

COSECHA ESPAÑA 2019

INDICE

AIT INGREDIENTS IBERICA - GRUPO
SOUFFLET

MERCADO MUNDIAL

BALANCE CAMPAÑA ESPAÑA

ESPAÑA: DATOS DEL LABORATORIO

ESPAÑA: DATOS DEL OBRADOR

NUESTROS CONSEJOS TECNICOS

INGREDIENTES AL SERVICIO DEL MOLINERO

BALANCE DE LA CAMPAÑA FRANCESA

FRANCIA - DATOS DEL LABORATORIO

FRANCIA - DATOS DEL OBRADOR

INGREDIENTES AL SERVICIO DEL MOLINERO

BALANCE DE LA CAMPAÑA RUSIA/UCRANIA

RUSIA/UCRANIA: DATOS DEL LABORATORIO

RUSIA/UCRANIA: DATOS DEL OBRADOR

SOLUCIONES AIT INGREDIENTES

DATOS DE CONTACTO DE NUESTRO EQUIPO



1 | AIT INGREDIENTS IBERICA - GRUPO SOUFFLET

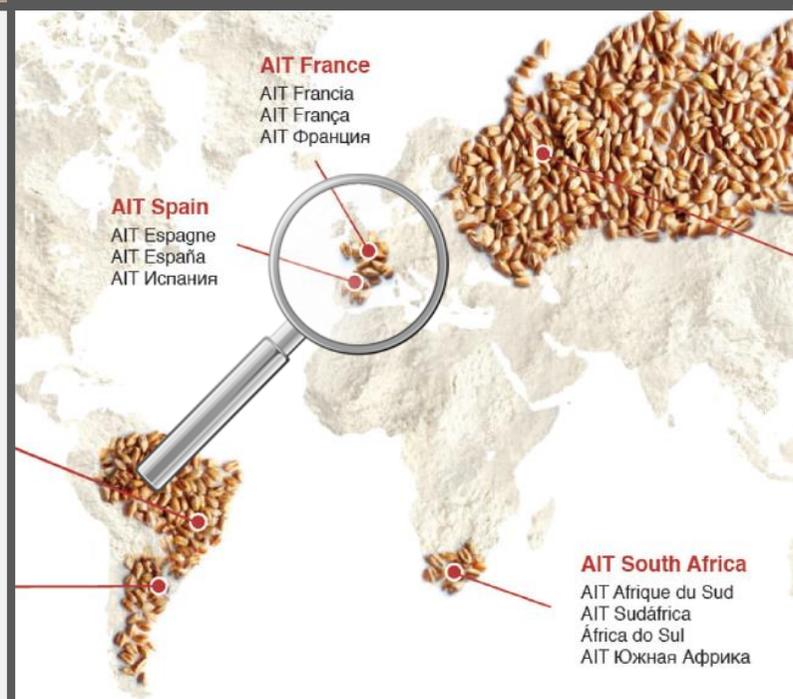


Posicionados en los mercados de la molinería, panadería, bollería y pastelería, AIT Ingredients Ibérica propone **ingredientes tecnológicos** (enzimas, harina de trigo malteado...), numerosos ingredientes basados en cereales (malteados, tostados, mezclas de granos, masas madre...), correctores para harinas, mejorantes, mixes y premixes permitiendo así la elaboración de una amplia gama de panes especiales. Disponemos de una efectiva gama de productos Clean Label y proponemos los productos ecológicos BIO completando un extenso catálogo. El equipo de AIT Ingredients IBERICA está a su disposición para más información.

Con este informe les presentamos los **RESULTADOS FINALES** de nuestra **ENCUESTA DE CALIDAD DE LOS TRIGOS** tras haber analizado muestras de trigos provenientes de distintas partes del mundo y llevado a cabo en nuestro obrador múltiples ensayos de panificación. EL objetivo es ofrecerles toda la información de la cosecha 2019 así como los consejos de nuestros expertos y **SOLUCIONES** específicas adaptadas a los resultados obtenidos.

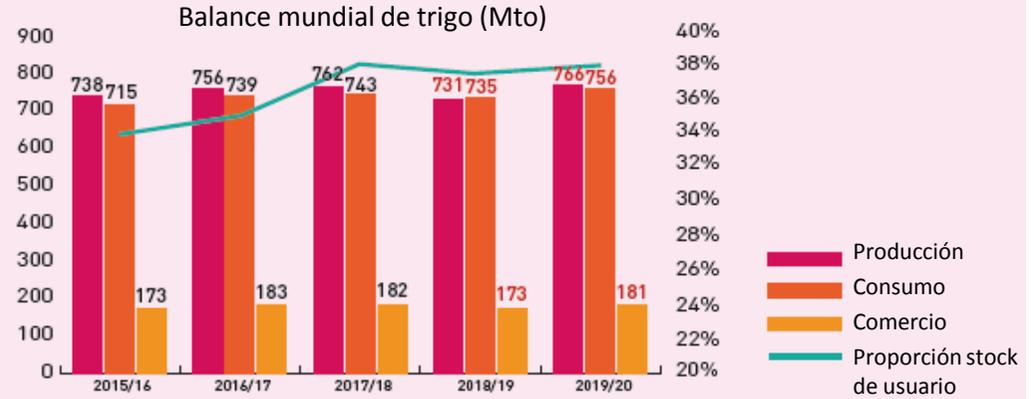
Aprovechamos la ocasión para informarles de la apertura de nuestra nueva filial en España. Avanzando en la integración en el mercado español y portugués, nace **AIT Ingredients Ibérica**, con el fin de mejorar en logística y servicio, acercarnos aún más a las necesidades del sector y potenciar la línea del trigo-harina-pan con nuestros clientes portugueses y españoles.

Con una gran capacidad de propuestas para aportar el mejor valor añadido a nuestros clientes molineros, industriales o artesanos, ideamos y producimos ingredientes y encontramos soluciones destinadas a mejorar la transformación del trigo al pan. Cooperamos con nuestros conocimientos y aptitudes técnicas, elaborando propuestas para mejorar en la calidad, así como en la rentabilidad de los productos.

