

# Contacto



Boletín del Consejo Canadiense del Trigo

Volumen 4, 2005

## Primera cebada para molienda registrada en Canadá

La Fundación de Investigación de Granos Occidentales (WGFR) es una organización fundada y dirigida por agricultores del oeste canadiense. Establecida en 1981, WGFR se concentra en la financiación de la investigación hacia el desarrollo de nuevas variedades de trigo y cebada diseñadas para satisfacer las necesidades de los clientes. La fundación invierte cada año entre 4 y 5 millones de dólares en la investigación. La siguiente información se reimprime con permiso del WGFR.

Los investigadores canadienses han desarrollado un nuevo tipo de cebada que abre un potencial espectacular para el grano que estimula la salud tanto en el pan y en otros productos tradicionales de trigo molido.

“Millhouse,” la primera variedad canadiense registrada de este tipo, contiene propiedades que permiten que el grano de la cebada se procese de la misma manera que el trigo. Al mezclar la harina de cebada con la de trigo, los molineros pueden producir pan y otros productos con beneficios tales como doble el porcentaje de fibra dietética y compuestos únicos nutricionales de la cebada vinculados a la capacidad de bajar el colesterol y la prevención del cáncer.

“Millhouse es verdaderamente la primera cebada para molturación de Canadá” manifiesta el Dr. Mario Therrien, el genetista de cebada del Centro Brandon de Investigación de Agricultura y Agroalimentación de Canadá (AAFC), quien produjo Millhouse. “Millhouse se ha desarrollado para complementar el trigo para el uso en la molturación, con la ventaja de que proporciona una mayor fibra dietética que el trigo nunca podrá igualar. También proporciona todos los otros beneficios a la salud propios de la cebada.”

Este avance fue apoyado de manera directa por los agricultores de la cebada del oeste canadiense a través del Barley Check-off Fund, administrado por la Fundación de Investigación de Granos Occidentales (WGFR). Se espera que la semilla para esta variedad se encuentre disponible en el 2007, pero, como una variedad que abre nuevos caminos, ésta y otras variedades de cebada para la molienda que seguirán, necesitarán de años de pruebas en el mercado antes que se espere que se incluyan en el sembrío de grandes áreas.

“Hemos hecho pasar al grano Millhouse a través de algunas técnicas avanzadas de pre-procesamiento por lo que sabemos que se desempeña bien”, declara Therrien. “Por lo que ahora el enfoque realmente cambia hacia la comercialización. Seguramente tomará tiempo

hasta que se sientan lo suficientemente cómodos para agregar una nueva fuente de harina a lo que están acostumbrados. Pero tenemos confianza que se reconocerán las ventajas. Conversando con algunas personas de la industria que están realmente al tanto, no sería absurdo pensar que la cebada para alimentación alcance un área de sembrío igual a la del trigo duro durante su época pico en el oeste canadiense.”

Millhouse es la primera variedad de una segunda línea de variedades de cebada del oeste canadiense para el uso en productos alimenticios. Las variedades del primer grupo, desarrolladas por los doctores Brian Rosznagel y Ron Bhatti en el Centro de Desarrollo de Cosechas de la Universidad de Saskatchewan (U de S), ofrecieron un importante peldaño en la investigación de Millhouse para el trabajo en el centro Brandon del AAFC. “Trabajamos en forma muy estrecha con la U de S en el programa sobre la campaña de la cebada para alimento,” manifestó Therrien.

“Dentro de los próximos 10 años, nuestro plan provisional es complementar el desarrollo de la campaña de la cebada para alimento. El programa de la U de S continuará concentrándose en las variedades de cebada “cerosa” que contienen un perfil de almidón diseñado para producir tortillas, tacos fritos y productos similares. En Brandon nuestro enfoque continuará en cebadas no cerosas para alimentos, como Millhouse, que están orientadas a la industria panificadora.” Ambos programas están en parte apoyados por los agricultores a través del programa del Barley Check-off Fund del WGFR.

En la campaña de Millhouse, el obstáculo más importante para Therrien y sus colegas fue el de superar las tradicionales propiedades de pobre absorción de agua de la cebada.

“Lo que se necesita para la cebada para molienda es un tipo de almidón parecido al del trigo en cuanto a sus propiedades de absorción de agua. Ese ha sido nuestro objetivo para Millhouse,” explicó.



*continuación*



## UNA BRILLANTE IDEA



Usted no tiene que esperar a que hierva el agua para saborear estos fideos; sólo abra la bolsa y buen provecho.

Las sabrosas bolsas de Baby Star Crispy Noodle Snack están abriéndose camino hacia las manos de los consumidores del mundo entero.

