

Apliena cambia la harina

A principios del 2000, Novozymes y Apliena, uno de los principales proveedores de enzimas para las fábricas de harinas de España, iniciaron una larga colaboración de investigación destinada a cambiar las propiedades de la harina.



El poder cambiar las propiedades de la harina, es un factor clave tanto para los fabricantes de harinas y mejorantes de pan como para los panaderos. La harina posee unas características naturales variables que pueden estandarizarse mediante la adición de ingredientes como enzimas, que optimizan la elaboración de los productos panificados.

Para los fabricantes de harinas españoles es especialmente importante poder adaptar las propiedades de la harina al proceso de panificación. Aunque España ha dependido siempre fuertemente de la importación de trigo para cumplir con sus necesidades, se prevé que la importación de trigo hará un gran salto debido a años de sequía profunda y reducción de la producción agrícola.

Tanto el trigo doméstico como el importado (procedente de todo el mundo) poseen características inherentes diferentes y a menudo es necesario cambiarlas según el uso a que es destinado. Éste es un proceso sin fin porque la calidad de cada lote de harina varía.

La filosofía de Apliena es tratar a cada cliente/consulta de forma específica y personalizada.

Debilitación y fortalecimiento

Como uno de los proveedores más innovadores de la industria de harina en España, Apliena ha invertido recursos significativos en la perfección del proceso para cambiar las propiedades de la harina. Uno de los instrumentos clave son las enzimas de Novozymes como Fungamyl®, Pentopan®, Lipopan®, Gluzyme®, AMG y proteasas fúngicas. Por medio de su estrecha colaboración con Novozymes, Apliena ha investigado tanto la debilitación como el fortalecimiento de la harina.

«Hemos investigado la debilitación de la harina con Fungamyl y Pentopan para aumentar la manejabilidad de la masa por las máquinas, a menudo con el objetivo de transformar las propiedades de la harina para adaptarlas cuanto más posible a las necesidades de los procesos de panificación españoles. A menudo fortalecemos la harina con el fin de optimizarla para las aplicaciones de pastelería, en cuyo caso utilizamos Gluzyme y Lipopan F,» explica Daniel Solís, Director General de Apliena con base en Barcelona y cinco empleados de I+D. «Hemos logrado cambiar los parámetros de la harina según las necesidades del panadero, lo cual nos ha permitido elaborar mezclas de harina totalmente nuevas.»

Daniel Solís es un punto de referencia en la industria panadera española debido a sus profundos conocimientos técnicos y su amplia experiencia con las enzimas.

Mercado extraordinario, soluciones extraordinarias

España es uno de los cinco principales fabricantes de harinas de Europa. Apliena suministra

sus productos al 95% de la industria española transformadora de trigo, que comprende unas 210 fábricas de harinas, tanto grandes como pequeñas, a la vez que tiene una presencia notable en los moagens de Portugal, en la producción de mejorantes en Chile y México y en los países del Magreb. Cada fábrica tiene sus propios métodos de producción extraordinarios y los procesos se guardan con gran secreto. El estrecho contacto con los clientes es esencial en la relación entre Apliena y la fábrica.

«Los fabricantes necesitan un servicio técnico profundo así como análisis técnico de Apliena, y Novozymes facilita a Apliena las soluciones enzimáticas más innovadoras,» explica Ramiro Martínez Gutiérrez, responsable de enzimas de panificación en Novozymes España. «Hay mucho interés por las enzimas porque están clasificadas como coadyuvantes tecnológicos y, por lo tanto, no es necesario indicarlas en el etiquetado.»

Cada aplicación panadera requiere una mezcla de harina un tanto diferente. Los panaderos y fabricantes de harinas saben cuál es el resultado final que desean, pero no saben necesariamente cómo conseguirlo mediante la tecnología enzimática,» añade él.

Es un gran privilegio para Novozymes colaborar con proveedores innovadores para la industria de harina como Apliena. Estos intercambios de conocimientos e ideas permiten fortalecer las soluciones enzimáticas existentes y crear nuevas. ●



De Apliena (de izq.): Daniel Solís, Director General, Jesús Villagrán, experto en el tratamiento enzimático del trigo, e Inmaculada Rodríguez, Responsable de I+D+i. Apliena dispone de una completa panadería experimental al servicio del cliente.