

FACTORES TECNOLOGICOS QUE INCIDEN EN LOS RESULTADOS CUALITATIVOS Y ECONOMICOS DE LA OPERACIÓN DE MOLIENDA.

(Resumen)

Ramon Ganyet Fitó

Asesor Técnico.

España

[web: ramon.ganyet.com](http://web:ramon.ganyet.com).

e.mail: ramon@ganyet.com.

El presente trabajo tiene por objeto trazar una serie de parámetros sobre los cuales se apoyan los resultados cualitativos y económicos de un molino y que empiezan con la adquisición de los trigos, continúan con su incidencia en los aspectos tecnológicos de fabricación y calidad, para terminar con los resultados financieros de la explotación.

La gestión de un molino se apoya pues en tres pilares fundamentales:

- **Encauzar debidamente las compras**, teniendo en cuenta aquellos conceptos que afectan a un mejor precio de la materia prima, ligado a unos resultados tecnológicos posteriores.
- **Correcta interpretación de los conceptos tecnológicos** aplicados a la molienda. Regulación y control de la misma, con el propósito de obtener una regularidad y una calidad que hagan que nuestros productos sean apreciados y solicitados por la clientela, y por último
- **Gestión adecuada del conjunto**, para que los resultados financieros y de explotación del molino, proporcionen unos beneficios que nos permitan inversiones posteriores para disponer en todo momento de los mejores equipamientos.

Se abordan pues aquellos conceptos que pueden afectar el precio de compra en todas sus variantes. Veremos cómo inciden el Peso Hl. las impurezas y la humedad. Se analiza también la incidencia de los trigos adquiridos, sobre la calidad, las cenizas, los resultados alveográficos y las características panificables de las harinas.

Haremos hincapié asimismo, en la conducción de la molienda, viendo aquellos puntos del diagrama que afectan las características reológicas y/o fermentativas, pasando por el control “on line” y el proceso y la automatización.

Los criterios de compra han cambiado en los últimos tiempos. Ahora se dispone y se exigen más datos tecnológicos referidos a los trigos que se compran. Se negocian los precios en base a estos conceptos y se penalizan las transacciones cuando no se cumplen los requisitos establecidos en el contrato. Ello hace que se tengan muy en cuenta todos aquellos puntos que afecten al coste de la materia prima y sobre todo que cuestionen los resultados de rendimiento y calidad posteriores.

Por ello, revisten gran importancia conceptos como contenido de humedad, adición de agua, porcentaje de impurezas del trigo, etc. así como aquellos subproductos que pueden ser recuperables para la alimentación animal.

El objetivo principal de todo molinero en el momento de la compra, es adquirir TRIGO, no humedad y desperdicios. Sin embargo, el precio final pagado incluye, necesariamente, estos tres conceptos. Una mayor o menor cantidad de humedad o desperdicios puede enmascarar el precio real pagado por nuestra materia prima.

Es importante pues el valor intrínseco del trigo , al igual que su “Índice del valor molturable”, que es **la capacidad de obtener el máximo rendimiento en harina, de 100 Kg. de trigo puestos en fabricación.**