

Contato



Uma Publicação da Comissão Canadense de Trigo

Volume 2, 2006

A CWB une-se com a COFCO para anunciar o novo centro técnico em Pequim

A CWB e a Corporação de Cereais, Óleo de Sementes & Comestíveis da China (China Cereals, Oilseeds & Foodstuffs Corporation) (COFCO) recentemente anunciaram planos para o financiamento de um centro técnico e de treinamento que apoiará a indústria de processamento de alimentos e moagem da China.

Esse novo centro será localizado em Pequim e a sua conclusão está programada para até 2007.

“Devido ao forte crescimento econômico e aumento nas demandas nos alimentos feitos com trigo de qualidade premiada, a China tende a se tornar até mesmo um mercado mais importante para o trigo canadense ocidental,” disse Adrian Measner, Presidente e CEO da CWB, que anunciou o novo centro, durante sua visita a Pequim em dezembro de 2005.

“Este centro técnico proporcionará as informações que os processadores de trigo chineses precisam, para fazer a maioria dos nossos produtos de alta qualidade.”

COFCO é a agência de compras de trigo da China. O Presidente da COFCO, Liu Fuchun, disse que o Centro Técnico da China e CWB é uma extensão natural de um longo relacionamento entre a COFCO e a CWB.

“Nós temos o prazer de estar negociando com a CWB por muitos anos,” ele disse. “O Centro Técnico da China e CWB cresce naturalmente a partir de um relacionamento longo e positivo.”

A CWB tem desfrutado um relacionamento a longo prazo com a COFCO, que tem durado por mais de quatro décadas. Durante os últimos dois anos de colheita, a China foi o maior importador do trigo canadense ocidental.

A CWB proverá \$1 milhão para estabelecer o centro, e os custos operacionais serão compartilhados entre CWB e COFCO.

As instalações oferecerão treinamento, seminários educacionais, intercâmbio técnico e apoio técnico para os clientes da CWB.

O Instituto Internacional de Grãos Canadenses (CIGI) é uma organização de desenvolvimento do mercado sem fins lucrativos, bem conhecida, que está localizada em Winnipeg, Canadá. Ele oferece programas técnicos e sessões de treinamento para os clientes da CWB. O CIGI ajudará no desenvolvimento do Centro Técnico da China, ajudando a criar programas e atividades especificamente projetadas para os clientes chineses. ■

“Este centro técnico proporcionará as informações que os processadores de trigo chineses precisam, para fazer a maioria dos nossos produtos de alta qualidade.”



BRILHANTE IDÉIA



Mude de saquê - Abra espaço para o shochu da cevada

O shochu é uma bebida alcoólica japonesa premiada, feita de cevada, arroz, trigo mourisco ou batata-doce. O shochu da cevada está tornando-se rapidamente uma das tendências mais quentes no Japão e está até vendendo mais que o tradicional saquê.

Enquanto o saquê é uma bebida fermentada, o shochu é destilado como a vodca. Essa bebida é servida “nas pedras” (com gelo), ou diluída com água fria ou quente. No Japão, a maioria dos shochus contém 25 por cento de álcool, mas algumas variedades contêm 35 ou até mesmo 40 por cento de álcool.

Há mais de 3.000 variedades de shochus produzidos no Japão, e os restaurantes refinados nas cidades principais estão usando seus “cardápios de shochu” como uma ferramenta de marketing.

Novas escolhas estão vindo para o trigo durum

Atualmente, a variedade mais popular de durum crescida nas Pradarias é o AC Avonlea. Este trigo Durum Amarelado do Canadá Ocidental (CWAD) de resistência tradicional foi registrado em 1998, e sua produção comercial foi iniciada em 2000. O AC Avonlea foi desenvolvido em resposta aos pedidos dos clientes, de níveis de proteína mais altos.

Uma outra variedade canadense ocidental, o AC Navegador, foi desenvolvido logo em seguida, e provou sua popularidade entre os clientes que buscam excelentes rendimentos de moagem, e uma cor superior amarela brilhante. Os níveis de proteína nesta variedade tendem a ser mais baixos do que no AC Avonlea, mas a resistência do glúten é boa, produzindo uma massa para uma mordida mais firme.

Começando na colheita do ano de 2006 - 07, os clientes que comprarem o trigo durum do Canadá Ocidental terão uma maior variação de escolhas. Duas novas variedades de trigo durum de alta qualidade começarão suas produções comerciais em 2006: O Campo Forte (Strongfield) e o Comandante (Commander).

Campo Forte:

O Campo Forte é uma variedade de alto rendimento, com excelentes níveis de proteína que são iguais, ou melhor que o AC Avonlea. A resistência do glúten nesta variedade é igual ao do AC Navegador.

O rendimento de moagem e os níveis de cinza de semolina do Campo Forte são semelhantes ao do AC Avonlea. As propriedades das cores desta variedade são boas, com as cores da semolina e da massa semelhantes às cores do AC Avonlea.

“A semolina moída do Campo Forte produz uma excelente massa “ao dente” e pode satisfazer as paletas dos perspicazes consumidores de massa,” explicou Graham Worden, Gerente Sênior de Serviços Técnicos da CWB.

“Estamos confiantes que os clientes ficarão mais do que satisfeitos com os excelentes níveis de proteína oferecidos pelo Campo Forte, e esperamos que o mesmo se torne uma variedade popular.”



Comandante:

O Comandante é a primeira variedade verdadeiramente extra resistente a ser desenvolvida no Canadá. Os níveis de proteína são quase iguais ao do AC Navegador, porém a resistência do glúten é tão alta quanto ao de qualquer trigo competitivo. Esta característica faz com que o Comandante seja a escolha ideal para ser usado em misturas, porque melhorará muito a firmeza dos produtos das massas. Os níveis de rendimento da semolina são outros benefícios fundamentais oferecidos pelo Comandante. Atualmente, o AC Navegador oferece um rendimento de semolina mais alto do que qualquer outro durum canadense ocidental. Mas o Comandante ultrapassa o AC Navegador, oferecendo os rendimentos mais altos disponíveis.

