

Contacto



Boletín del Consejo Canadiense de Trigo

Volumen 2, 2006

CWB y COFCO anuncian el nuevo centro técnico en Beijing

El CWB y China Cereals, Oilseeds & Foodstuffs Corporation (COFCO) anunciaron recientemente los planes para financiar un centro técnico y de capacitación que apoyará la industria china de la molienda y de la elaboración de alimentos.

El nuevo centro se ubicará en Beijing y está programado para entrar en funcionamiento en el año 2007.

“Debido al fuerte crecimiento económico y a las demandas en aumento para los alimentos a base de trigo de primera calidad, China está preparada para convertirse en un Mercado mucho más importante para el trigo del oeste canadiense,” declaró Adrian Measner, Presidente y Presidente Ejecutivo de CWB quien anunció el nuevo centro durante su visita a Beijing en Diciembre de 2005.

“Este centro técnico ofrecerá a los procesadores chinos de trigo la información que necesitan para aprovechar al máximo nuestro producto de alta calidad.”

COFCO es la agencia compradora de trigo en China. El Sr. Liu Fuchun, Presidente de COFCO, manifestó que el Centro Técnico del CWB en China es una extensión natural a la larga relación entre COFCO y el CWB.

“Para nosotros ha sido un placer hacer negocios con el CWB por muchos años,” informó. “El Centro Técnico del CWB en China crece de manera natural como resultado de una larga y positiva relación.”

El CWB ha disfrutado de una relación a largo plazo con COFCO que se extiende por más de cuatro décadas.

Durante las dos últimas campañas agrícolas, China ha sido el más grande importador de trigo del oeste canadiense.

El CWB proporcionará \$1 millón de dólares para establecer el centro, pero, los gastos de funcionamiento serán compartidos entre el CWB y COFCO.

El centro ofrecerá a los clientes del CWB capacitación, seminarios educativos, intercambios técnicos y apoyo técnico.

El Instituto Internacional de Granos de Canadá (CIGI), es una reconocida organización sin fines de lucro con oficinas en Winnipeg, Canadá. El instituto ofrece programas y sesiones de capacitación para los clientes del CWB. CIGI ayudará en el desarrollo del nuevo Centro Técnico de China ayudando a crear programas y actividades diseñados específicamente para los clientes chinos. ■

“Este centro técnico ofrecerá a los procesadores chinos de trigo la información que necesitan para aprovechar al máximo nuestro producto de alta calidad.”





Hazte a un lado saki – has sitio para la cebada shochu

Shochu es un aguardiente japonés de alta calidad preparado a base de cebada, arroz, trigo sarraceno y batata. El shochu de cebada se está convirtiendo rápidamente en una de las tendencias más de moda en Japón e inclusive se está vendiendo más que el tradicional saki.

Mientras que el saki es una bebida cuyo proceso de elaboración es parecido al de la cerveza, el shochu se destila como el vodka. La bebida se sirve “en las rocas” (con hielo) o diluido con agua caliente o fría. En Japón, casi todos los shochu contienen 25 por ciento de alcohol, pero algunas variedades pueden contener 35 o inclusive 40 por ciento de alcohol.

Existen más de 3.000 variedades de shochu que se producen en Japón y los restaurantes elegantes de las grandes ciudades están usando sus “menús de shochu” como una herramienta de marketing.

Nuevas opciones vienen para el trigo duro

Actualmente, la variedad de trigo duro AC Avonlea es la más popular que se cultiva en las Praderas. Este Trigo Durum Ambar del Oeste de Canadá (CWAD) de resistencia tradicional se registró en 1998 e inició su producción comercial en el año 2000. La variedad AC Avonlea se desarrolló como respuesta a los pedidos de los clientes de un trigo con más altos niveles de proteína.

Al poco tiempo se desarrolló la variedad AC Navigator, otra variedad del Oeste de Canadá, que ha probado ser popular entre los clientes que buscan excelentes rendimientos de molienda y un superior color Amarillo brillante. Los niveles de proteína de esta variedad tienden a ser menores que los de AC Avonlea, pero la fuerza de su gluten es buena, produciendo fideos más firmes al paladar.