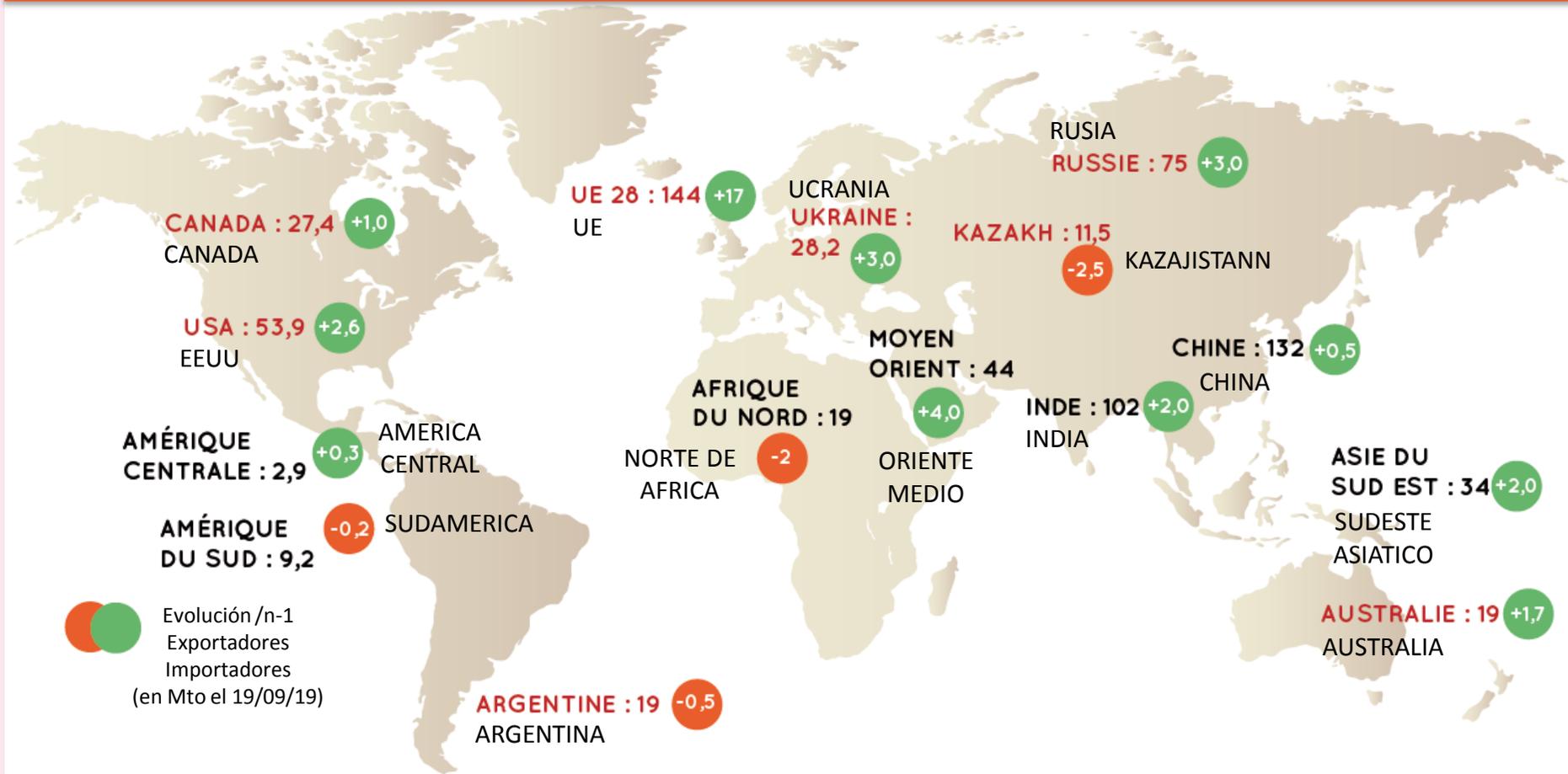


2 | MERCADO MUNDIAL

- Aumento del disponible en UE, EEUU y Ucrania
- Competencia del maíz sudamericano en Asia
- Problemas potenciales de calidad en los trigos de primavera estadounidenses y canadienses
- Incertidumbre sobre el potencial de Argentina y Australia
- Inicio de las siembras en el hemisferio norte
- Incertidumbre acerca de la demanda de Oriente Medio y Norte de África.
- Incremento de competitividad del trigo para piensos en EU/EEUU



Considerable aumento de la producción de trigo en el hemisferio norte



3 | BALANCE CAMPAÑA ESPAÑA

Muestreo de trigos blandos por zonas



Además, la demanda dinámica encuentra dificultad para abastecerse en el Mar Negro: tras un inicio de la campaña de exportación más fluido, los agricultores rusos limitan ahora la oferta al tiempo que el maíz acapara la logística en Ucrania. Por último, en el plano geopolítico, parece vislumbrarse una salida a la crisis comercial entre China y América que sería favorable principalmente para la soja y el maíz.

En este contexto, los precios podrían mantenerse sostenidos a corto/medio plazo. La evolución a medio/largo plazo dependerá de elementos exógenos al trigo (maíz, geopolítica, economía...) aunque fundamentalmente hay buena disponibilidad de trigo en el mundo.

Balance campaña España

El descenso en un 2,4 % de la superficie sembrada en España (a 1,65 Mha), sumado a la caída de los rendimientos (condiciones meteorológicas adversas al final del ciclo), ha conllevado un importante recorte de la producción española (-2 Mt) situándola en 4,63 Mt. Para equilibrar el balance entre la oferta y la demanda, España necesita importar +/- 6,4 MT. El mercado nacional es por tanto muy dependiente del mercado internacional para abastecerse durante la campaña 2019.

La producción mundial de trigo se establece en torno a 765 Mt, lo que supone un volumen confortable para responder a la demanda global.

Sin embargo, los temores sobre la implantación del maíz americano provocaron una fuerte subida de los precios de casi 40 \$/T en los meses de mayo y junio. A continuación, el mercado corrigió entre mitad de junio y principios de septiembre pues el USDA no validaba la bajada de producción americana. El maíz es el conductor del mercado del trigo durante la primera parte de la campaña.