“O Comandante oferece benefícios além dos rendimentos”, explicou Worden. “A cor amarela brilhante desta variedade é igual a do AC Navegador e produzirá uma massa que será atraente aos consumidores.”

Vantagens na produção:

Estas duas novas variedades promissoras têm vantagens de produção que farão com que sejam populares entre os fazendeiros. A produção Comercial do Campo Forte começará agressivamente em 2006, com o produto sendo plantado através de toda a região de durum do Canadá Ocidental. Devido às suas propriedades extras resistentes e a uma demanda mais limitada, o Comandante será plantado num nível de produção mais restrito em 2006.

Indústria de grão responsiva

Assim como com outras variedades de trigo e cevada desenvolvidas no Canadá Ocidental, o Campo Forte e o Comandante são resultados de uma indústria de grãos responsiva.

“A indústria canadense escuta o que os clientes precisam e então responde,” explicou Worden. “Esta resposta permite que a CWB proporcione aos clientes o que eles exigem para terem êxito no mercado.”

“Os moleiros e fabricantes de massa em todo o mundo têm demandas sofisticadas. Nós respondemos com o desenvolvimento de grãos sofisticados, com características inovadoras, que são projetados para satisfazerem essas necessidades.”

A tabela abaixo fornece dados médios de teste do canteiro de 2002 a 2004, onde todas as variedades foram plantadas lado a lado. Este esquema de teste permite que se compare cada tipo na variação de qualidade, sem a influência das diferenças ambientais. ■

Começando na colheita do ano de 2006 - 07, os clientes que comprarem o trigo durum do Canadá Ocidental terão uma maior variação de escolhas.

	AC Avonlea	AC Navegador	Campo Forte	Comandante
TRIGO				
Teste de peso (kg/hL)	81,8	81,9	81,7	81,3
Conteúdo de proteína, 13,5% m.b. (%)	14,5	13,8	14,7	13,8
Conteúdo de proteína, base seca	16,8	16,0	17,0	16,0
SEMOLINA				
Rendimento de moagem (%)	75,1	76,6	75,2	76,1
Rendimento de semolina (%)	66,2	67,7	66,0	67,0
Conteúdo de proteína (%)	13,3	12,6	13,5	12,6
Cinza de semolina %	0,60	0,64	0,60	0,59
Conteúdo de pigmento amarelo (ppm)	8,0	9,1	8,5	9,6
COR DA SEMOLINA				
Brilho de Minolta, L*	87,3	86,9	87,4	86,9
Vermelhidão, a*	-3,0	-3,0	-3,0	-3,0
Amarelado, b*	33,1	35,0	33,3	35,3
Contagem de pintas (por 50 cm ²)	27	33	36	28
ALVEOGRAM				
P (Altura x l, l) (mm)	51	94	77	126
Comprimento (mm)	100	86	97	65
Relação P/L	0,5	1,1	0,8	2,0
W (ergs)	122	250	228	308
COR DA MASSA				
Brilho de Minolta, L*	77,0	75,5	76,2	75,8
Vermelhidão, a*	1,9	4,0	2,5	4,1
Amarelado, b*	61,4	67,3	59,5	68,0

Todos os resultados foram fornecidos pela Comissão de Grãos Canadense (CGC), Laboratório de Pesquisa de Grãos.



Chefe de Marketing se aposenta

Bill Spafford, Vice-Presidente de Marketing da CWB recentemente decidiu se aposentar da CWB.

Sua decisão veio depois de 35 anos de serviços dedicados à CWB e seus clientes. Sua carreira na CWB começou em 1970, quando ele foi contratado como especialista de mercadoria. Ele recebeu sua primeira promoção depois de apenas dois anos de serviços na organização. Em 1989 ele foi nomeado diretor de vendas, e tornou-se Vice-Presidente somente 10 anos depois.

Desde que passou a trabalhar na CWB, Bill tem viajado a muitos países de clientes, compartilhando o seu bem respeitado conhecimento da indústria de grão com os compradores.

Os funcionários da CWB desejam ao Bill um tremendo sucesso na sua próxima fase de vida, e espera que ele desfrute uma merecida abundante aposentadoria. ■



Perfis e lugares

Funcionários da CWB participaram da conferência da Associação Latina Americana dos Moleiros Industriais (ALIM) em Cartagena, Colômbia, de 9 a 12 de outubro de 2005, para se reunirem com os clientes e darem apresentações de marketing.



(e-d) Rhyl Doyle, Gerente Sênior de Marketing da CWB, para a América Latina e Caribe; Erik Ordóñez, Gerente de Marketing da CWB para a América Latina e Caribe; Rodrigo Lopez, Gerente Geral da Molinos Electro Modernos, Equador; Marcelo McBride, Gerente de Qualidade da Molinos Electro Modernos, Equador; e Bill Spafford, Vice-Presidente de Marketing da CWB.



O Gerente Sênior de Marketing da CWB, Rhyl Doyle, (à direita) junto com o padeiro mestre Lucas Fuentes da Molinos de Porto Rico que há pouco acabou de fazer umas variedades de pães porto-riquenhos, a partir de uma recente remessa de trigo Branco Duro da Primavera Ocidental Canadense (CWHWS).



(e-d) Rhyl Doyle, Gerente Sênior de Marketing da CWB, para a América Latina e Caribe; Leandro Jimenez da Cereales Turcios Lima, Unión Molinera, 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