

A Apliena tem o poder de alterar a farinha



No início de 2000, a Novozymes e a Apliena, um dos maiores fornecedores de enzimas para moinhos de farinha da Espanha, iniciaram conjuntamente uma pesquisa a longo prazo sobre como alterar as propriedades da farinha.

A modificação das propriedades da farinha é um fator decisivo para os moinhos, melhoradores de pão e panificadoras. A farinha possui variadas características naturais que podem ser padronizadas pela adição de ingredientes como as enzimas para otimizar a manufatura de produtos de panificação.

Para os moinhos espanhóis, a adaptação das propriedades da farinha aos processos de panificação tem uma importância toda especial. Embora a Espanha tenha sempre dependido consideravelmente da importação de trigo para atender à demanda, a previsão é que a importação deste produto deverá subir muito tendo em vista anos de uma seca implacável e o declínio da produção agrícola.

Tanto o trigo produzido no país quanto o importado possuem características distintas que podem precisar de alterações conforme o uso a que estão destinados. Este processo é ininterrupto pois a qualidade da farinha de trigo varia a cada nova leva. A filosofia da Apliena é tratar cada cliente ou cada pedido de informação de uma maneira específica e personalizada.



Da Apliena (a partir da esquerda): Daniel Solís, gerente geral; Jesús Villagrán, especialista em tratamento enzimático de trigo; Inmaculada Rodríguez, responsável por R&D&I. A Apliena possui uma panificadora completa para testes à disposição de seus clientes.

Enfraquecendo e fortalecendo

Como um dos abastecedores mais inovadores do setor de moinhos da Espanha, a Apliena investiu recursos significativos para aperfeiçoar o processo de alteração das propriedades da farinha. Uma das ferramentas-chave utilizadas é enzimas de panificação da Novozymes, como Fungamyl®, Pentopan®, Lipopan®, Gluzyme®, AMG, bem como as proteases fúngicas. Através da estreita colaboração com a Novozymes, a Apliena vem realizando pesquisa tanto sobre o enfraquecimento como o fortalecimento da farinha.

«Focalizamos o enfraquecimento da farinha usando Fungamyl e Pentopan para aumentar a adaptação da massa subsequente à maquinaria, muitas vezes com o objetivo de transformar as propriedades da farinha para melhor atender os padrões espanhóis de panificação. Outras vezes fortalecemos a farinha para deixá-la ideal para aplicações de confeitaria e, neste caso, usamos Gluzyme e Lipopan F», explica Daniel Solís, gerente geral da Apliena, sediada em Barcelona, e que tem cinco funcionários de P&D. «Conseguimos alterar os parâmetros da farinha segundo as necessidades da panificadora, o que nos permite criar uma série de combinações de farinhas».

Daniel Solís é um ponto de referência na indústria espanhola de panificação devido ao seu amplo conhecimento técnico e vasta experiência com enzimas.

Mercado único, soluções únicas

A Espanha está entre os cinco maiores produtores de farinha da Europa. A Apliena abastece 95% da indústria espanhola de transformação

de trigo, que consiste em cerca de 210 moinhos de farinha, tanto grandes quanto pequenos, e tem uma marcada presença nos moinhos de Portugal, na produção de melhoradores no Chile e México, bem como nos países da região do Magrebe. Cada moinho possui métodos próprios e específicos de produção, e os processos são um segredo guardado a sete chaves. Os contatos estreitos com os clientes são essenciais na relação entre a Apliena e o moinho.

«Os moinhos necessitam muito das análises e dos serviços técnicos da Apliena, e a Novozymes está sempre pronta para dar apoio à Apliena com as mais inovadoras soluções de enzimas», explica Ramiro Martínez Gutiérrez, responsável pelas enzimas de panificação da Novozymes na Espanha. «Existe muito interesse nas enzimas porque elas são classificadas como auxiliares do processamento e, portanto, não precisam ser rotuladas».

«Cada aplicação de panificação precisa de uma mistura ligeiramente diferente de farinhas. As panificadoras e os moinhos sabem qual é o produto final que estão buscando, mas não sabem necessariamente que podem obtê-los usando tecnologia enzimática», afirma ele.

A Novozymes tem o privilégio de colaborar com fornecedores inovadores da indústria de moagem de farinha, como a Apliena. É através desta troca de conhecimentos e idéias que as atuais soluções de enzimas são aperfeiçoadas e novas enzimas são criadas. ●

PARA MAIS INFORMAÇÕES
rma@novozymes.com