

# Analiza Calidad referente nacional en Análisis de Trigos y Harinas



GRUPO ANALIZA CALIDAD

## AlveoPC, ÚNICO LABORATORIO ALIMENTARIO EN ESPAÑA

Para contribuir a la mejora continua de las empresas de este sector, el Grupo Analiza Calidad que cuenta con ocho laboratorios repartidos por toda la geografía española y más de setenta profesionales, tiene en su laboratorio de Burgos un departamento especializado en análisis reológicos de trigos y harinas que dispone de la última tecnología francesa.



Luis Mª Gallego Brogeras. Director General Grupo Analiza Calidad.

Grupo Analiza calidad cuenta en su laboratorio de Burgos con un departamento especializado en análisis reológicos de trigos y harinas con más de 20 años de experiencia y con profesionales con un alto grado de cualificación, así como equipos de la última tecnología para el aseguramiento de los resultados normalizados internacionalmente, fiable y de alta exactitud que cada día se demandan más por los técnicos y profesionales del sector.

Según los últimos datos del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), la compra de bollería, galletas y pastelería crece un 0,6% en volumen y un 0,7% en valor aunque el consumo de pan en los hogares ha descendido ligeramente en los últimos años.

El Grupo Analiza Calidad está en contacto cercano con los principales actores de la cadena Trigo-Harina-Pan desde hace muchos años. Conocedores de las necesidades inherentes a los análisis reológicos de masas y almidones y de la dificultad práctica de conseguir resultados exactos en la industria se investigó para finalmente descubrir que no existía en España ningún laboratorio con capacidad para entregar de manera fiable estos resultados.

Así, en colaboración, con algunos fabricantes de instrumentación entre los que se encuentra de manera destacada el fabricante francés Chopin Technologies que tiene su base en el cinturón industrial de París, se adquirió un equipo AlveoPC de nueva generación que es el primero y actualmente el único instalado en España en un laboratorio privado de Análisis



Burbuja de deformación de la masa durante el método internacional normalizado ISO-27971-2015.

Es imprescindible conocer la calidad y propiedades de las materias primas, principalmente de la harina, que nos darán las pautas para solucionar los problemas de panificación.

Alimentario y actualmente también el único que cuenta con la formación técnica oficial cercana y reconocida de su uso. “Para mejorar e innovar en este sector es imprescindible conocer la calidad y propiedades de las materias primas, principalmente de la harina, que nos darán las pautas para solucionar los problemas de panificación que suelen surgir”, nos indican desde Analiza Calidad.

El laboratorio está acreditado en determinados parámetros de análisis de trigos y harinas bajo la normas ISO 17025 ofreciendo unos resultados que garantizan la fiabilidad, exactitud y precisión que el cliente requiere.

El Alveograma de Chopin es el ensayo imprescindible en cualquier control de calidad de harinas y masas de trigos, se basa en una muestra de masa que al someterse a una presión de aire, se deforma biaxialmente en una burbuja que reproduce la deformación de la masa bajo la influencia del aumento de gas carbónico durante la fermentación. En realidad es



Jose M<sup>a</sup> Vijuela (Director de Laboratorio Analiza Calidad Burgos), Laura Aranda (Responsable del Departamento de Análisis de trigos y harinas) junto a los compañeros de Consultores Cerealistas (Jesús Álvarez y Nati Lobato).

Con este instrumento se obtienen las características reológicas fundamentales de la masa: tenacidad “P”, extensibilidad “L”, índice de elasticidad “Ie” y fuerza panadera “W” que ayuda a determinar mejor el rendimiento y la buena adecuación de cada harina a sus procesos.

una manera de mirar de cerca el inflamiento “G” (gonflement en francés) de los millones de burbujas que se producen en las masas fermentadas a través del examen exacto de lo que ocurre en solamente cinco de ellas. Un proceso extraordinariamente complejo de simular y sólo apto para un instrumento de alta precisión como es el Alveógrafo. Como resultados se obtienen las características reológicas fundamentales de la masa: tenacidad

“P”, extensibilidad “L”, índice de elasticidad “Ie” y fuerza panadera “W” que ayuda a determinar mejor el rendimiento y la buena adecuación de cada harina a sus procesos. Además existe otro equipo más avanzado de Chopin, el laboratorio alveográfico AlveoLAB que no descartamos incorporar en un futuro si los clientes nos solicitan para colaboraciones en proyectos de I+D+i. Dicho instrumento permite todo tipo de variaciones posibles en ensayos alveográficos y consistográficos: alveogramas a mayores o menores consistencias, curvas de relajación de la masa, estudios a diferentes energías de amasados, incluso estudios de reposo de la masa prolongados y un sinfín de variaciones más así como los estudios de acercamiento a los procesos de producción que son tan necesarios hoy en día.

La combinación de todos estos datos y posibilidades nos dan con certeza una entrada a los campos de aprovechamiento de datos con nuevas herramientas de IA o machine learning que ya no podemos obviar en nuestra industria. El futuro llega y nosotros ya estamos preparados.