El mercado repunta después, a principios de septiembre, mientras la meteorología norte americana (US/Canadá) complica y retrasa el fin de las cosechas de los trigos de primavera y la cosecha de maíz. Al contrario, el tiempo es demasiado seco en las principales áreas de producción del hemisferio sur (Australia y Argentina), disminuyendo los rendimientos potenciales.

4 | ESPAÑA - DATOS DEL LABORATORIO



A DESTACAR :

- Una bajada en el rendimiento molinero en referencia a 2018 (bajada del PS y del PMG).
- Resultados de laboratorio globalmente satisfactorios y en alza en referencia a 2018.



Zonas	Mezclas harineras	PMG (g)	Cenizas (%)	Humedad (%)	PE (kg/hl)	Proteínas (%)*	IC (s)	Gluten index (%)	Gluten húmedo (%)	GH/prot	W (10-4J)	G	P/L	le (%)	Absorción (%)	Debilitamiento (UF)	Estabilidad (min)
Media	2019	33,7	1,6	9,9	78,4	12,5	365	70	24,3	1,9	195	20,8	0,8	46,4	56,1	53,5	8,3
	2018	36,9	1,6	11,4	80,6	11,7	361	61	23,7	2	160	20,4	0,7	42,6	55,7	60,7	6,6
	Evolución	-3,2	0,0	-1,5	-2,2	0,8	4	9	0,6	-0,1	35	0,4	0,1	3,8	0,4	-7,2	1,7
Región SUR	2019	39	1,5	10,8	82,5	13,1	374	70	29,2	2,2	272	21,6	0,9	50,8	59,3	33,2	14,2
	2018	39,1	1,6	12,0	83,1	12,5	384	52	25,7	2,1	180	20,3	0,9	45,2	57,0	47,6	8,1
	Evolución	-0,1	-0,1	-1,2	-0,6	0,6	-10	18	3,5	0,1	92	1,3	0,0	5,6	2,3	-14,4	6,1
Región NORESTE	2019	35,2	1,6	10,1	76,2	11,4	358	80	19,5	1,7	152	18,2	1,2	43,4	54,7	57,7	5,2
	2018	37,9	1,6	11,8	78,2	11,0	345	80	21,6	2,0	156	19,4	0,9	44,8	54,7	63,2	5,0
	Evolución	-2,7	0,0	-1,7	-2,0	0,4	13	0	-2,1	-0,3	-4	-1,2	0,3	-1,4	0,0	-5,5	0,2
Región CENTRO	2019	31,9	1,6	9,5	78,6	13,3	366	68	27,2	2,1	223	22,5	0,7	49,4	57,0	46,4	11,0
	2018	33,7	1,6	10,5	80,5	11,5	359	50	24,6	2,1	133	21,8	0,6	37,4	55,6	72,6	5,9
	Evolución	-1,8	0,0	-1,0	-1,9	1,8	7	18	2,6	0,0	90	0,7	0,1	12,0	1,4	-26,2	5,1
Región NOROESTE	2019	33,2	1,6	10,0	77,6	12,1	364	64	22,3	1,8	159	20,0	0,9	42,7	54,7	68,8	5,0
	2018	34,8	1,7	11,4	78,6	11,5	352	62	22,5	2,0	134	19,8	0,7	43,1	54,3	76,5	4,8
	Evolución	-1,6	-0,1	-1,4	-1,0	0,6	12	2	-0,2	-0,2	25	0,2	0,2	-0,4	0,4	-7,7	0,2

* Proteínas expresadas en N*5,7 de materia seca

5 | ESPAÑA - DATOS DE OBRADOR



A DESTACAR :

- Característica de la masa bastante similar al año pasado con masas que se afinan rápidamente y perfiles extensibles.
- Mejoran en consistencia y volumen.

- Hidratación:** En descenso en todas las zonas, en particular la región noreste.
- Comportamiento:** Parecido a 2018, un afinado rápido, masas extensibles y en ocasiones pegajosas.
- Aguante:** Consistencia globalmente mejor que en 2018, con matices dependiendo la variedad.
- Aspecto:** Muy variable, con aspectos desde muy buenos a mediocres.
- Volumen:** Volumen en aumento en referencia a 2018.

Zonas	Hidratación	Comportamiento de la masa	Note de masa	Aguante/Aspecto/Volumen	Nota pan	Nota total	Volumen n°1	Volumen n°2
Media	2019	Hidrataciones satisfactorias y buen afinado de las masas. Perfiles de masa variables, pero lo mas habitual extensibles.	74	Aspecto y volúmenes de los panes satisfactorios.	60	228	1589	1679
	2018	Buena hidratación y buen afinado durante el amasado. Masas pegajosas, extensibles y poco elásticas.	70	Aguante y aspecto de los panes heterogéneos.	46	210	1484	1557
	Evolución	-1,6		4		14	18	105
Región SUR	2019	Perfil heterogéneo con mas trigos de fuerza en esta zona.	76	Buen aguante en los dos horneados. Distintos aspectos de los panes dependiendo de la variedad de trigo.	59	233	1675	1816
	2018	Hidratación y afinado muy satisfactorio. Masas pegajosas, extensibles y poco elásticas al final del amasado y en el formado.	69	Aguante de bueno a débil en los dos horneados. Aspecto de los panes de mediocres a buenos con falta de sección.	43	208	1415	1475
	Evolución	0,4	-	7	-	16	25	260
Región NORESTE	2019	Buen afinado. Masa extensible en la salida de la artesa, en ocasiones relajada y pegajosa. Diferencias notables en el formado dependiendo de la variedad.	76	Diferencias en aguante y consistencia dependiendo de la variedad.	69	240	1586	1692
	2018	Buen afinado e hidratación muy satisfactoria. Masas extensibles et poco elásticas, pero equilibradas en el formado.	81	Aguante correcto. Aspectos de los panes satisfactorios.	55	232	1577	1648
	Evolución	-2,2	-	-5	-	14	8	9
Región CENTRO	2019	Afinado rápido. A la salida de la artesa, falta de consistencia en la masa, extensible y normalmente pegajosa.	72	Falta de aguante.	56	222	1634	1729
	2018	Hidratación correcta y buen afinado. Masas bastante variables: muy pegajosas, muy extensibles y poco elásticas al final del amasado y formado, o bien poco extensibles y elásticas pero equilibradas en el formado.	55	Aguante de bueno a muy débil. Aspecto de los panes de mediocre a correcto con falta de sección y desarrollo de la greña.	36	253	1379	1421
	Evolución	-0,6	-	17	-	20	-31	255
Región NOROESTE	2019	Buen afinado. Masa de extensible a muy extensible.	74	Diferencias en aguante según la variedad.	59	226	1491	1540
	2018	Hidratación y afinado satisfactorio. Masas pegajosas, extensibles y poco elasticas tanto en la salida de la artesa como en el formado.	66	Aguante de bueno a débil en los dos horneados. Aspecto de los panes de mediocres a buenos con falta de sección y desarrollo de la greña.	33	192	1397	1417
	Evolución	-0,6	-	8	-	26	34	94

