
Producció de proximitat de farines de qualitat amb un elevat índex de blancor

Líder:

Panificadora Alimentaria, SL

Altres membres perceptors:

Associació de Productors de Conreus Extensius de Giro-
na, Joan Llorens Torres, Montserrat Lleopart i Coll

Altres membres no perceptors:

Fundació Mas Badia

Coordinador:

Panificadora Alimentaria, SL

01. Motivació

La qualitat de la farina és molt determinada pel seu color, un paràmetre que també pot condicionar l'acceptació per part del consumidor dels productes que se n'elaboren. Es consideren farines amb un índex de blancor elevat aquelles que presenten un valor L superior a 95.

El color de la farina és determinat per molts factors, però un element clau per obtenir farina amb un índex de blancor elevat és sembrar varietats que es caracteritzin per donar farines amb valors elevats d'L amb una aplicació correcta d'itineraris de conreu on la fertilització nitrogenada i la protecció fitosanitària permetin obtenir alts pesos hectolítrics. Per això, cal modificar les pràctiques habituals dels productors de farina i posar èmfasi en el procés industrial, principalment l'extracció de la farina, que ha de tenir en compte les especificitats de cada lot com ara la varietat o la zona de producció.

Aquest projecte, liderat per la farinera PANIFICADORA ALIMENTARIA, SL, respon a la demanda de farines de proximitat i de qualitat amb un índex elevat de blancor, que podria crear una oportunitat per a la producció de blat de qualitat a Catalunya.

02. Resultats i conclusions

Respecte del blat tou de cicle llarg, s'ha vist que, en els darrers 3 anys d'assaig, només la varietat IPPON ha presentat uns valors L per sobre del 95, i a part és la més rica en proteïna amb un percentatge del 13,6%. Tot i això, també han presentat valors elevats les varietats CAMARGO, NUDEL i RGT TOCAYO. Quant al blat tou de cicle curt, només la varietat RGT TOCAYO ha presentat uns valors L aproximats de 95, seguida per la varietat ARTUR NICK. Sembla que, a diferència de les varietats de cicle llarg,

algunes varietats de blat tou de cicle curt amb major coloració blanca són alhora les que tenen menors continguts en proteïna.

Respecte de la incidència de la fertilització nitrogenada, la varietat ARTUR NICK presentava un augment del percentatge de proteïna a mesura que s'incrementava la quantitat de nitrogen aportada al cultiu. També es va observar un major contingut en proteïna quan es va aportar nitrogen en les segones cobertores. En la major part de les parcel·les, el contingut en proteïna ha estat major quan s'ha fraccionat l'aportació de l'adob nitrogenat en cobertura i una part s'ha aplicat en l'estadi de fulla bandera, i menor quan s'ha aportat tot a l'inici d'encanyat.

També s'ha pogut observar que la coloració de les varietats asajades de blat tou de cicle llarg té més variabilitat, amb valors entre 94,6 i 95,4, que la de varietats de cicle curt, amb una mitjana de 95. Tanmateix, cap no ha aconseguit un valor de força superior a 200. Pel que fa a l'afectació dels processos d'extracció de la farina, s'ha pogut observar com ambdues varietats aconsegueixen un valor d'L més elevat en la segona passada de molí.

Els resultats finals han ajudat a produir tota una gamma de varietats de blat tou que serviran per elaborar farina de qualitat amb un índex de blancor $L > 95$. Les altres característiques que presenta aquest producte són les següents:

- Un pes hectolítric > 75 kg/hl
- Uns valors de la força de la farina (W) > 200
- Una relació P/L equilibrada
- Un contingut en proteïna > 13 %
- Un índex de caiguda > 300

Les varietats obtingudes s'adequaran a les peculiaritats de les diferents zones productores a fi de no comprometre la rendibilitat de les explotacions cerealícoles.

