

# Contato



Uma Publicação da Comissão Canadense de Trigo

Volume 4, 2005

## Primeiro moinho de cevada no Canadá

A Fundação de Pesquisa de Grãos do Oeste (WGRF) é uma organização fundada e dirigida por fazendeiros do oeste canadense. Iniciada em 1981, a WGRF focaliza no financiamento de pesquisa para o desenvolvimento de novas variedades de trigo e cevada, projetadas para satisfazer as necessidades do cliente. Cada ano, a fundação investe entre \$4 milhões e \$5 milhões em pesquisas. As informações seguintes são reproduzidas com permissão da WGRF.

**P**esquisadores canadenses desenvolveram um novo tipo de cevada que abre um potencial emocionante para o grão saudável no pão e em outros produtos tradicionais moídos do trigo.

“Millhouse,” a primeira variedade canadense registrada deste tipo, contém propriedades que permitem que o grão de cevada seja processado da mesma maneira que o trigo. Misturando farinha de cevada com farinha de trigo, os moleiros podem produzir pão e outros produtos, beneficiados com o dobro da porcentagem de fibras dietéticas e componentes nutritivos de uma cevada inigualável, associados à baixa do colesterol do sangue e prevenindo o câncer.

“Millhouse é a primeira cevada verdadeiramente moída do Canadá,” diz o criador da cevada, Dr. Mario Therrien do Centro de Pesquisas Brandon da Agricultura e Agri-Alimentos do Canadá (AAFC), que criou o Millhouse. “O Millhouse foi criado para complementar o trigo para propósitos de moagem, com a vantagem que provê mais fibra dietética que o trigo jamais poderia prover. Ele também fornece todos os outros benefícios saudáveis inigualáveis da cevada.”

Este progresso foi apoiado diretamente pelos plantadores de cevada do oeste canadense através do Barley Check-off Fund, administrado pela Fundação de Pesquisa de Grãos do Oeste (WGRF). Espera-se que a semente para essa variedade esteja disponível em 2007, mas como é uma variedade pioneira, esta e outras variedades da cevada de moenda que virão, requererão anos de testes no mercado, antes que seja esperado que elas formem uma vasta área.

“Colocamos o grão Millhouse em alguns regimes de pré-processamento avançado, de maneira que saibamos que está funcionando bem,” diz Therrien. “Assim, a ênfase agora é realmente na mudança do marketing.

Provavelmente levará algum tempo para que eles se sintam confortáveis com o acréscimo de um nova fonte de farinha, ao produto que eles já estão acostumados. Porém estamos confiantes de que as vantagens serão reconhecidas. Falando com algumas pessoas dessa indústria que conhecem, seria razoável que a cevada alimentícia atinja uma área em acres equivalente ao durum no seu ápice, no Canadá Ocidental.”

Millhouse é a primeira variedade num segundo fluxo de variedades da cevada canadense ocidental, criada para uso em produtos alimentícios. As variedades do primeiro fluxo, desenvolvidas pelo Dr. Brian Rossnagel e Dr. Ron Bhatti no Centro de Desenvolvimento de Colheita da Universidade de Saskatchewan (U de S), forneceram um importante e fundamental passo para o trabalho do AAFC Brandon no Millhouse. “Trabalhamos próximos com o programa da U de S nos esforços da cevada alimentícia,” diz Therrien.

“Na próxima década, nosso plano tentativo é complementar os esforços de desenvolvimento da cevada alimentícia. O programa da U de S continuará focalizando nas variedades de cevada ‘enceradas’, que têm um perfil de goma projetado para produzir tortillas, lascas para taco e produtos semelhantes. Na Brandon, nosso foco continuará em cevadas alimentícias não enceradas, como o Millhouse, que visa à indústria de produtos enfiados de trigo.” Ambos os programas são apoiados em parte pelo WGRF Barley Check-off Fund.

No esforço do Millhouse, o obstáculo fundamental para Therrien e seus colegas, foi superar as propriedades tradicionalmente pobres de absorção de água da cevada.

“O que você precisa para uma cevada de moenda é um tipo de goma que é semelhante ao trigo nas suas propriedades de absorção de água. Este é o nosso objetivo com o Millhouse,” ele explica.



*continua...*

## BRILHANTE IDÉIA



Você não tem que esperar que a água ferva para desfrutar estes macarrões, simplesmente abra o saquinho e se delície.

Os saquinhos deliciosos do Baby Star Crispy Noodle Snack estão fazendo os seus caminhos para as mãos de consumidores ao redor do mundo.

Fabricados por Oyatsu Company do Japão e importados para o Canadá por Nishimoto Trading Company, os lanches da Baby Star são macarrões de ramen temperados, perfeitos para satisfazer o desejo de lambiscar.

