

Con variedad de INIA producen pan integral blanco

La Panificadora Egunsenty, con el apoyo de INIA Carillanca, desarrolló el proyecto “Implementación de modelo de negocios para producción de pan integral de trigo blanco”, iniciativa que cuenta con el co-financiamiento de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).



Este pan no requiere aditivos para enmascarar el sabor o el color del producto final.



Luis Opazo Ruiz
Periodista MCE
Jefe Nacional de Comunicaciones de INIA
lopazo@inia.cl

La mala alimentación de la población y los índices de obesidad en niños y adultos, con sus consecuentes problemas cardiovasculares, demandan productos que mejoren las condiciones nutricionales nacionales. Chile es uno de los países donde se consume más pan en el mundo, entre 86 y 90 kilos anuales por persona, según cifras de la Federación Chilena de Panaderos (Fechipan). La ciudadanía pide productos más sanos y con propiedades funcionales que aporten con fibra y proteína a la dieta, y si bien el pan integral cuenta con propiedades beneficiosas, tiene un alto nivel de resistencia en grupos como los niños, por su color oscuro y sabor más áspero. El proyecto viene a responder a la necesidad de la cadena “Trigo-Harina-Pan” de implementar un modelo de negocios que articule y coordine a sus distintos eslabones en torno a un sistema productivo y comercial con foco en la calidad, desarrollando un producto novedoso y que

no se encuentra disponible en el mercado actualmente: panificables 100 por ciento integrales con trigo blanco. Estos panes integrales tienen mejores estándares nutricionales y condiciones organolépticas de mayor aceptabilidad por parte de los consumidores. A diferencia del pan tradicional, el de grano entero se produce con harina de trigo que –al no entrar en un proceso de refinación– mantiene todas las partes junto con sus minerales, vitaminas, ácidos grasos y toda la fibra dietética que contienen naturalmente el germen y la cascara del trigo. Asimismo, no requieren aditivos para enmascarar el sabor o el color del producto final.

Actualmente se trabaja en un acuerdo con Junaeb para la distribución vía concesionaria de panes blancos integrales a los niños asistidos por este servicio.

Actualmente se trabaja en un acuerdo con Junaeb para la distribución vía concesionaria de panes blancos integrales

a los niños asistidos por este servicio, debido a que su color, mejora en el sabor y textura los hace tener una mayor aceptación.

Este proyecto busca replicarse en todo el país. ●