

## Mühlentchemie răspunde lipsei de grâu dur

Mühlentchemie si-a extins Centrul Tehnologic cu o stație pilot pentru paste. In prezent, aici se fac teste pentru a căuta soluții economice, ca răspuns la lipsa grâului de calitate necesară producției de paste.

Ahrensburg, 28 ianuarie 2015.

Potrivit prognozelor, in 2015 piața internațională de grâu se va îndrepta in doua direcții opuse. In timp ce se așteaptă o recolta excelentă pentru grâul de panificație/ grâu moale, piața de grâu dur se confruntă cu pierderi masive. Analistul agronom al Comisiei de Grâu, Jim Peterson din Dakota de Nord, prezice cea mai mica recoltă de Triticum durum (grâu dur) din ultimii 13 ani. Recolta va fi nesatisfăcătoare in ceea ce privește cantitatea, cat și calitatea.

Aceasta tendință negativă va fi simțită in toate tarile producătoare importante: Italia, Grecia, Spania și chiar Canada, cel mai mare exportator de grâu dur, se așteaptă la pierderi serioase. Bruce Burnett, expert al Consiliului Canadian pentru recolta de grâu , estimează că mai puțin de un sfert din grâul canadian de Vest va atinge primele doua categorii de calitate.

O alta zonă grav afectată este Dakota de Nord, unde aproximativ jumătate din zona agricolă din SUA este cultivată cu grâu dur. Precipitații neobișnuit de însemnate cantitativ, primăvara și toamna, au dus la o deteriorare gravă a recoltei. Acest stat se așteaptă la o scădere in cantitate de peste 4%. Pierdere estimată pe piață americană, per ansamblu, este de 8%.

Având in vedere astfel de vesti proaste, brokerii prevăd, ca presiunea financiară asupra industriei de prelucrare va creste masiv in 2015. Mulți producători de paste vor trebui să se descurce cu calități mai slabe ale grâului dur sau să recurgă la amestecuri de făină pentru paste și pâine. Dar astfel de compromisuri, duc in general la pierderi de calitate. Fermitatea, culoarea, proprietățile de gătit - toți acești factori depind într-o mare măsură de calitatea făinii.

Mühlentchemie, una dintre cele mai cunoscute companii din lume in domeniul ameliorării de făina, este familiarizată cu aceste interacțiuni complexe; de ani de zile a dezvoltat sisteme enzimatiche personalizate, care să asigure performanță eficientă, in ciuda calității slabe a făinii. "Pentru a completa anii noștri de experiența în materii prime, am investit acum într-un laborator propriu de paste, care ne va permite să satisfacem cerințele clienților noștri cu mai multă precizie", a declarat Directorul Executiv Lennart Kutschinski al Muhlenchemie, referitor la cea mai nouă ofertă de servicii pentru producătorii de paste.

"La fabrica noastră pilot Pavan, putem simula practic orice proces industrial. De exemplu, la cererea clientului, putem testa efectele diferitelor sisteme enzimatiche și ajusta rețetele în consecință. Este vreun compus din seria **Pastazym** cel mai potrivit pentru tratarea acestei făini speciale, sau vreunul din seria **EMCEdur**? Cum afectează gustul, cum este fermitatea pastelor și stabilitatea după gătit? La fabrica noastră pilot găsim răspunsuri la toate aceste întrebări, in numele clienților noștri ", explica Kutschinski.

Directorul General al Mühlentchemie este convins ca noul serviciu răspunde la o cerere foarte reală, din întreaga lume. "Tehnologia noastră aplicată, ne permite să găsim soluții practice pentru industria de paste, ce împacă economia cu calitatea, chiar și in vremuri dificile. In proiectele recente, de exemplu, am înlocuit 75 % grâu dur cu grâu moale panificabil și am obținut aceeași calitate și culoare, prin utilizarea Pastazym. Un astfel de suport va deveni din ce in ce mai important in viitor.