

EVOLUCION DE LA PANIFICACION : “PINCELADAS ”

8 NOVIEMBRE - 2017

Jordi Rafart

Indice

- **Como lo veo: 93...2017... evolución.**
 - Pan crujiente: Evolución por frio: “el frio como motor del cambio”. (Pan / Bollería / Cereales)
 - Pan blando: Evolución por ingredientes y/o proceso.
- **Situación actual:**
 - Mejora pan blando
 - Mejora pan crujiente / Otros procesos
 - Mejora cereales
 - CL
 - Salud (reducción sal, reducción de grasa, celiacos, etc..)
- **Futuro...Tendencias...Reflexiones**
 - Mejora continua de la calidad del pan
 - Extensión de gamas
 - Nuevas tecnologías

Cómo lo veo: 93...2017...evolución

1. Pan crujiente: “el frío como motor del cambio”.

- Pan
- Bollería
- Cereales

PANADERIA TRADICIONAL → FERMENTACIÓN CONTROLADA / ALETARGADA

PANADERIA INDUSTRIAL → CONGELACIÓN

2. Pan tierno: Evolución por ingredientes y/o proceso

TEXTURA es Mucho MÁS que sólo TERNURA



More resilient



Softer





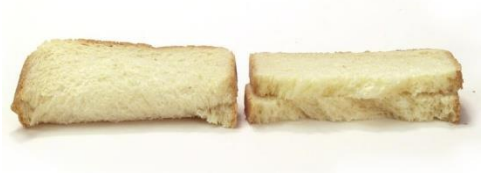




Melts in mouth

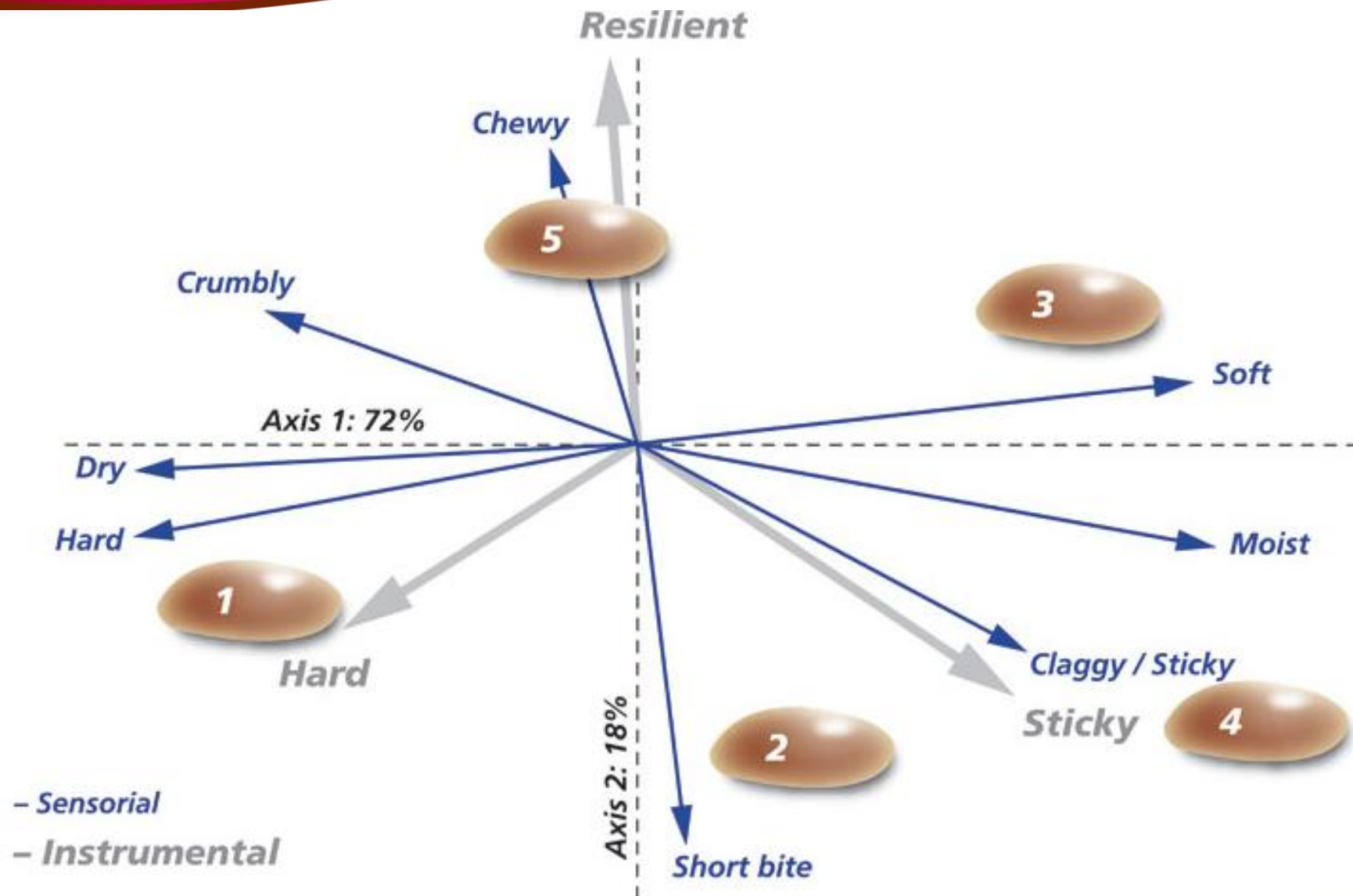


Fresher

Sobre qué parámetros podemos influir?

