

HARINA DE TRIGO, EL INGREDIENTE ESENCIAL.



CÁMARA DE INDUSTRIALES MOLINEROS

Los industriales molineros representamos un eslabón clave en la cadena de valor del trigo, que se inicia en el campo con el cultivo del cereal y continúa en nuestros molinos donde lo transformamos en diferentes tipos de harinas que son la base de las industrias de la panificación, las pastas, las galletitas entre otras.

EL TRIGO

Es un cereal con más de 12.000 años de historia y el más consumido por la población occidental.

• La espiga

EL GRANO

• El salvado.

Fuente de fibra insoluble, vitaminas del grupo B, zinc y potasio, entre otros minerales.

• El endospermo.

Contiene almidón, proteína, vitaminas y minerales.

• El germen:

Contiene vitamina B, y algunas proteínas, minerales y aceites saludables.

• La hoja

• El tallo



El Cultivo en Argentina.

- Se siembra entre los meses de mayo y junio y se cosecha entre mediados de octubre y hasta enero.
- Se producen aprox. **20 Millones de toneladas** anuales.

Existen dos tipos principales de trigo:

- El Trigo Pan (trigo blando)
- El Trigo Candeal o Trigo Duro (para sémolas y fideos)



EL MOLINO

El objetivo: separar el salvado (capas externas) de la almendra harinosa (endospermo) y la reducción de esta a gránulos de diferente tamaño: Harina, en el caso de la molienda de trigo blando, y sémolas, en el caso del trigo duro.

A) Recepción y acondicionamiento.

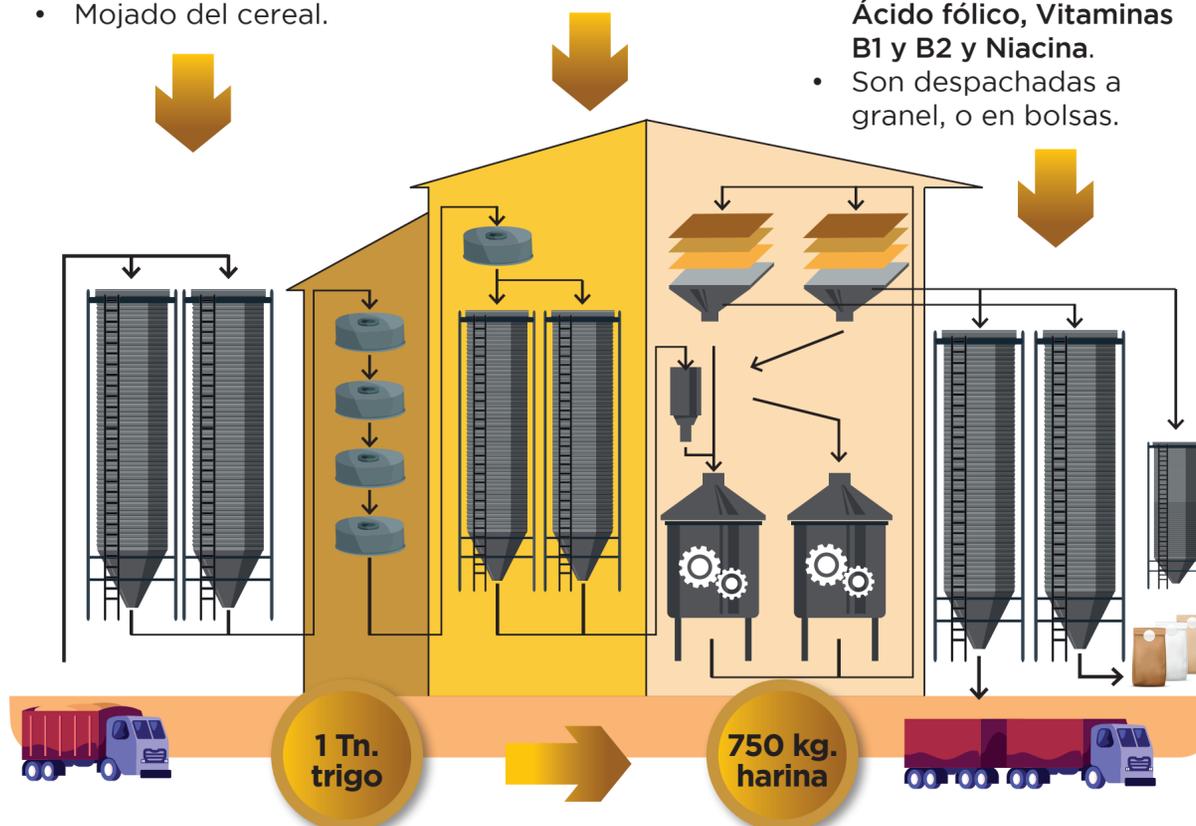
- Descarga de cereal.
- Limpieza de granos.
- Separación de impurezas.
- Clasificación.
- Mojado del cereal.