A partir de la campaña agrícola del 2006-07, los clientes que compran trigo duro del Oeste de Canadá contarán con una amplia gama de opciones. En el año 2006 se iniciará la producción de dos nuevas variedades de durum de alta calidad: Strongfield y Commander.

Strongfield:

Strongfield es una variedad de alto rendimiento, con excelentes niveles de proteína que igualan o superan a los de la variedad AC Avonlea. La fuerza del gluten en esta variedad es igual a la de AC Navigator.

El rendimiento de molienda y los niveles de ceniza en la sémola son similares a la variedad AC Avonlea. Las propiedades del color de esta variedad son buenas, con el color de la sémola y pasta similares a los de AC Avonlea.

“La sémola molida de la variedad Strongfield produce excelentes fideos “al dente” y es capaz de satisfacer el paladar de los más exigentes consumidores”, manifestó Graham Worden, Gerente Senior de Servicios Técnicos.

“Tenemos plena confianza que los clientes estarán más que satisfechos con los excelentes niveles de proteína ofrecidos por Strongfield y esperamos que se convierta en una variedad popular.”



Commander:

Commander es verdaderamente la primera variedad extra fuerte que se ha desarrollado en Canadá. Los niveles de proteína son casi los mismos que los de la variedad AC Navigator, sin embargo la fuerza del gluten es tan alta como la de cualquier otro trigo competitivo. Esta característica hace de la variedad Commander una opción ideal para usar en mezclas, porque mejorará grandemente la firmeza de los productos de fideos. Otro beneficio importante ofrecido por Commander son los niveles de rendimiento de sémola. Actualmente, la variedad AC Navigator ofrece los rendimientos más altos de sémola de cualquier otro durum del Oeste de Canadá. Pero, Commander está inclusive por encima de la calidad AC Navigator, ofreciendo los más altos rendimientos disponibles.

“Commander ofrece beneficios más allá de los rendimientos,” indicó Worden. “El color brillante amarillo de esta variedad es igual a la de AC Navigator y producirá fideos que son atractivos para los consumidores.”

Ventajas de la producción:

Ambas de estas prometedoras variedades nuevas ofrecen ventajas de producción que las harán populares con los agricultores. Se iniciará de manera agresiva la producción comercial de Strongfield en el año 2006, con la siembra del producto a través de toda la región del Oeste de Canadá. Debido a sus propiedades extra Fuertes y demanda más limitada, la variedad Commander se sembrará en el 2006 pero a un nivel más restringido de producción.

Una receptiva industria del grano

Como con otras variedades de trigo y cebada desarrolladas en el Oeste de Canadá, las variedades Strongfield y Commander son el resultado de una receptiva industria del grano.

“La industria canadiense presta atención a las necesidades de los clientes y luego responde,” explicó Worden.

“Esta receptividad permite que el CWB ofrezca a sus clientes lo que ellos necesitan para triunfar en el mercado.”

“Los molineros y los elaboradores de fideos del mundo tienen demandas

sofisticadas. Nosotros respondemos al desarrollar granos sofisticados con características innovadoras diseñadas para satisfacer esas necesidades.”

El cuadro que se muestra a continuación proporciona los datos graficados de pruebas efectuadas del 2002 al 2004, donde todas las variedades se cultivaron una al lado de otra. Este esquema de pruebas permite la comparación de cada variedad con respecto a la variabilidad de la calidad sin la influencia de diferencias del medio ambiente. ■

A partir de la campaña agrícola del 2006-07, los clientes que compran trigo duro del Oeste de Canadá contarán con una amplia gama de opciones.