6 | NUESTROS CONSEJOS TECNICOS

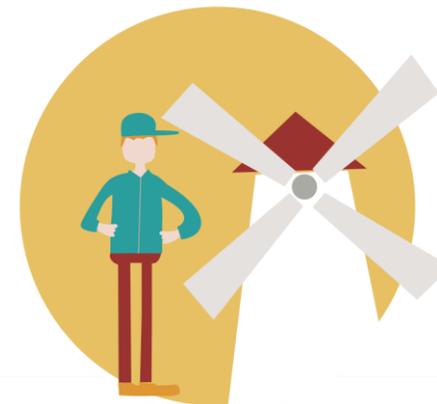


SINTOMAS	ORIGEN PROBABLE	SOLUCIONES TECNICAS
<ul style="list-style-type: none"> Masa muy pegajosa a hidratación constante. Bajada de rendimiento en la producción 	Falta de hidratación	<ul style="list-style-type: none"> Glutenbooster Fibra de Psyllium Vitalglucan H+
<ul style="list-style-type: none"> Formado demasiado corto. Retracción en pastones o masas laminadas. Desgarro en masa y greña. Exceso de fuerza en la masa, limitando el desarrollo y penalizando el volumen. 	Trigo tenaz, falta de extensibilidad.	<ul style="list-style-type: none"> Multazyme souplesse Multa Ion Multa Cystéine Procesos: aumentar el tiempo de amasado; reducir la utilización de recortes, disminuir la temperatura de la masa.
<ul style="list-style-type: none"> Afinado demasiado rápido. Demasiado extensible en el formado. Falta de volumen. Sección plana y greña poco desarrollada. 	Trigo débil, con falta de desarrollo en la red de proteínas.	<ul style="list-style-type: none"> Technic Gluten Multazyme GR3 Extracto de acérولا Procesos: ajustar la hidratación, aumentar el reposo en bloque, reducir el tiempo de fermentación final.
<ul style="list-style-type: none"> Masa que no aguanta largas fermentaciones y los procesos exigentes de producción. Falta de volumen. 	Falta de aguante y de tolerancia.	<ul style="list-style-type: none"> Multazyme Optimale Monozyme LPX
<ul style="list-style-type: none"> Actividad fermentativa deficiente. Falta de color en la corteza. 	Tiempo de caída demasiado elevado, débil actividad amilásica.	<ul style="list-style-type: none"> Pur Malt Monozyme MR



7 | INGREDIENTES AL SERVICIO DEL MOLINERO

Una propuesta completa basada en nuestra capacidad y conocimiento técnico de los ingredientes y de sus aplicaciones. Nuestro **conocimiento de las harinas y de los trigos**, junto a nuestra experiencia en el laboratorio y el obrador, nos permiten aconsejarle en la elección de **los mejores ingredientes tecnológicos** para asegurar la **calidad, regularidad y competitividad de sus productos**.



LAS INDISPENSABLES MULTAZYMES

Nuestras Multazymes mejoran el amasado, aumentan la actividad fermentativa, mejoran el volumen y el aspecto de los panes en la greña, color y textura de la corteza.

Multazyme Expert

Complejo básico adaptado a la cosecha.

Multazyme Perf

Eficiente y competitivo para todas las aplicaciones consiguiendo una corteza fina y un resultado equilibrado.

Multazyme Optimale

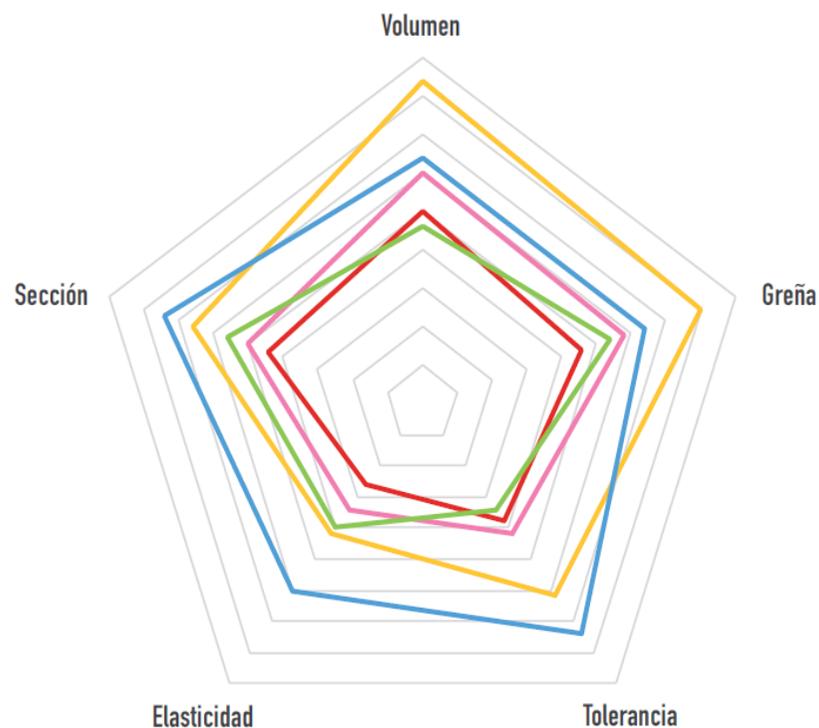
Adaptado para mejor volumen y greña.

Multazyme Genius

La corrección más completa con mejor tolerancia en fermentaciones largas.



Multazyme BO: Ideal para corrección de harinas ecológicas.