Ternura	
Resiliencia del producto	
Resiliencia de la miga	
Sensación de humedad	
Cohesividad	
Mordisco corto	
Melting - Fundente	

Puratos hablando de textura en Pan...



Qué hay en el mercado...

Recuperación

Ternura

Humedad

Mordisco
corto

o

Recuperación

Ternura

Humedad

Mordisco
Corto

tierno, recupera, seco, no funde.

No tierno, no recupera, pegajoso, no funde.

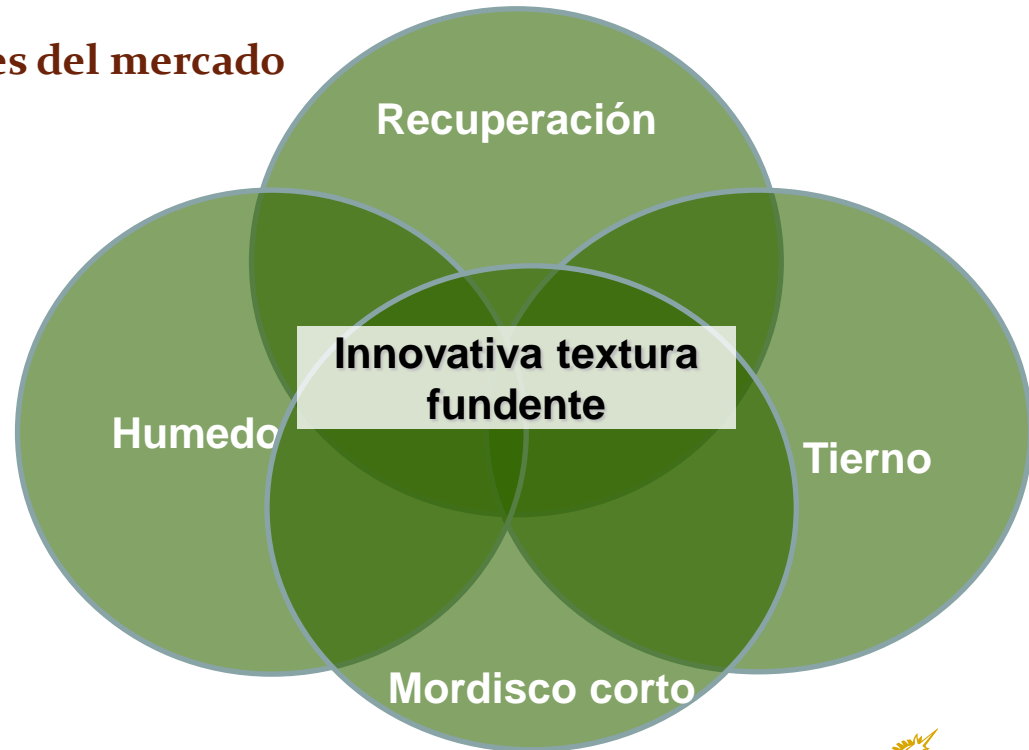
Situación actual (2017)

Situación actual - Mejora pan blando

- Sistema de ingredientes para optimizar textura de productos dulces de panificación.

Fundir es ...

- Alta humedad sin gomosidad
- Más tierno que soluciones actuales del mercado
- Excelente recuperación
- Mordisco muy corto



Situación actual - Mejora pan crujiente

SE HA MEJORADO EN DOS ASPECTOS



MASA MADRE



PROCESOS MAS LARGOS



PANES RUSTICOS



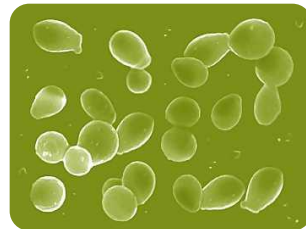
¿QUÉ ES LA MASA MADRE?