	AC Avonlea	AC Navigator	Strongfield	Commander
TRIGO				
Peso prueba (kg/hL)	81,8	81,9	81,7	81,3
Contenido de proteína, 13,5% m.b. (%)	14,5	13,8	14,7	13,8
Contenido de proteína, base seca	16,8	16,0	17,0	16,0
SEMOLA				
Rendimiento de molienda (%)	75,1	76,6	75,2	76,1
Rendimiento de sémola (%)	66,2	67,7	66,0	67,0
Contenido de proteína (%)	13,3	12,6	13,5	12,6
Ceniza de sémola %	0,60	0,64	0,60	0,59
Contenido de pigmentación amarilla (ppm)	8,0	9,1	8,5	9,6
COLOR DE LA SEMOLA				
Brillantez Minolta, L*	87,3	86,9	87,4	86,9
Rojez, a*	-3,0	-3,0	-3,0	-3,0
Amarillez, b*	33,1	35,0	33,3	35,3
Recuento de manchas (por 50 cm ²)	27	33	36	28
ALVEOGRAMA				
P (Altura x l.l.) (mm)	51	94	77	126
Longitud (mm)	100	86	97	65
Relación P/L	0,5	1,1	0,8	2,0
W (ergs)	122	250	228	308
COLOR ESPAGUETIS				
Brillantez Minolta, L*	77,0	75,5	76,2	75,8
Rojez, a*	1,9	4,0	2,5	4,1
Amarillez, b*	61,4	67,3	59,5	68,0

Todos los resultados fueron proporcionados por la Comisión Canadiense de Granos (CGC), Laboratorio de Investigación de Granos.



Jefe de Comercialización se jubila

Recientemente, Bill Spafford, Vicepresidente de Comercialización anunció su decisión de jubilarse del CWB.

Su decisión viene después de 35 años de servicio dedicado al CWB y sus clientes. Su carrera en el CWB se inició en 1970, cuando fue contratado como un especialista en productos básicos. Recibió su primer ascenso después de sólo dos años de servicios en la organización. En 1989 fue nombrado Director de Ventas y 10 años después se le nombró Vicepresidente.

Desde que formó parte del CWB, Bill ha viajado por muchos países clientes, compartiendo con los compradores su muy respetado conocimiento sobre la industria del grano.

El personal del CWB le desea a Bill que tenga un éxito tremendo con esta nueva fase de su vida y espera que goce una muy merecida jubilación. ■



Caras y lugares

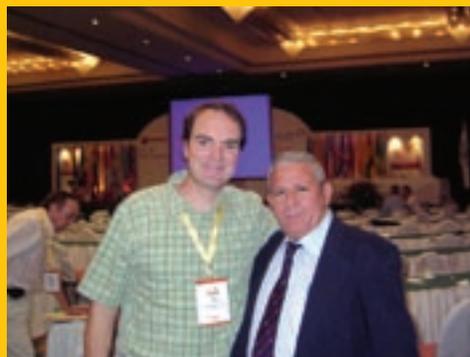
El personal del CWB asistió a la conferencia de la Asociación Latinoamericana de Industriales Molineros (ALIM) en Cartagena, Colombia del 9 al 12 de octubre, 2005, para entrevistarse con clientes y ofrecer presentaciones sobre mercadotecnia.



El Gerente Ejecutivo de Comercialización del CWB, Sr. Rhyl Doyle (derecha) se encuentra de pie con el maestro panadero Sr. Lucas Fuentes de Molinos de Puerto Rico quien terminó horneando una gama de panes portorriqueños utilizando un reciente cargamento de trigo Duro Blanco de Primavera del Oeste de Canadá (CWHWS).



(l-d) Rhyl Doyle, Gerente Ejecutivo de Comercialización del CWB, América Latina y el Caribe; Erik Ordóñez, Gerente de Comercialización del CVB, América Latina y el Caribe; Rodrigo López, Gerente General, Molinos Electro Modernos, Ecuador; Marcelo McBride, Gerente de Calidad, Molinos Electro Modernos, Ecuador; Bill Spafford, Vicepresidente de Comercialización del CWB.



(l-d) Rhyl Doyle, Gerente Ejecutivo de Comercialización del CWB, América Latina y el Caribe; Leandro Jiménez de Cereales Turcios Lima, Unión Molinera, Cuba.

Contacto es una publicación del Consejo Canadiense de Trigo (CWB) ideada para mantener informados a nuestros socios de la industria de granos de América Latina y el Caribe acerca del sistema canadiense de comercialización de granos, de las iniciativas del Consejo y de los factores que inciden en la comercialización del trigo y de la cebada del oeste de Canadá.

Se invita a los lectores a enviar sus preguntas y comentarios a:

Linda Deger, Editora, The Canadian Wheat Board, P.O. Box 816 Station Main, Winnipeg, Manitoba, Canada, R3C 2P5
Teléfono: (204) 983-8620 Fax: (204) 983-4678, linda_deger@cwbc.ca