8 | Balance de la campaña francesa

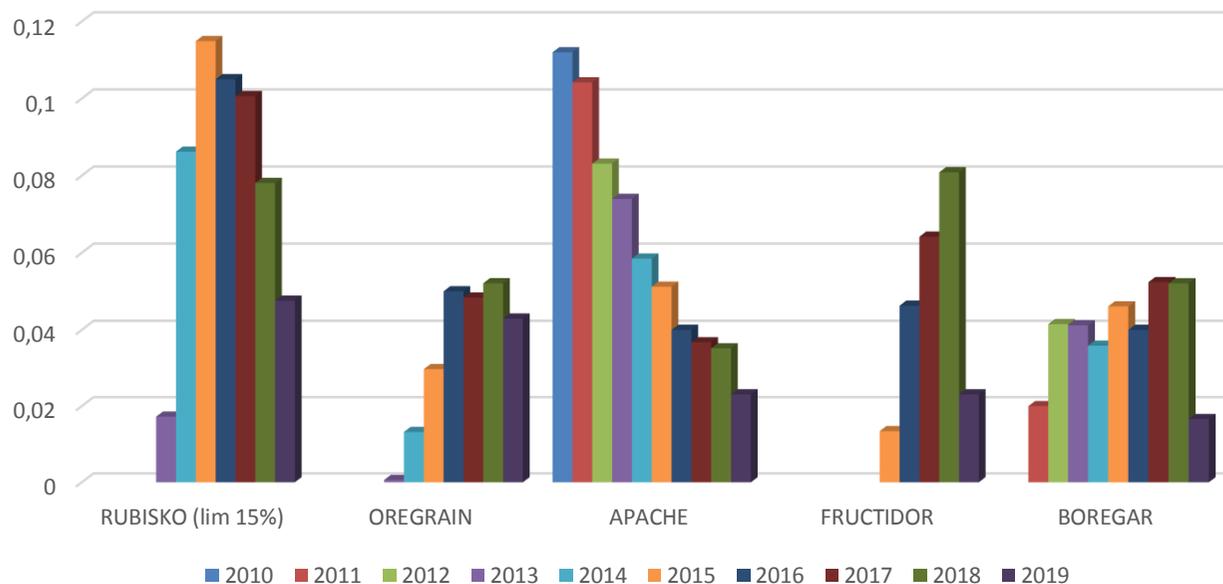


La cosecha comenzó una semana más tarde que el año pasado, pero avanzó con rapidez gracias a un tiempo cálido y soleado. La producción francesa de trigo blando de este año se estima entorno a los 39 MT, en comparación a los 34,4 MT del pasado.

A pesar de que el ahijamiento fue débil en ciertas regiones, de las altas temperaturas durante el llenado de los granos y de la falta de lluvia a lo largo de toda la campaña, la cosecha de trigo 2019 es de buena calidad y los rendimientos han sido excelentes.

No existe problema de micotoxinas (DON, deoxynivalenol) y solo en algunas regiones, principalmente de la costa del atlántica, el contenido en proteínas es algo bajo.

Clasificación de las 5 variedades panificables más cultivadas en 2019



Ninguna variedad representa más del 8%, confirmándose así la tendencia a la diversificación de variedades. De las 10 variedades panificables más cultivadas en Francia, 4 se clasifican como VRM (variedades recomendadas por la Molinería) y 6 BPMF (trigos para la molinería francesa).

A DESTACAR :

- ✓ Aumento de la producción y del rendimiento.
- ✓ Altas temperaturas que se traducen en trigos más vítreos.
- ✓ Globalmente una cosecha de muy buena calidad (PS, humedad y calidad de las proteínas).

Evolución varietal

Las variedades BPMF siguen en aumento en Francia.

La producción de BPMF (trigo para la molinería francesa) continúa creciendo desde 2015 hasta alcanzar el 80 % en 2019. Esto se debe al aumento de las VRM (variedades recomendadas por la molinería francesa).

Hay que destacar el fuerte aumento de trigos de fuerza que llegan a representar casi el 6% de la superficie de trigo blando en 2019 y una disminución de los trigos galleteros que ocupan entorno al 1% de la superficie.

Los trigos de fuerza se encuentran principalmente en las regiones del sur y los trigos galleteros en las regiones del *Grand-Est* y *Pays de la Loire*.

9 | FRANCIA – LABORATORIO

Comentarios (media nacional francesa)

- **Contenido en proteínas:** Con una media nacional de 11,7%, se mantiene la calidad pero ha descendido globalmente en 0,3 puntos en referencia a 2018.
- **Índice de caída Hagberg :** Se eleva de media hasta 340s.
- **Peso específico (PS) :** Un media de 81kg/hl que se traduce en granos bastante llenos.

Zonas	Mélanges meuniers Cosechas	Tasa de proteínas* (%)	Hagberg (s)	PS (kg /hl)	Alveógrafo	
					W (10 ⁻⁴ J)	P/L
Norte	2019	11,5	336	80,8	169	0,96
	2018	12,5	319	81,0	177	0,91
	Evolución	--	+	=	-	+
Oeste	2019	11,2	340	83,2	167	1,51
	2018	12,1	290	79,2	164	0,56
	Evolución	--	+	++	=	+++
Centro & Este	2019	11,7	376	82,8	178	0,89
	2018	12,1	301	80,2	177	0,68
	Evolución	-	++	+	=	+
Suroeste	2019	11,4	340	80,7	177	1,15
	2018	10,3	309	80,0	170	0,47
	Evolución	++	+	=	=	+++
Sureste	2019	12,5	377	78,6	173	1,79
	2018	12,8	320	79,2	184	0,59
	Evolución	-	+	=	-	+++

* Proteínas expresadas en N*5,7 sobre materia seca



CONCLUSIONES

- ✓ El contenido en proteínas es menor en comparación a 2018.
- ✓ En el alveógrafo, la W es equivalente pero el P/L ha aumentado en la mayoría de zonas.
- ✓ El periodo de canícula antes de la cosecha ha producido trigos vítreos y secos con una alta tasa de almidón dañado.