DEFINICIÓN DE MASA MADRE

Masa madre

Mezcla de harina, agua y sal que ha sido fermentada con microorganismos naturales (bacterias lácticas y levaduras salvajes)

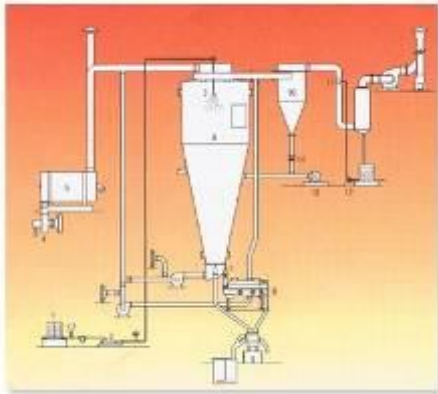
**Levaduras
Salvajes**



**Bacterias
lácticas**

Proceso Industrial de la fabricación de masas madre

Masas madre deshidratadas
Secado en spray = Aroma afrutado



Masas madre deshidratadas
Secado en tambor = Aroma tostado



CENTRAL :
Fermentación de
masas madre líquidas activas



Masas madre líquidas
inactivadas =
Gusto más ácido



MASAS MADRE 50% DE SÓLIDOS

¿ CUAL ES LA COMPOSICIÓN DE LAS MASAS MADRES HABITUALES?

50% H₂O
50% HARINA

¿ PORQUE AUMENTAR EL % DE SOLIDOS ?

MÁS HARINA
FERMENTADA



MAS SE MODIFICA
LA ESTRUCTURA DE
LA MASA



MAYOR IMPACTO
EN EL PAN FINAL

Masa madre estabilizada con sal



activa



frío



Harina fermentada
Microflora

Harina Fermentada

estabilizada



sal



Harina fermentada

**TIEMPO DE VIDA (2 MESES)
CONSERVAR A 4°C**

**TIEMPO DE VIDA (6 MESES)
TEMPERATURA AMBIENTE**

UTILIZACIÓN DE LA MASA MADRE

- MASAS MADRES PARA TODO TIPO DE ELABORACIONES



Situación actual – Otros Procesos

1. Pan 90%



2. Masas Hidratadas



Situación actual - Mejora pan cereales

¿Qué tipo de panes con **CEREALES**
encontramos en el mercado?



**PANES CON GRANOS
TRITURADOS Y SEMILLAS**

Situación actual - Mejora pan cereales

¿SEMILLAS?

¿MASA MADRE?



Sapore Softgrain son SEMILLAS tiernas maceradas con **masa madre.**

Basado en la
tradición del
NORTE DE
EUROPA



¿ COMO SE HACE ?



AÑADIMOS
AGUA A LAS
SEMILLAS



DEJAMOS
MACERAR CON
MASA MADRE



LAS HERVIMOS



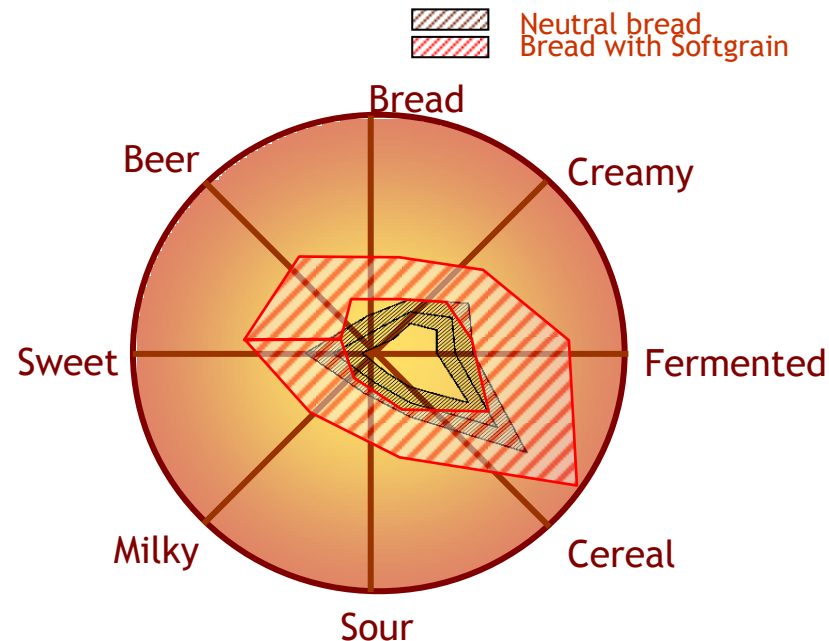
ENVASAMOS

BENEFICIOS SOFTGRAIN

APORTA UN SABOR MUY DISTINTO.

1 . El grano esta más tierno y jugoso.

2 . La masa madre le aporta un mayor sabor y aroma. Podemos jugar con el tipo de masa madre a utilizar



PERMITE ELABORAR PANES TOTALMENTE INNOVADORES.

Permite el uso de granos ENTEROS de:

TRIGO, CENTENO, CEBADA, AVENA, etc... obteniendo unos panes muy diferenciados.