Elaborado por The Oyatsu Company de Japón e importado al Canadá por Nishimoto Trading Company, los bocadillos Baby Star son fideos ramen sazonados, perfectos para satisfacer la necesidad de picar.

Elaborados con harina de trigo, estos bocadillos vienen en diferentes sabores como pollo, picante, vegetales y chow mein. El bocadillo se empaqueta en una hilera de cinco bolsas selladas individualmente para asegurar su frescura. Cada bolsa de 30 gramos sólo tiene 150 calorías.

Sin embargo, el sabor de Baby Star va más allá de la bolsa de bocadillos. Los fideos crocantes son perfectos para ponerlos sobre las ensaladas y pueden reemplazar a las galletas cracker en las sopas.

*continuación de la portada...*

“Esta variedad contiene el perfil correcto de almidón y proteína que es compatible con el trigo. Esto permite que la harina de cebada que produce se mezcle con la harina de trigo sin crear ningún tipo de problemas para el molinero.”

“La idea no es la de reemplazar completamente la harina de trigo en el producto, pero permitir que estas mezclas se produzcan”, sostiene él. “La cebada provee la fibra dietética que el trigo no tiene, junto con los otros beneficios únicos de mejorar la salud que tiene la cebada, para que usted obtenga un producto mejor.”

En las mezclas conteniendo hasta un 40 por ciento de harina de cebada, Therrien estima que los molineros pueden doblar el contenido

de fibra dietética que se encuentra en un tradicional molde de trigo.

En los últimos años, la investigación también ha descubierto que el grano de cebada contiene altos niveles de beta-glucan, un tipo de fibra vinculado con la reducción de los niveles de colesterol en la sangre. La cebada también contiene varios poderosos antioxidantes, en particular el tocoferol, que se ha asociado con la reducción en el riesgo de contraer el cáncer.

Mayor información sobre Millhouse, incluyendo preguntas y respuestas con Therrien, se encontrará en la edición de Junio de la revista *Western Grains Research Magazine*, de WGRF disponible en [www.westerngrains.com](http://www.westerngrains.com). ■

## Una promoción conjunta rinde resultados

Una campaña promocional conjunta entre una cooperativa de consumidores japoneses y el CWB tuvo un éxito considerable a principios del año 2005.

CO-OP, un vendedor al por menor de abarrotes en Japón, se unió con el CWB y la Nitto Flour Milling Company de Japón en una campaña cuyo objetivo era el área metropolitana de Tokio para promover el pan de harina fuerte elaborado a partir de 100 por ciento de trigo del oeste canadiense.

Los clientes que compraron por los menos dos bolsas de la harina de la CO-OP durante el periodo de la campaña de cinco días ingresaron sus nombres en una rifa de dos botellas de jarabe puro de arce de Canadá que fue un regalo del CWB. Además del jarabe, el CWB remitió a los ganadores una tarjeta especial de felicitaciones.

El incentivo fue un gran atractivo para los clientes. Las ventas de harina superaron el doble durante el periodo de la campaña.

“Los clientes saben que están comprando calidad cuando adquieren productos elaborados a partir de trigo y cebada del oeste canadiense,” explicó David Iwaasa, Gerente General de CWB en Tokio.

“Creo que la promoción fue excelente porque le dio una oportunidad a los clientes nuevos a que probaran harina elaborada con



trigo vendido por el CWB,” agregó. “Una vez que la hayan probado, tengo la confianza que regresarán para comprar más.”

“La promoción también hace que los clientes que ya usan la harina CO-OP se percaten que esta marca está hecha a partir del trigo del oeste canadiense.”

Nitto Flour Milling, molinero de la harina CO-OP, está explorando otras campañas promocionales conjuntas con el CWB.

El CWB está interesado en ayudar a otros clientes en la co-promoción de sus productos. Si usted quisiera unirse a CWB para promocionar su producto, sírvase contactar a su Gerente de Comercialización. ■

# CWB celebra su 70avo aniversario



**E**l Consejo Canadiense de Trigo (CWB), que comercializa el trigo, trigo duro, cebada para malteado y cebada para alimentación en nombre de los agricultores del oeste canadiense, cumplió 70 años el 5 de julio de 2005. Bajo el control de los agricultores de la Pradera, el CWB es el comercializador de trigo y cebada más grande del mundo y ha establecido una reputación de proveer a sus clientes con granos de consistente alta calidad.

Este importante acontecimiento se verá enmarcado por una serie de eventos por parte de los agricultores, clientes y empleados a través de la campaña agrícola 2005-06, la cual corre del 1º de agosto, 2005 al 31 de julio, 2006.