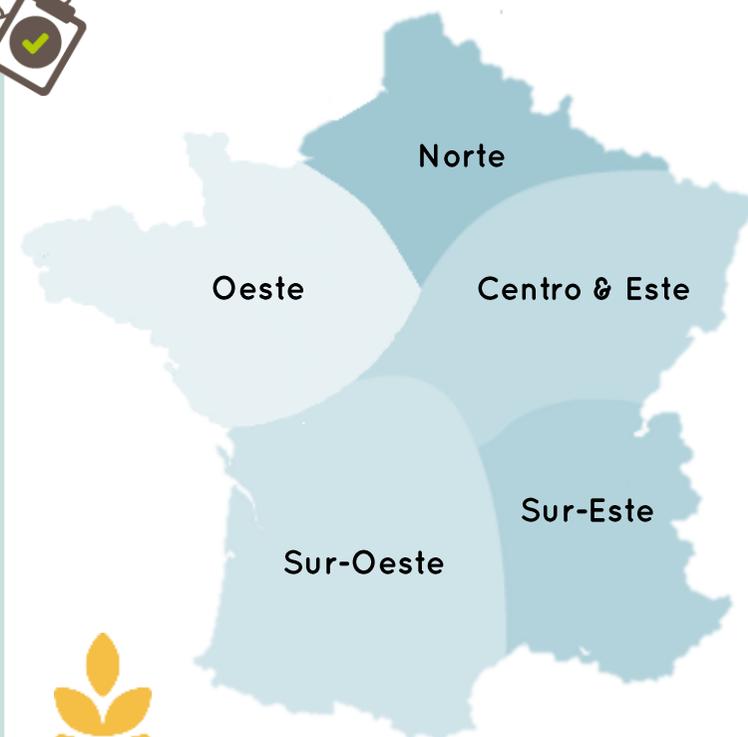
10 | FRANCIA – DATOS DE OBRADOR



Comentarios (media nacional Francia)

- **Hidratación** : Aumento de un punto y buen alisado.
- **Comportamiento** : Masa elástica con falta de alargamiento y flexibilidad.
- **Aguante** : Buen aguante y tolerancia al horneado.
- **Aspecto** : Buen aspecto de los panes con una greña desarrollada con tendencia al desgarro.
- **Volumen** : Por debajo en comparación al año pasado pero correcto.
- **Valor panadero** : Bueno.

Zonas	Mezclas harineras	Hidratación (%)	Valor panadero	Volumen (cm ³)
Norte	2019	58,3	262	1 647
	2018	59,6	257	1 618
	Evolución	-	=	=
Oeste	2019	60,5	255	1 532
	2018	59,8	229	1 561
	Evolución	+	++	=
Centro & Este	2019	59,5	253	1 667
	2018	59,3	231	1 605
	Evolución	=	++	+
Sur-Oeste	2019	60,0	249	1 385
	2018	59,0	238	1 445
	Evolución	+	+	-
Sur-Este	2019	59,0	239	1 604
	2018	58,5	225	1 732
	Evolución	+	+	--



Hechos destacados

- ✓ Hidratación al alza en comparación al año pasado.
- ✓ Buen valor panadero.



11 | INGREDIENTES AL SERVICIO DEL MOLINERO

Soluciones eficientes basadas en cereales. Un planteamiento para permanecer en la vanguardia tecnológica, con propuestas naturales fabricadas en las plantas de Soufflet y seleccionadas por nuestro equipo de formulación para asegurar la regularidad y mejorar la calidad de su harina respetando un etiquetado **clean label**.



INGREDIENTES TÉCNICOS Y NATURALES



Pur-Malt De Trigo

Harina malteada enzimática que favorece la actividad en la fermentación y mejora el color de la corteza (alta actividad amilásica natural).

Vital Malt Cebada

Actividad amilásica máxima garantizada con un ligero sabor malteado.

Vital Glucane H Plus

Permite aumentar la hidratación y mejorar la frescura. Contiene una proporción de Betaglucanos de cebada más elevada que una harina de cebada estándar.

Vital Malt Centeno

Mejora la conservación, la sensación de frescura y la esponjosidad.

Fevepur

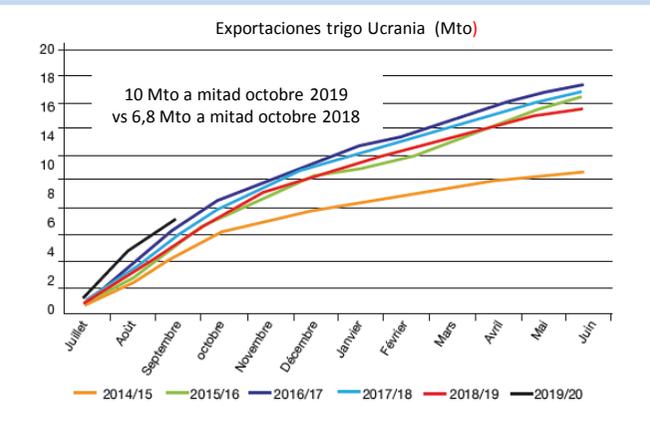
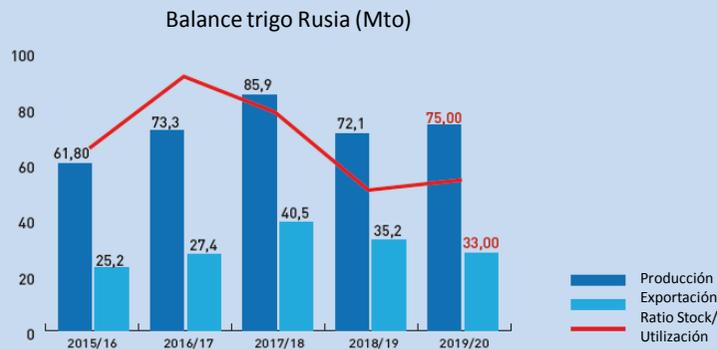
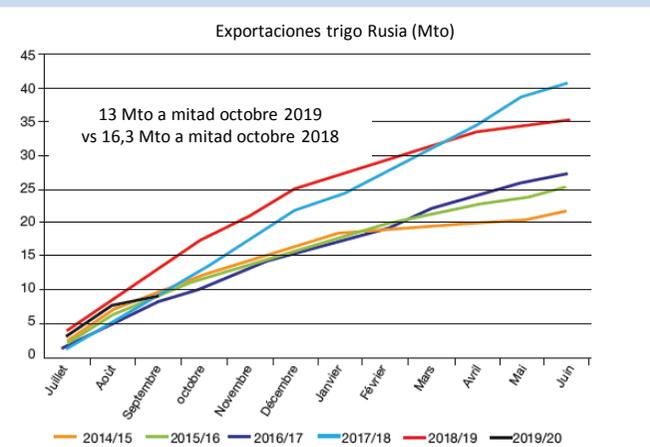
Harina de habas que permite blanquear la miga. Mejora la fermentación, la corteza y el volumen. Actividad lipoxigenasa estandarizada.