PRESENTE

TIPOLOGIA DE SOFTGRAINS:

1. SOFTGRAIN CON SEMILLAS ESTÁNDAR.

- a. Trigo, centeno, cebada, etc.. ENTERO
- b. Semillas pequeñas (pan con cereales actual). MEJOR HUMEDAD



PRESENTE

TIPOLOGIA DE SOFTGRAINS

2. SOFTGRAIN CON “ANCIENT GRAINS”
 - a. Espelta, Quínoa, Amaranto, Teff, etc...



PRESENTE

TIPOLOGIA DE SOFTGRAINS

3. SOFTGRAIN CON SEMILLAS TOSTADAS o CAMELIZADAS.

- a. Trigo caramelizado
- b. Cebada caramelizada
- c. Mijo Tostado
- d. Avena Tostada



Situación actual – CLEAN LABEL



Pan 100% libre números E



¿Por qué

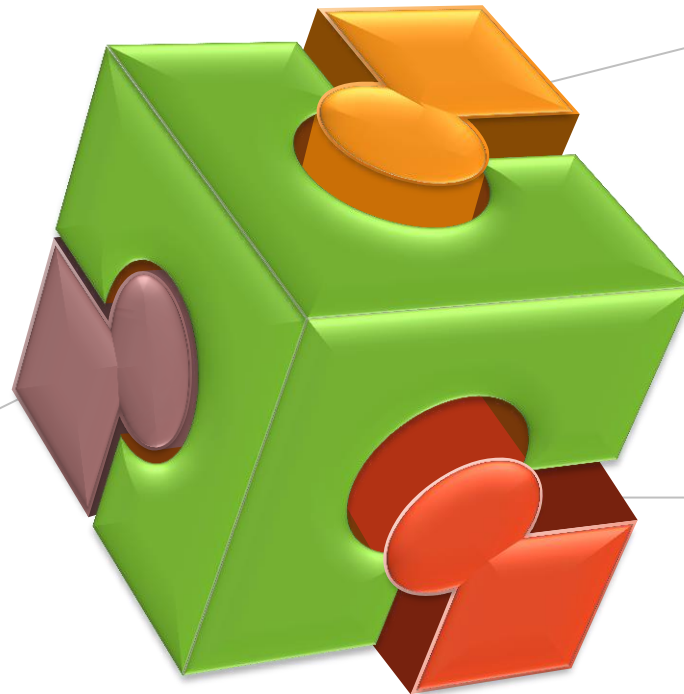
CLEAN(ER)
LABEL



?



TT: los consumidores
lo prefieren



Fabricantes lo
piden



Poder de
diferenciación

Clean(er) Label no es un nicho puede ser el líder del
mercado

Definición

- **Definición general:**

Actualmente no existe una definición reglamentaria que explique lo que realmente significa 'clean label'

Dada la ambigüedad del concepto, los fabricantes pueden interpretar "clean label" relacionándolo con sus necesidades.

En ausencia de regulación, la interpretación y decisión del significado de "clean label" recae sobre el **consumidor.**

→ No existe una sola definición

→ Las políticas *Clean label* han sido impulsadas por las preferencias de los consumidores.

→ En general, *Clean label* hace referencia a eliminar los ingredientes *mal considerados* por el consumidor final del etiquetado.

Fuente: Datamonitor Analysis

Aditivos

- **Los aditivos alimentarios** son sustancias añadidas intencionadamente en los productos para modificar ciertas funciones tecnológicas (por ejemplo: edulcorar, conservar...)
- En la Unión Europea (EU) todos los aditivos alimentarios se identifican con un **número E**.
- Los aditivos alimentarios siempre se incluyen en el **listado de ingredientes**.
- Los aditivos más comunes que aparecen en el etiquetado de productos alimentarios son **antioxidantes, colorantes, emulgentes, estabilizantes, agentes humectantes, espesantes, conservantes y edulcorantes**.

Coadyuvante tecnológico

- **El Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios define los coadyuvantes tecnológicos como sustancias que:**
 - no se consumen como alimentos en sí mismos
 - se utilizan intencionadamente en la transformación de materias primas, alimentos o de sus ingredientes para cumplir un determinado propósito tecnológico durante el tratamiento o la transformación, y pueden dar lugar a la presencia involuntaria, pero técnicamente inevitable, en el producto final de residuos de la propia sustancia o de sus derivados, a condición de que no presenten ningún riesgo para la salud y no tengan ningún efecto tecnológico en el producto final.

Definición

- El enlace con “natural”:
 - El término ‘**natural**’ está muy vinculado al ‘**clean label**’, porque aún sin estar regulado, a menudo es el punto de entrada a sus demandas.
 - Para algunos consumidores, ‘natural’ significa ‘**clean label**’
 - Para otros indica: más **seguro, saludable, menos procesado, menos artificial** o más sostenible.
 - *Es importante entender en qué ingredientes confían los consumidores.*



IDEAS: “LIMPIAR LA RECETA”

- **Revisión de las recetas históricas y se replantea la funcionalidad de cada ingrediente (nº E):**
 - **Tiene sustituto sin ser nºE ???**
 - **Su funcionalidad es necesaria ???**
 - **Existe como ingrediente natural???**
 - **Formular de forma racional, sostenible y equilibradamente**



Productos

- **Solución: *MEJORANTES***

- Composición habitual:

- Harina de **trigo**, Emulgente: E-472e, antiaglomerante: E-170, estabilizante: E-412, antioxidante: E-300, agente de tratamiento de la harina: E-920 y enzimas

- Composición clean label: Harina de **trigo**, antiaglomerante : E-170????, antioxidante E-300??? y enzimas.