Feitos com farinha de trigo, os lanches têm vários sabores, inclusive galinha, picante, legumes e macarrão chinês. O lanche é empacotado numa seqüência de cinco saquinhos individualmente lacrados, para assegurar que são frescos. Cada saquinho de 30 gramas contém apenas 150 calorias.

Entretanto, o sabor do Baby Star vai muito além do saquinho de lanche. Os macarrões quebradiços fazem uma grande cobertura para a salada e podem substituir as bolachas na sopa.

*continuação da frente...*

“Esta variedade contém o tipo certo de perfil de goma e de proteína que são compatíveis com o trigo. Isto permite que a farinha de cevada que é produzida, seja misturada com a farinha de trigo, sem criar qualquer problema para o moleiro.”

A idéia não é substituir a farinha de trigo completamente no produto, mas permitir que estas misturas sejam produzidas, diz ele. “A cevada fornece a fibra dietética que falta no trigo, juntamente com outros benefícios inigualáveis e mais saudáveis da cevada, e assim você adquire um produto melhor.”

Em misturas que envolvem até 40 por cento de farinha de cevada, Therrien calcula que os moleiros podem dobrar o conteúdo de

fibra dietética contido num pão de trigo convencional.

Pesquisas realizadas nos últimos anos, também descobriram que o grão de cevada contém altos níveis de beta-glucan, um tipo de fibra que está ligada à redução dos níveis de colesterol do sangue. A cevada também contém vários antioxidantes poderosos, notavelmente o tocoferol que está associado com a redução do risco de câncer.

Mais informações sobre o Millhouse, inclusive perguntas e respostas com Therrien, estão disponíveis na edição de junho da *Western Grains Research Magazine* da WGRF, disponível no [www.westerngrains.com](http://www.westerngrains.com). ■

## Promoção conjunta produz resultados

Uma campanha de promoção conjunta entre uma cooperativa japonesa e a CWB, desfrutou de um sucesso considerável no início de 2005.

CO-OP, um varejista de produtos de supermercados no Japão, juntou-se ao CWB e a Nitto Flour Milling Company do Japão, numa campanha que visa a área da grande Tóquio, para promover a forte farinha de pão, feita com 100 por cento de trigo canadense ocidental.

Clientes que compraram pelo menos dois saquinhos de farinha da CO-OP, durante o período de campanha de cinco dias, tiveram seus nomes entrados num sorteio de duas garrafas de puro mel de maple canadense, um presente da CWB. Além do mel, a CWB enviou aos vencedores um cartão especial de parabéns.

O incentivo parece que foi uma grande atração para os clientes. As vendas da farinha mais que dobraram, durante o período da campanha.

“Os clientes sabem que quando eles compram os produtos feitos do trigo e da cevada canadense ocidental, eles estão comprando qualidade”, explicou David Iwaasa, Gerente Geral da CWB, Tóquio.

“Eu penso que a promoção foi excelente, porque ofereceu uma oportunidade para novos clientes experimentarem



uma farinha feita de trigo, vendida pela CWB”, ele adicionou. “Uma vez que eles experimentaram, estou confiante de que voltarão para comprar mais.”

“A promoção também melhora a consciência dos clientes que já usam a farinha da CO-OP, de que esta marca é feita de trigo canadense ocidental.”

Nitto Flour Milling, moleiro da farinha da CO-OP, está explorando outras promoções conjuntas com a CWB.

A CWB está interessada em auxiliar outros clientes com promoções conjuntas dos seus produtos. Se você gostaria de unir-se com a CWB para promover seu produto, por favor contate seu gerente de marketing. ■

# CWB celebra 70º aniversário



A Comissão Canadense de Trigo (CWB), que promove trigo, durum, malte de cevada e cevada alimentícia, em nome dos fazendeiros canadenses ocidentais, completou 70 anos no dia 5 de julho de 2005. Controlada por fazendeiros da Pradaria, a CWB é o maior promotor mundial de cevada e trigo, e estabeleceu uma reputação com os clientes, como um abastecedor de grãos consistentes, e de alta qualidade.

Este fato importante será marcado com uma

série de eventos dos fazendeiros, clientes e funcionários, ao longo do ano de colheita de 2005-06, que vai de 1 de agosto de 2005 a 31 de julho de 2006.

Desde que foi estabelecida em 1935, a CWB vendeu mais de um bilhão de toneladas de grãos a clientes em mais de 70 países ao redor do mundo. A CWB mantém escritórios

tanto em Pequim, China como em Tóquio, Japão para melhor servir os clientes. Gerentes de marketing, que trabalham no escritório da CWB em Winnipeg, são designados para várias regiões geográficas, cobrindo o mundo inteiro. Estes gerentes de marketing entram em contato constante com os clientes, e viajam freqüentemente, para assegurar que as necessidades dos clientes estão sendo atendidas.