Desde que se estableció en 1935, el CWB ha vendido más de mil millones de toneladas de grano a clientes en más de

70 países del mundo. El CWB tiene oficinas en Pekín, China y en Tokio, Japón para atender mejor a los clientes. Los gerentes de comercialización, que trabajan desde las oficinas del CWB en Winnipeg, tienen a su cargo diferentes regiones geográficas que cubren el mundo entero. Ellos también están en constante contacto con los clientes y viajan a menudo para asegurar que se satisfagan sus necesidades.

“El grano que vendemos se conoce por todo el mundo debido a su alta calidad,” manifestó Bill Spafford, Vicepresidente de Comercialización del CWB. “Pero, nuestro compromiso de servicio al cliente también ha jugado un papel importante en nuestro éxito,” expresó.

“Es por eso que todavía marchamos bien, 70 años después de que nos establecimos.”

Un logotipo especial de aniversario se diseñó para marcar la fecha de nacimiento, que puede descargarse del sitio Web del CWB en [www.cwb.ca](http://www.cwb.ca). Además, se han colgado banderas de muchos colores conmemorando el 70avo aniversario en la parte frontal de la oficina principal del CWB en Winnipeg. ■

## ¿Sabía usted?

El elevador de granos más alto del mundo se encuentra en Ulm, Alemania. Inaugurado el 15 de abril, 2005, la estructura de 115 metros de altura (377.3 pies o 4,527.6 pulgadas) se construyó en 12 meses y puede almacenar



8,000 toneladas de granos.

La estructura es propiedad de Carl

Kunkele zur

Schapfenmühle de Alemania y tiene una altura equivalente a un 1/3 de la altura de la Torre Eiffel en Francia. La catedral de Ulm es el único edificio del área más alto que el elevador.

## El trigo va de la finca al fairway

**L**os golfistas buscando formas de mejorar sus golpes están dirigiendo sus miradas en busca de ayuda hacia los campos de trigo dorado.

El nuevo tee de golf Epoch es uno de los artículos más buscados en las tiendas de golf a través de Norte América. Los tees son fabricados a partir de trigo comprimido y se dice que tienen la habilidad de agregar siete yardas a la distancia del golpe y hasta tres yardas a la precisión.

Con un precio de venta al por menor de aproximadamente \$7 dólares americanos por un paquete de 15, muchos jugadores profesionales de golf están favoreciendo

al tee hecho a partir de trigo como su accesorio de preferencia. El tope del tee tiene cuatro postes pequeños diseñados para limitar la superficie de contacto entre el tee y la pelota, reduciéndose la fricción y aumentando la distancia del golpe.

El personal de mantenimiento de la cancha de golf dice que les gusta este tee porque es biodegradable. A diferencia de los tees de plástico o madera, que deben recogerse ya que es posible que dañen el césped o el equipo, estos tees a base de trigo se descomponen de manera natural después de usarse. ■



# Caras y lugares

El Instituto Internacional de Granos de Canadá (CIGI) patrocinó el 5° Programa Latino-América-Canadá de Molienda del 15 al 20 de mayo, 2005. El programa ofreció a los participantes un entendimiento de las propiedades de molienda y panadería del trigo canadiense. Los participantes en el curso asistieron a charlas y sesiones prácticas dentro de las propias instalaciones piloto de CIGI y también visitaron una finca de granos, un elevador primario y la Comisión Canadiense de Granos y el CWB.



(izquierda a derecha) Marta Cabrera, Especialista en Calidad, Unión Molinera, Cuba; Emma Pellón, División de Cereales, Alimport, Cuba; Juan Carlos Arriola López, Gerente de Producción, Molino Excelsior, Quetzaltenango, Guatemala.



(izquierda a derecha) Marta Cabrera, Especialista en Calidad, Unión Molinera, Cuba; Juan Carlos Arriola López, Gerente de Producción, Molino Excelsior, Quetzaltenango, Guatemala; Emma Pellón, División de Cereales, Alimport, Cuba.



(izquierda a derecha): Erik Ordóñez, Gerente de Comercialización del CWB para América Latina y el Caribe; Darlene Sinclair, Analista de Suministros del CWB; Adela Ortega, Gerente de Pastas, Cargill de Venezuela; Rhyl Doyle, Gerente Ejecutivo de Comercialización del CWB, para América Latina y el Caribe; Emma Pellón Saez, División de Cereales, Alimport Cuba; Marta Cabrera, Especialista en Calidad, Unión Molinera, Cuba.



(izquierda a derecha) Erik Ordóñez, Gerente de Comercialización del CWB; Marta Cabrera, Especialista en Calidad, Unión Molinera; Rhyl Doyle, Gerente Ejecutivo de Comercialización del CWB; Emma Pellón, División del Cereales, Alimport, 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