Emulgentes sustitución por Lipasas y xilanasas (enzimas)

Hidrocoloides (E-412...) por enzimas estructurales

Antioxidante E-300 por GOX (enzima) o extracto de acerola

Agente de tratamiento de la harina E-920 por levadura desactivada

- Composición clean label “purista”: Harina de **trigo**, extracto de acerola y enzimas.

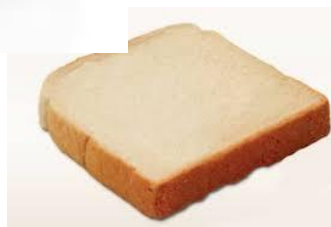
Enzimas

Factor clave para la innovación y percepción de la calidad de los alimentos.



EJEMPLO

- Pan de molde



PAN DE MOLDE

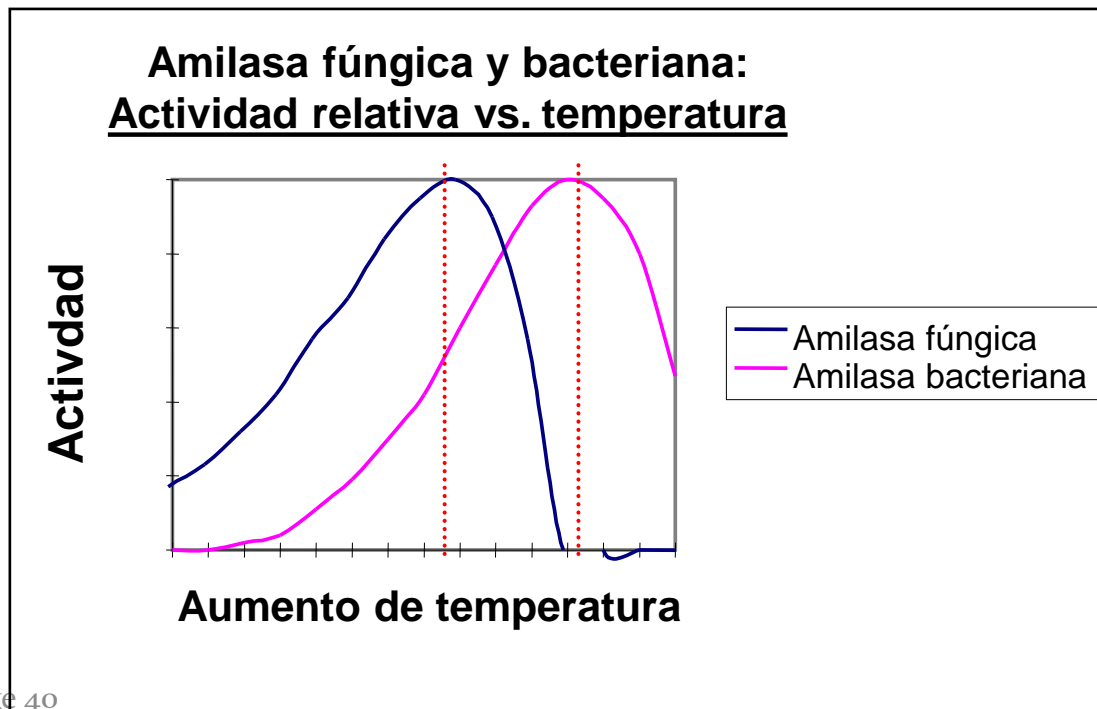


- **Receta habitual**

	%	Etiquetado
Harina de trigo	100	Harina de trigo
Agua	55	Agua
Levadura	5	Levadura
Sal	1,8	Sal
Azúcar	4	Azúcar
Aceite de girasol	2	Aceite de girasol
Mejorante	1	Harina de haba, emulgentes (E 472e y E 471), antioxidante E 300 y enzimas
Conservadores	0,3	Conservador E 282
Acidificante	0,2	Estabilizante E 341

ENZIMAS DE TERNURA

- Enzimas de frescura que dependiendo del tipo de textura deseada combinaremos de una manera o de otra.
- Eliminación del emulgente E 471



MASA MADRE

- Se ha realizado pan mucho antes de la utilización de los mejorantes que conocemos hoy en día.
- Muchos ingredientes han hecho la función de mejorar las capacidades de panificación de una masa panaria.
- El ingrediente por encima de todos es la masa madre.



