

DESARROLLO Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA AL SECTOR PYME PARA EL AGREGADO DE VALOR DE GRANOS NO TRADICIONALES

E. Sanchez, D. Fornés, C. Canepare, M. Fournier, S. Ramírez, G.
Alfredo, M. Rodríguez, J. Rodríguez, N. Apro
INTI Cereales y Oleaginosas
canepare@inti.gob.ar

INTRODUCCIÓN

Argentina es un país exportador de granos, en su mayoría sin o con poco valor agregado. De estas exportaciones más del 90 % está constituido por granos tradicionales, constituyendo commodities del mercado internacional, entre los cuales prevalecen la soja, maíz y trigo. En este escenario es importante buscar alternativas, no solo de comercializar granos no tradicionales sino agregando valor a los mismos mediante tecnologías innovadoras.

Dentro de los granos no tradicionales más novedosos y de mayor impacto comercial en la actualidad, podemos mencionar a la quinoa, amaranto y chía. La producción de estos granos está creciendo continuamente, y para sostener este crecimiento e impulsar el desarrollo sustentable es muy importante dar valor agregado a estas materias primas.

En este contexto, el INTI Cereales y Oleaginosas trabaja intensamente en el desarrollo de procesos tecnológicos para agregar valor a estos granos y sus derivados, y para su transferencia a las pymes del sector.

OBJETIVO

El presente proyecto tiene como objetivo promover el agregado de valor de productos en base a granos andinos, no tradicionales como quinoa, amaranto y chía; y del mismo modo fortalecer la cadena de comercialización de los mismos. En este contexto se está brindando asistencia técnica, mediante investigación y desarrollo, a las empresas pymes de la cadena de valor.

Como objetivos específicos, en el marco del presente proyecto, se pretende:

- Desarrollar procesos y productos para agregado de valor de la materia prima.
- Desarrollar el uso y aplicación de los mismos en matrices alimentarias.
- Elaborar partidas piloto de productos para darle la posibilidad al usuario de realizar ensayos e introducirlo en el mercado.
- Diseñar, construir, instalar y poner en marcha plantas procesadoras.

- Asistir al usuario para acceder a herramientas de financiamiento para llevar a cabo el proyecto.
- Brindar herramientas para la Gestión de calidad, medioambiente y seguridad en la empresa.

DESCRIPCIÓN

Los diferentes procesos tecnológicos que pueden llevarse a cabo en las plantas piloto que se cuentan permiten la transformación de granos tradicionales y no tradicionales. Por ello, y teniendo en cuenta la metodología de trabajo empleada, o sea interactuando las áreas de Asistencia Técnica y Transferencia de Tecnología, Desarrollo de Productos, Gestión de Calidad y Diseño, desde hace más de 10 años, se están llevando a cabo desarrollos de procesos, productos y partidas piloto e industriales de productos con valor agregado de quinoa, amaranto y chía. Una vez definidos los productos, procesos y equipos, mediante un software de dibujo 3D se realizan las imágenes y planos de construcción de los distintos componentes de la planta. En la figura 1 se observa un prototipo para expansión de granos, diseñado, desarrollado y construido en el Centro para ensayos.

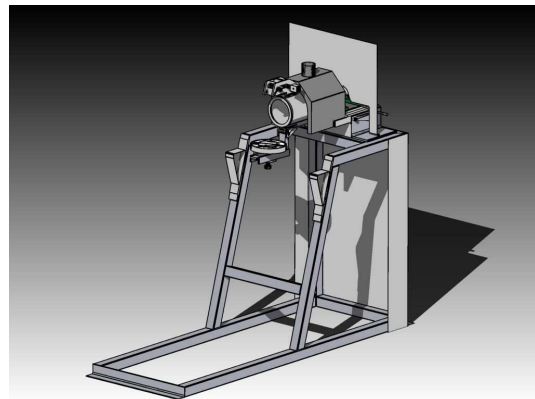


Figura 1: Prototipo de expansión de granos

Los productos desarrollados son comercializados por empresas que se encargan de la producción de la materia prima y la venta del producto final.

En este contexto se está brindando la asistencia técnica (a las empresas interesadas del mercado local) en la elaboración del proyecto, diseño de procesos y definición de equipamientos, para la construcción e instalación de la planta, que permita darle valor agregado a esta diversidad de materias primas.

RESULTADOS

Se están elaborando para las empresas distintos productos a base de granos andinos.

Esto generó numerosas demandas por parte de otros interesados, que quieren incursionar en el mercado de granos no tradicionales con valor agregado en origen.

En la actualidad tres empresas se encuentran comercializando, mediante la producción a fásón, los siguientes productos (ver algunos ejemplos en la figura 2):

- Quinoa popeada
- Quinoa escarificada
- Harina de quinoa
- Harina de quinoa pregelatinizada
- Amaranto popeado
- Harina de amaranto
- Harina de chía
- Aceite de chía



Figura 2: Distintos productos desarrollados a partir de quinoa

La empresa Pachamama Products se dedica esencialmente a agronegocios, produciendo, procesando y comercializando semillas comestibles y sus derivados. Desde hace 6 años se comenzó a trabajar con la misma con el objeto de generar valor agregado a la quinoa, desarrollando nuevos productos, brindando más alternativas a los clientes de la empresa y promoviendo el agregado de valor a toda la cadena de comercialización.

Además se está avanzando con el proyecto de diseño y construcción de la planta propia para

realizar el procesamiento de distintos granos no tradicionales. Se trata de una planta multipropósito, para elaborar los productos mencionados anteriormente.

La planta permitirá llevar a cabo las operaciones de limpieza, escarificado, molienda, extrusión y prensado, entre otras, siendo versátil para procesar distintas materias primas.

Con las empresas usuarias se ha avanzado también en la obtención de los correspondientes registros de productos (RNPA) de acuerdo a los requerimientos del Código Alimentario Argentino.

CONCLUSIONES

Se vislumbra un escenario muy positivo para la industrialización de granos andinos. Con la inclusión de empresas pymes el mercado dispondrá de una variada gama de productos de valor agregado y de industria nacional, contribuyendo en gran medida a la sustitución de importaciones, y al desarrollo de la cultura de agregado de valor en origen.