Fibra De Psyllium

Aumenta la absorción y mejora la ternura. Sustituto de hidrocoloides espesantes (goma guar E412, goma algarroba E415...).

12 | BALANCE DE LA CAMPAÑA RUSIA/UCRANIA

- Retención de los agricultores rusos, oferta limitada.
- Short covering en trigo forrajero.
- El mercado interior cubre sus necesidades.
- Firmeza del rublo y subida de fletes internos.
- Precio CPT superior al precio FOB, descuentos en fobbing pero un ritmo de exportación mas lento que en 2018.
- Exportación muy dinámica en Ucrania en el inicio de campaña.
- Egipto e Indonesia son los principales clientes de Ucrania.
- Debido a la calidad heterogénea del trigo ucraniano, las exportaciones de trigo francés en África Occidental no se ven perjudicadas.



13 | RUSIA/UCRANIA – DATOS DEL LABORATORIO



Sur de Rusia

- **Pesos de mil granos** : En descenso con respecto a 2018 (-2.3 pts).
- **Humedad** : En disminución de 0.8 pt.
- **Peso específico** : En descenso igualmente con respecto al año pasado (-2.1 pts).
- **Contenido en proteínas** : Permanece estable (11.9%).
- **Índice de caída de Hagberg** : En alza (+62 s).
- **Gluten húmedo** : Estable.
- **Alveógrafo** : La W baja de manera significativa (-77 pts) y el P/L permanece estable a 1,1.
- **Farinógrafo (Mixolab)** : Absorción en fuerte bajada (-3 pts).

Centro de Rusia

Los trigos del centro de Rusia presentan perfiles heterogeneos, principalmente en los índices de caída de Hagberg, muy variables (de 132 a 425s). De media, los resultados son bastante parecidos al año pasado, posiblemente superiores (contenido en proteínas que pasa de 11.5% a 12.4% y W que aumenta en 12 pts).

Trigos de exportación

La calidad de los trigos rusos es parecida a la del año pasado con una tasa de proteínas estable de 12.9% este año, y un W que aumenta ligeramente. Los valores de PE y de PMG están en ligero descenso.

Ucrania

- **Peso de mil granos**: Descenso significativo (-2.3 pts).
- **Humidité** : Descenso respecto a la última cosecha (-0.8 pt).
- **Peso específico** : En descenso (-2.1 pts).
- **Contenido en proteínas** : En descenso pero satisfactorio (13%).
- ** ndice de caída de Hagberg** : Media bastante elevada (>300 s).
- **Calidad de las proteínas** : El Gluten Index disminuye sensiblemente pero es satisfactorio (>80).
- **Gluten húmedo** : Estable.
- **Alveógrafo** : W en aumento (+22 pts) y P/L pasa de 1.7 a 0.8 para este año.
- **Farinógrafo (Mixolab)** : La absorción cae 1.6 pts.

Mezclas harineras	Peso de Mil Granos (g)	Cenizas (%)	Humedad (%)	PE (kg/hl)	Contenido en proteínas (%)*	�ndice de caída de Hagberg (s)	Gluten Index (%)	Gluten Húmedo (%)	GH/Prot	Alveógrafo				Farinógrafo			
										W (10-4J)	G	P/L	Ie (%)	Absorción (%)	tDebilitemiento (UF)	Estabilidad (min)	
Sur Rusia	2019	37,0	1,7	11,0	80,1	11,9	431	83	26,1	2,2	175	18,4	1,1	50,5	55,8	35,2	10,7
	2018	39,3	1,5	11,8	82,2	11,8	368	74	26,5	2,2	252	20,1	1,1	56,3	58,8	34,2	11,7
	Evolución	-2,3	0,2	-0,8	-2,1	0,1	63	9	-0,4	-0,1	-77	-1,7	0,0	-5,8	-3,0	1,0	-1,0
Centro Rusia	2019	37,1	1,6	12,1	77,7	12,4	305	99	26,8	2,2	199	23,2	0,5	56,2	54,7	52,0	7,6
	2018	41,3	1,7	11,0	77,9	11,5	345	92	21,0	1,8	187	21,4	0,72	53,7	56,4	62,7	5,6
	Evolución	-4,2	-0,1	1,1	-0,2	0,9	-40	7	5,8	0,3	12,0	1,8	-0,2	2,5	-1,7	-10,7	2,0
Export Rusia	2019	33,2	1,7	11,4	80,0	12,9	344	87	24,8	1,9	253	20,5	1,0	57,3	56,9	32,0	9,5
	2018	37,6	1,59	12,6	82,26	12,6	332	86	24,6	1,9	229	18,2	1,4	53,7	56,7	34,5	9,3
	Evolución	-4,4	0,1	-1,2	-2,3	0,3	12	1	0,2	0,0	24	2,3	-0,4	3,6	0,2	-2,5	0,3
Ucrania	2019	37,1	1,6	12,2	79,3	13,0	337	83	26,1	2,0	237	21,9	0,8	55,4	55,6	52,3	8,6
	2018	42,3	1,5	14,0	79,2	13,4	230	85	25,7	1,9	215	17,3	1,7	43,8	57,2	58,5	3,7
	Evolución	-5,2	0,1	-1,8	0,1	-0,4	107	-2	0,4	0,1	22	4,6	-0,9	11,6	-1,6	-6,2	4,9

Hechos destacados

- ✓ Rusia :
 - ✓ Calidad heterogénea
 - ✓ Presencia de trigos germinados
- ✓ Ucrania :
 - ✓ Características analíticas inferiores
 - ✓ Sin problemas de germinación

14 | RUSIA/UCRANIA – DATOS DE OBRADOR

SUR DE RUSIA

- **Hidratación:** Pierde 1,2 pts. en referencia a 2018.
- **Comportamiento:** Afinado rápido con masas que se relajan y normalmente pegajosas. En el formado perfiles heterogéneos, pero la mayoría extensibles.
- **Aguante:** Similar al año pasado, buen aguante en el primer horneado, de frágil a débil en el segundo horneado.
- **Aspecto:** De aspecto correcto a mediocre con una falta de sección y greña.
- **Volumen:** En claro descenso en referencia al año pasado.