SAPORE MOLDERATOR

- **En la historia se han utilizado multitud de ingredientes como conservadores:**
 - Azúcar
 - Grasa
 - Vinagre
 - Alcohol
 - Acido Sórbito
 - Acido Propiónico
- **Masa madre que durante la fermentación genera ácido propiónico.**
- **Nos aporta conservación de 12-18 días**
- **Eliminación del conservante E 282.**

PAN DE MOLDE



- **Receta CLEAN LABEL**

	%	Etiquetado
Harina de trigo	100	Harina de trigo
Agua	55	Agua
Levadura	5	Levadura
Sal	1,8	Sal
Azúcar	4	Azúcar
Aceite de girasol	2	Aceite de girasol
INTENS FRESHNESS	1	Harina de haba y enzimas
Sapore Molderator	2	Masa madre de trigo deshidratada
Masa Madre	10	Masa madre de trigo

Situación actual – SALUD

1. REDUCCIÓN DE SAL
2. REDUCCIÓN DE GRASA
3. CELIACOS

Situación actual – SALUD (REDUCCIÓN DE SAL)

- ENFOQUE :

DESARROLLAR PRODUCTOS MÁS SALUDABLES PERO SIN PERDER DE VISTA EL SABOR

MASA MADRE QUE PERMITE REDUCIR UN 25-50% DE SAL



Situación actual – SALUD (REDUCCIÓN DE SAL)



Portugal: Dan Cake Tostas de Luxo Baixo Teor de Sal: Premium Whole Wheat Toasts. Source of fiber. Low-salt. No sugar added. No cholesterol.



Italy: Grissini Iposodici: Low Sodium Breadsticks. Very low sodium content.



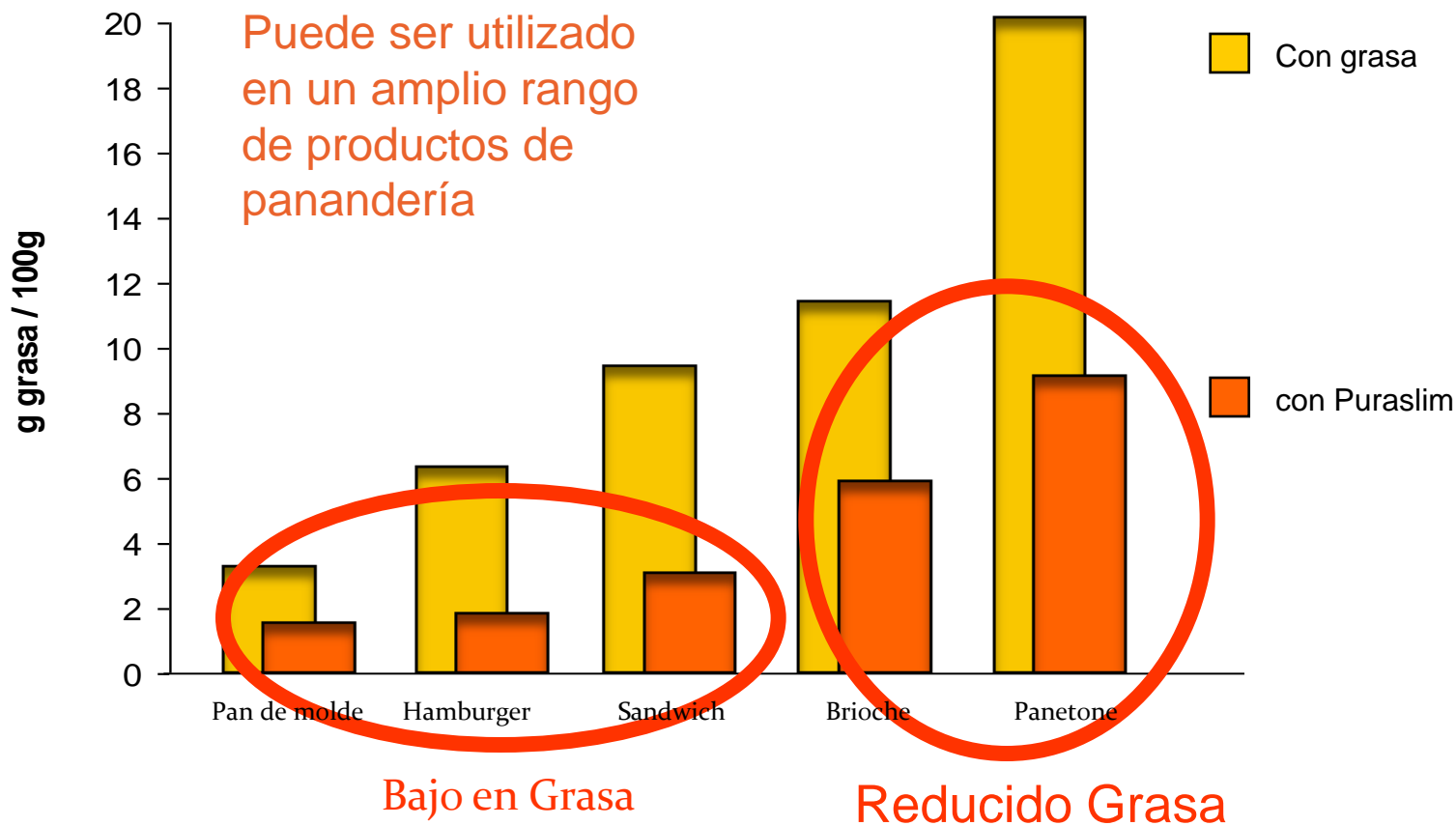
Spain: Dia Tostadas Biscotes Muy Bajos en Sal: Toasted Bread. Five packs of traditional toasted bread. Very low in salt, in a cardboard box. Ideal for sweet or savory toppings.

