

ANÁLISIS DE TRIGOS Y HARINAS

Definir el concepto calidad del trigo resulta complejo a la hora de evaluar y medir los variados intereses: **para el agricultor la calidad** de un trigo **viene definida por su potencial de rendimiento y apetencia** del mercado a la hora de agilizar la entrega de la cosecha. **Para el industrial molinero la calidad** de un trigo viene **determinada por cualidades** (absorción de agua, rendimiento de harina, peso específico, parásitos, semillas extrañas, grano roto...) mientras que **para el industrial panadero la calidad se manifiesta expresada por las condiciones plásticas** de las harinas.

ANALIZA CALIDAD ofrece a sus clientes el servicio de Toma y recogida de muestras. Limpieza, preparación y acondicionamiento de muestras. Estimación de la calidad de trigo mediante la determinación de peso específico, humedad, proteína, gluten húmedo, gluten seco, actividad alfa-amilásica (índice de caída), cenizas...

Estudio de la calidad reológica de harinas, mediante la reproducción del proceso de molienda industrial, **determinado por el Alveograma de Chopin** (tenacidad, elasticidad, extensibilidad, fuerza panadera...), humedad, cenizas, Amilograma, Índice de Zeleny, Índice de maltosa, Farinograma de Brabender...

Control del proceso de molienda, y control de la producción de harina.
Análisis enzimáticos de harinas para la determinación de aditivos, α -amilasa, almidón dañado, Vit. C ...



Para análisis completo se debe enviar muestra de 1 Kg de trigo en envase cerrado. La muestra debe ser representativa del lote o silo a controlar su calidad.



Además, el Grupo **ANALIZA CALIDAD** pone a disposición de sus clientes la **realización de análisis contaminantes en trigos y harinas** como micotoxinas, plaguicidas y metales pesados referente a los nuevos criterios sanitarios de la CE.

En esa línea, el **Grupo ha desarrollado un método analítico de detección de huevos de polilla e insectos.**