RUSIA CENTRAL

A destacar. En su mayoría, afinado rápido con masas pegajosas con falta de elasticidad. El aguante es a menudo de frágil a débil desde el primer horneado.

Trigos de exportación

En panificación BIPEA, los perfiles de las masas de los trigos de exportación son mas homogéneas que las muestras locales. El afinado es bueno, las masas extensibles y sin tenacidad en el amasado. La masa recupera la elasticidad en el formado. El aguante es satisfactorio, pero en el pan falta desarrollo en la greña y , a veces, en la sección. Estas conclusiones son parecidas a las de 2018.

UCRANIA

- **Hidratación:** Disminuye en 1 pt.
- **Comportamiento:** Perfil heterogéneo.
- **Aguante:** Falta de aguante en una gran parte de las muestras analizadas.
- **Aspecto:** Aspectos igualmente muy variables, de muy buenos a mediocres.
- **Volumen:** Los volúmenes son de media superiores a 2018.

A DESTACAR :

- ✓ Rusia: Calidad en retroceso y muy heterogénea.
- ✓ Ucrania: Algunas muestras impanificables aunque los resultados en el laboratorio eran satisfactorios.

		Hidratación %	Comportamiento en panificación	Nota de masa	Aguante/Aspecto/Volumen	Nota de pan	Nota total	Volumen 1 (cm3)	Volumen 2 (cm3)
SUR DE RUSIA	2019	58,6	Perfil heterogéneo, mayormente corto y con falta de elasticidad.	74	Aguante en ocasiones frágil en el segundo horneado. Falta de sección y de greña.	61	229	1295	1346
	2018	59,8	Buen afinado. Masas a menudo cortas y elásticas en el amasado, pero extensibles en el formado.	78	Buen aguante en el primer horneado, falta en el segundo. Los panes con falta de sección y poco desarrollada la greña.	55	223	1572	1684
	Evolución	-1,2		-4		6	6	-277	-338
RUSIA CENTRAL	2019	58,0	Masa pegajosa, en ocasiones, con relajamiento. En el formado extensible en exceso.	76	A menudo, aguante débil desde el primer horneado.	62	235	1476	1523
	2018	58,0	Buen afinado, incluso en exceso. Masas cortas y pegajosas en el amasado.	76	Aguante de débil a bueno en el primer horneado. Aspecto y volúmenes de los panes satisfactorios.	54	218	1353	1437
	Evolución					8	17	123	86
RUSIA EXPORT	2019	58,7	Buen afinado. Masas extensibles, con falta de elasticidad en el amasado.	91	Buen aguante en los dos horneados. En ocasiones a los panes les falta sección.	69	259	1592	1672
	2018	60,0	Buena hidratación et buen afinado. Masa en ocasiones pegajosa y extensible.	89	Buen aguante en los dos horneados.	78	263	1687	1773
	Evolución	-1,3		2		-9	-4	-95	-102
UCRANIA	2019	58,4	Buen afinado, incluso en exceso, volviéndose pegajosa. Perfil heterogéneo en el formado.	71	Falta de aguante en las 3/4 de las muestras analizadas. Aspecto de los panes variables (de mediocre a muy bueno).	52	219	1569	1623
	2018	59,4	Falta de afinado. Masas elásticas o equilibradas en el amasado. Elásticas en el formado.	92	Buen aguante en los dos horneados. Aspecto de los panes de mediocre a correcto. Falta de sección y greña irregular.	26	214	1507	1460
	Evolución	-1		-21		26	5	62	163

FORMULAMOS SOLUCIONES PARA HACER CRECER TU NEGOCIO

GRACIAS A ♦ GRUPO soufflet



ESPECIALISTAS EN INGREDIENTES DE PANADERÍA

Ofrecemos **soluciones a medida**:

- Harinas compuestas
- Ingredientes de cereales, funcionales, nutricionales
- Masas madre
- Mejorantes
- Correctores de molinería
- Enzimas



EXPERTOS EN TRIGO

- **Asociado con 12000 agricultores** de trigo de calidad proveniente de agricultura sostenible.
- **Recolectores y exportadores de cereales**: 5,9 millones de toneladas en Francia e internacionalmente.



RECONOCIDO SAVOIR-FAIRE EN PANADERÍA

Dominio de diversas tecnologías tanto artesanales como industriales y sobre una amplia gama de productos (pan, bollería y pastelería).



EXPERTOS EN HARINAS

- **Molinero de referencia**, con 8 molinos en Francia, de los cuales 1 dedicado a harinas BIO.
- **Referente histórico en el desarrollo y suministro de cereales certificados**: con volúmenes multiplicados por 10 en 10 años.



MÁS DE 50 EXPERTOS A TU SERVICIO

- **Un equipo de marketing especializado** en el estudio de tendencias de mercado y demanda de los consumidores.
- **Un equipo de I+D a la vanguardia** en el desarrollo de productos de panadería innovadores y eficaces.
- **Un centro de I+D puntero en innovación** (análisis de trigos, panificación y análisis sensorial).

16 | CONTACTAR CON NUESTRO EQUIPO



Gautier QUERUAU LAMERIE
General Manager
gql@soufflet.com

Francesc GARCIA MARTI
Responsable Técnico
fgarciamarti@soufflet.com

Elena Alaminos Hervás
Key Account Manager
ealaminos@soufflet.com

Natalia de LACOUR GARCIA
Técnico Comercial España y Portugal
ndelacour@soufflet.com

Luis Mariano SEBASTIÁN RODRÍGUEZ
Técnico Comercial España
lmsebastian@soufflet.com