“O grão que nós vendemos é conhecido em todo o mundo pela sua alta qualidade”, disse Bill Spafford, Vice-presidente de Marketing da CWB. “Porém, nosso compromisso com o atendimento ao consumidor, também teve um papel enorme no nosso sucesso”, ele disse.

“Esta é a razão porque ainda estamos fortes, 70 anos depois que nos estabelecemos.”

Um logotipo especial de aniversário foi projetado para marcar a data de nascimento, e pode ser feito o download do site [www.cwb.ca](http://www.cwb.ca) da CWB. Além disso, faixas coloridas do 70º aniversário estão penduradas na frente da sede da CWB em Winnipeg. ■

## Você sabia...

O mais alto elevador de grãos do mundo está em Ulm, na Alemanha. Inaugurado em 15 de abril de 2005, a estrutura de 115 metros de altura (377,3 pés ou 4.527,6 polegadas) levou 12 meses para ser construída,



e armazena 8.000 toneladas de grãos.

O dono da estrutura é o alemão Carl

Kunkele zur Schapfenmuhle e é aproximadamente um terço da altura da Torre Eiffel da França. A catedral de Ulm é o único edifício na área que é mais alto do que o elevador.

## O trigo vai do pátio da fazenda para o campo de golfe

Jogadores de golfe que buscam um modo de melhorar suas pontuações estão olhando para os campos de trigo dourados para ajudá-los.

O novo suporte de golfe Epoch é um dos artigos de venda mais solicitados nas lojas de golfe da América do Norte. Os suportes são feitos de trigo comprimido e é dito que têm a habilidade de acrescentar até sete jardas à distância de uma tacada de golfe, e até três jardas na precisão.

O preço a varejo é em torno de US \$7 por pacote de 15, e muitos jogadores profissionais de golfe estão ratificando o

suporte baseado no trigo, como o acessório de sua escolha. A parte de cima do suporte tem quatro pequenas colunas, projetadas para limitar o contato de superfície entre o suporte e a bola, reduzindo a fricção e aumentando a distância da tacada.

Os funcionários de manutenção de campo de golfe dizem que eles gostam do suporte porque é biodegradável. Diferentemente dos suportes de plástico e madeira, que devem ser recolhidos por danificarem a grama ou equipamento, estes suportes baseados no trigo, decompõem-se naturalmente depois do uso. ■



# Perfis e lugares

O Instituto Internacional de Grãos Canadenses (CIGI) foi o anfitrião do 5º Programa de Moagem da América Latina - Canadá, de 15 a 20 de maio de 2005. O programa deu aos participantes uma compreensão das propriedades de moagem e panificação do trigo canadense. Os participantes do curso assistiram conferências e sessões práticas nas próprias instalações piloto da CIGI, e também visitaram uma fazenda de grãos, um elevador primário, a Comissão de Grãos Canadense e a CWB.



(da esquerda para a direita) Marta Cabrera, Especialista de Qualidade, Unión Molinera, Cuba; Emma Pellón, Divisão de Cereal, Alimport, Cuba; Juan Carlos Arriola Lopez, Gerente de Produção, Molino Excelsior, Quetzaltenango, Guatemala.



(da esquerda para a direita) Marta Cabrera, Especialista de Qualidade, Unión Molinera, Cuba; Juan Carlos Arriola Lopez, Gerente de Produção, Molino Excelsior, Quetzaltenango, Guatemala; Emma Pellón, Divisão de Cereal, Alimport, Cuba.



(da esquerda para a direita): Erik Ordóñez, Gerente de Marketing da CWB, América Latina e Caribe; Darlene Sinclair, Analista de Suprimento da CWB; Adela Ortega, Gerente de Massas, Cargill de Venezuela; Rhyl Doyle, Gerente Sênior de Marketing da CWB, América Latina e Caribe; Emma Pellón Saez, Divisão de Cereal, Alimport Cuba; Marta Cabrera, Especialista de Qualidade, Unión Molinera, Cuba.



(da esquerda para a direita) Erik Ordóñez, Gerente de Marketing da CWB; Marta Cabrera, Especialista de Qualidade, Unión Molinera; Rhyl Doyle, Gerente Sênior de Marketing da CWB; Emma Pellón, Divisão de Cereal, Alimport, Cuba.

Contato é uma publicação da Comissão Canadense de Trigo (CWB). Contato é projetado para manter os nossos parceiros da indústria de grãos, na América Latina e no Caribe, informados sobre o sistema canadense de comercialização de grãos, iniciativas da CWB, e os fatores que influenciam a comercialização de trigo e cevada ocidental canadense.

**Solicitamos aos leitores de submeter perguntas e comentários a:**

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