

Innovación Tecnológica en el Sector Farináceos

Ing. Alim. Elizabeth Lezcano

Actualmente la tendencia que se observa en los consumidores parece inclinarse hacia los productos panificados que se expenden aún tibios y con el atractivo aroma característico, que además de asociarlos con su frescura también se los relaciona con la elaboración artesanal de los mismos. Es por esto, que en los últimos años se registra un incremento de comercios que reciben los productos panificados congelados- precocidos o no- para realizar o completar la cocción antes de su expendio, situación que también se presenta a nivel gastronomía y hotelería.

Por otra parte, la tecnología de congelación aplicada a las masas además permite bajar los costos ya que la capacidad de producción se ve aumentada gracias a la optimización de los tiempos; la programación de la producción se realiza de manera más racional y de forma más flexible. Los productos panificados congelados se conservan durante períodos de tiempo que abarcan alrededor de tres meses y ante un incremento de la demanda de un determinado producto puede responderse de manera efectiva y precisa ya que se trabaja con control de stock. Asimismo, resulta la única forma de exportar productos panificados conservando las variedades artesanales propias de cada región.



Panificados ultracongelados para exportación

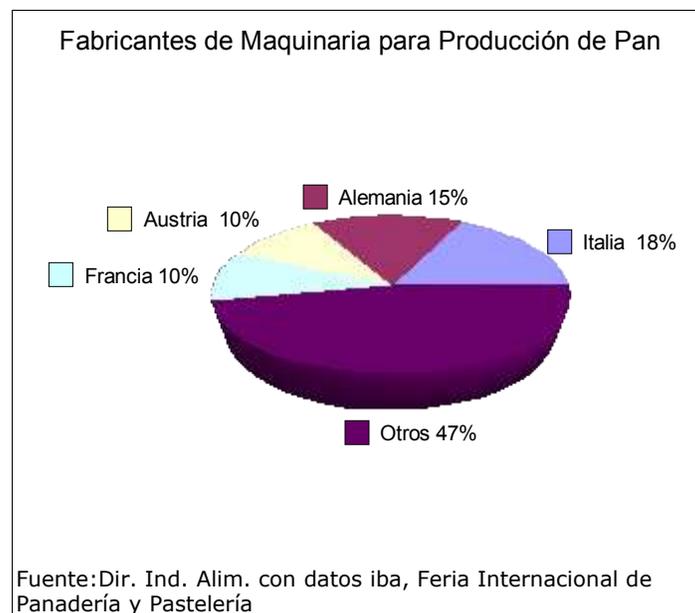
Los productos panificados congelados se distribuyen en envases de polietileno dentro de cajas de cartón corrugado que permiten el paletizado y envío de las piezas a diferentes destinos a través de las fronteras.

También es importante destacar que, dentro de la industria de la panificación, los consumidores valoran la calidad artesanal de este tipo de productos. Las empresas industrializadoras deben tratar de conservar estas cualidades. Como lo revelan diversos estudios de mercado, el pan de molde industrializado no es un sustituto del pan artesanal horneado en las panaderías y para poder llegar a competir con éstas los industriales cuentan en este momento con la tecnología de la ultracongelación que aplicada a las masas posibilita el desarrollo de panes congelados con características sorprendentemente similares a las del pan artesanal recién horneado. Además de la correcta tecnología de congelación, es necesario aplicar durante la elaboración de los panificados ultracongelados técnicas adecuadas que hacen a la obtención del producto deseado y aditivos alimentarios especiales para masas congeladas desarrollados por la ingeniería alimentaria.



Producto listo para el consumo

Según el Instituto de Estudios de Mercado Euromonitor, el consumo de productos panificados continuará con una tendencia creciente en los próximos cinco años, como así también, la demanda de maquinaria para la elaboración de pan.



En Argentina el consumo per cápita de pan se aproxima al promedio de los registrados en los países de la Unión Europea. Los alemanes y austríacos consumen la mayor cantidad de pan,

alrededor de 80 Kg por persona por año, mientras que los habitantes del Reino Unido y los irlandeses se encuentran en la parte inferior de la lista con un consumo anual menor a 50 Kg.



Medialunas en bandejas previo a la ultracongelación



Túnel modular de ultracongelación

Cabe mencionar que, a causa de la crisis económica del año 2001, la inversión en tecnología, en general, se ha visto frenada. Empresas proveedoras de equipos para congelación observan que a partir de fines del año 2004 comenzó a crecer nuevamente la demanda de este tipo de equipos para operación por carros -que son los utilizados por las Pymes- ya que las grandes compañías industrializadoras de panificados cuentan con túneles de ultracongelación (en espiral o lineales continuos) mucho más costosos, adquiridos durante la década del '90.

Para las Pymes panificadoras argentinas la inversión en tecnología de última generación resulta complicada debido a que muchas de ellas se encuentran endeudadas y el acceso al crédito recién está comenzando a manejarse como una posibilidad luego de la crisis que afectó a la economía del país.

Además de incorporar el equipo de ultracongelación, las firmas deben considerar también la adquisición de enfriadores de agua ya que las masas que serán ultracongeladas no pueden superar los 20 °C durante el proceso de amasado. Los proveedores locales de estos equipos mencionan que la cantidad que actualmente colocan en el mercado es relativamente baja. Mantener la temperatura durante la etapa de amasado cuando se utilizan amasadoras rápidas resulta indispensable, también para la panificación tradicional. De todas maneras, aún así, no se observa un incremento de las ventas de estos equipos.

La compra de maquinaria importada por parte de las Pymes disminuyó notablemente desde el año 2002, se puede decir que para las empresas panificadoras argentinas éste tipo de equipos requiere de un gran esfuerzo de inversión que no todas están en condiciones de realizar. Los proveedores que, solían importarla, refieren que alrededor del año 2000 se compraban equipos de ultracongelación de tres carros entre 22 y 25 mil US\$, hoy inalcanzables para la mayoría de las pequeñas panificadoras.

Como conclusión general, se observa que las Pymes panificadoras que deseen alcanzar los mercados externos tienen como única opción la implementación de tecnología de ultracongelación de masas. Para la reconversión de su producción es necesario que realicen las inversiones pertinentes en amasadoras de alta velocidad, en enfriadores de agua, en túneles de ultracongelación, también resulta necesario tener en cuenta que las cámaras frigoríficas para almacenar los productos deben alcanzar temperaturas menores a -18 °C y que los productos congelados necesitan envasarse para mantener su calidad. Las tendencias a nivel mundial indican que los consumidores muestran gran aceptación por este tipo de productos, por lo tanto, el desafío para las Pymes panificadoras argentinas ha quedado planteado.

Fuentes consultadas: Feria Internacional IBA de Panadería y Pastelería, Servicio Técnico de Calsa, Refrin SAIyC, Power Cold Refrigeración Aplicada, San Telmo Equipamientos SA., Comenco.