B) La Molienda.

- Un proceso continuo de triturado, raspado y compresión del grano de trigo por una sucesión de molinos de cilindros.

C) Almacenamiento, enriquecimiento, despacho.

- Las harinas y/o sémolas obtenidas en la molienda, son enriquecidas con **Hierro, Ácido fólico, Vitaminas B1 y B2 y Niacina.**
- Son despachadas a granel, o en bolsas.

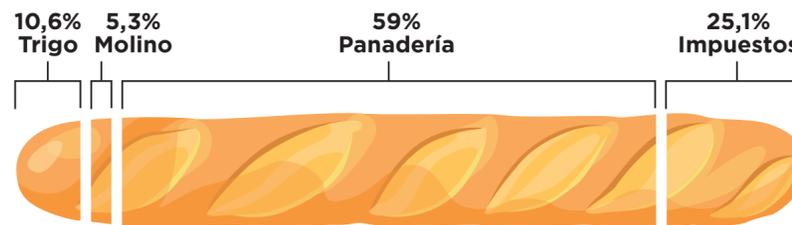


• Mercado argentino: **5 MT**

• Mercado externo: **1 MT**

• El costo del trigo representa más del **80%** del costo de la harina.

• El costo de la harina representa aprox. el 16% del precio del pan.



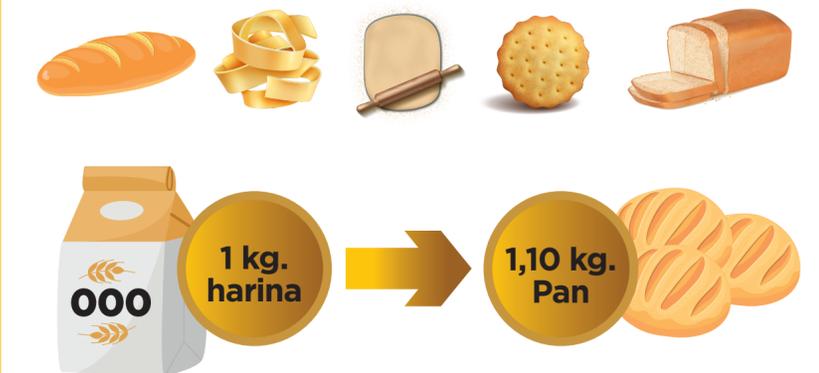
EL PAN, LAS PASTAS Y MUCHO MÁS.

El trigo es uno de los principales proveedores de energía para nuestra vida diaria, trabaja para prevenir diversas enfermedades y aporta vitaminas y minerales esenciales para el buen funcionamiento del organismo.



En la base de la pirámide nutricional, está el grupo de alimentos energéticos, los cuales deben consumirse en mayores cantidades. **6 a 11 porciones diarias**, dependiendo de la edad y el estado de salud de cada persona.

Fuente de carbohidratos, proteínas, grasas, fibra, calcio, hierro, ácido fólico.



PRINCIPALES TIPOS DE HARINA SEGÚN SU USO



CONSUMO ANUAL PER CÁPITA EN ARGENTINA
90KG