Situación actual – SALUD (REDUCCIÓN DE GRASA)

- ENFOQUE :

**DESARROLLAR PRODUCTOS MÁS SALUDABLES PERO
SIN PERDER DE VISTA EL SABOR**

Solución PURATOS: PURASLIM



Situación actual – SALUD (REDUCCIÓN DE GRASA)

5% of products launched had a low fat positioning. "Light" and "less" used in product descriptions are common place.



United Kingdom: Sainsbury's Be Good To Yourself 2 Plain Mini Naans. Less than 3% fat. Suitable for vegetarians.



France: Herta Feuilles de Brick: Thin Dough Sheets. Less than 2% fat.



Brazil: Pullman Plus Vita Light 12 Graos Integral: Light Integral Bread. 100% integral. Low saturated fat level. Zero trans fat. No added sugar. Rich in fiber. Low fat.

Situación actual – SALUD (GLUTEN FREE)

- ENFOQUE :

DESARROLLAR PRODUCTOS APTOS PARA CELIACOS.

ALÉRGENOS Free - GLUTEN Free

Gluten-free products continue to growing as diagnosis of Coeliac disease increases
4% of products launched had a gluten free positioning.



Italy: Soft bread in a plastic film-wrapped tray. No gluten!



Germany: Gluten free pre-baked rolls in a cardboard sleeve.



Italy: Naturally gluten free focaccia bread in a plastic film-wrapped tray.



Netherlands: Gluten free toasted bread in a plastic bag.



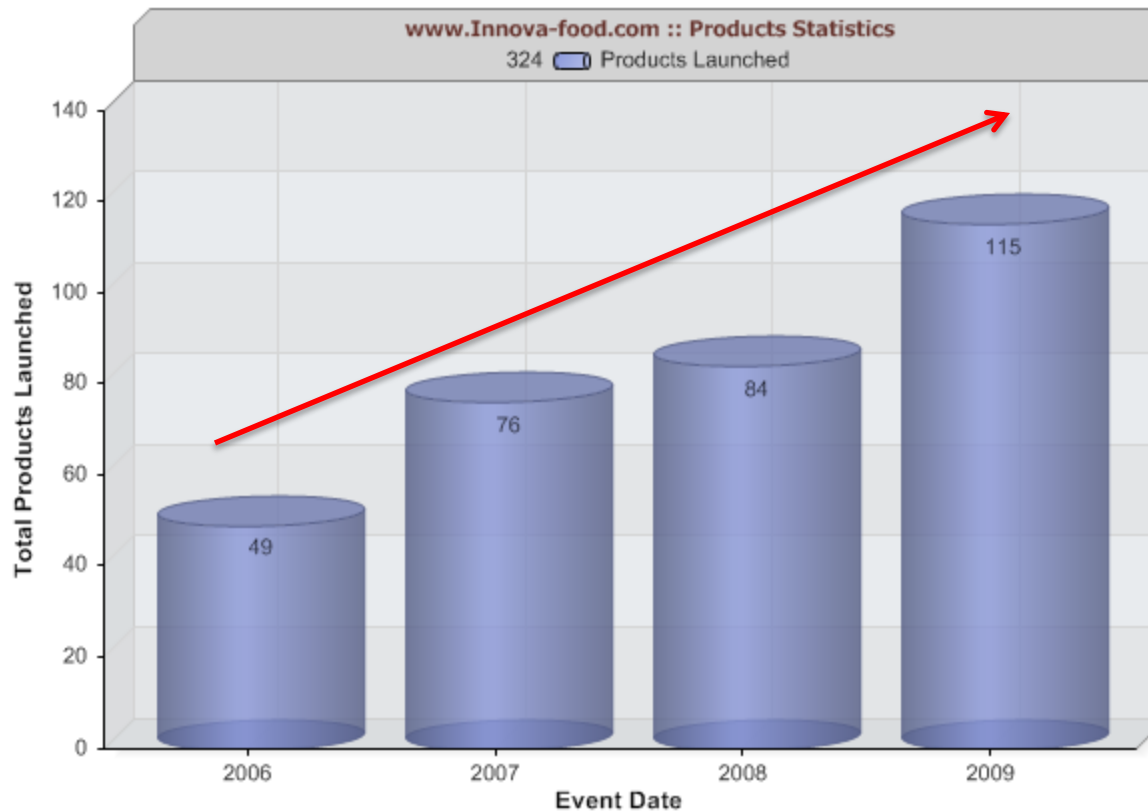
Austria:
Schneekoppe
Kerniges Brot:
Wholegrain Bread.
Gluten free.
Lactose free.
Preservatives free.



