al sector de la pasta, para poder obtener calidad y rentabilidad incluso en tiempos difíciles. En los proyectos actuales hemos reemplazado, por ejemplo, un 75% de durum por trigo para pan y hemos obtenido una calidad y un color uniformes utilizando Pastazym. Este tipo de servicio tendrá una importancia cada vez mayor en el futuro".

Fuente: www.muehlenchemie.de

Los comentarios publicados son de exclusiva responsabilidad de sus autores y las consecuencias derivadas de ellos pueden ser posibles de sanciones legales. Aquel usuario que incluya en sus mensajes algún comentario violatorio del reglamento será eliminado e inhabilitado para volver a comentar. Enviar un comentario implica la aceptación del Reglamento

Nombre

Comentario

//

Enviar comentario

Más Notas

30 | 01 - Argentina

Son maíz y trigo los cereales más exportados

Datos del SENASA indicaron que las exportaciones de cereales, oleaginosas y subproductos fueron de 1.565.515 toneladas en 2014.

29 | 01 - Internacional

Responde Mühlenchemie a la escasez de durum

28 | 01 - Argentina

Debaten sobre alimentos funcionales

27 | 01 - México

Aborda Expo Carnes 2015 temas de envergadura

INFORMACION

Staff

Contáctenos

Mediakit Online

Política de Privacidad

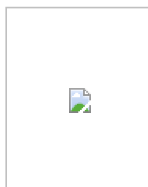
SERVICIOS

Links Útiles

Glosario

Maestrías y Posgrados

REVISTA ENFASIS



Edición Año XX N° 10
Noviembre 2014

Sumario

Suscribirse

SÍGUENOS EN



POWERED BY

dos a cuba