Italy: Gusto Amore
E Fantasia Sapore
Senza Glutine
Pagnottelle: Gluten
Free Pagnottelle

GLUTEN FREE

Among the Health claims “Gluten free” had a remarkable growth in the last 3 years



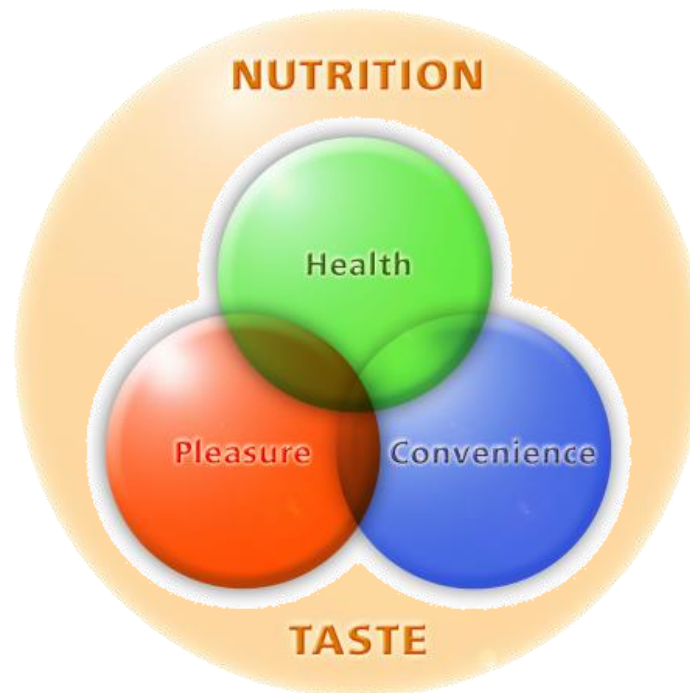
Gluten-free products continue to growing as diagnosis of Coeliac disease increases 4% of products launched had a gluten free positioning.

Futuro..tendencias..reflexiones

Futuro...tendencias...reflexiones

1. MEJORA CONTINUA DE LA CALIDAD GLOBAL DEL PAN

- MAS IMPORTANCIA DE LA CALIDAD POR PARTE DEL CONSUMIDOR



Futuro...tendencias...reflexiones

1. MEJORA CONTINUA DE LA CALIDAD GLOBAL DEL PAN

- **MERCADO TRADICIONAL MAS REDUCIDO PERO DE MAS CALIDAD**

Futuro...tendencias...reflexiones

1. MEJORA CONTINUA DE LA CALIDAD GLOBAL DEL PAN

- **PROCESOS INDUSTRIALES DE LARGA FERMENTACION (MÁS DE 8 HORAS)**
- **LA VUELTA DE LA TRADICION DE MASA MADRE EN LA INDUSTRIA**

Futuro...tendencias...reflexiones

1. MEJORA CONTINUA DE LA CALIDAD GLOBAL DEL PAN

- AUMENTO DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS



Futuro...tendencias...reflexiones

1. MEJORA CONTINUA DE LA CALIDAD GLOBAL DEL PAN

- AUMENTO DE PRODUCTOS GERMINADOS

SOFTGRAIN SPROUTED GRAINS - CON SEMILLAS GERMINADAS.



2. EXTENSIÓN DE GAMAS

- **INTRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE OTROS PAISES**



2. EXTENSIÓN DE GAMAS

- PRODUCTOS HIBRIDOS

- Cronut
- Cruffin
- Bagel baguette
- Etc.



Futuro...tendencias...reflexiones

2. EXTENSIÓN DE GAMAS

- PRODUCTOS MAS RUSTICOS

- Hamburguesa rustica



3. NUEVAS TECNOLOGIAS

- COCCIÓN EN HORNOS DE VAPOR



3. NUEVAS TECNOLOGIAS

- COCCIÓN POR MICROONDAS



3. NUEVAS TECNOLOGIAS

- SISTEMA DE ENFRIAMIENTO POR VACUUM



3. NUEVAS TECNOLOGIAS

- PAN EN CASA



El PAN CRUJIENTE ó SOFT seguirá evolucionando en el mundo



MUCHAS

GRACIAS

