

DE UNA HARINA PANIFICABLE

Denise Granger Z.
Ingeniera Agrónoma

Verónica Cortés F.
Técnica en Alimentos

INIA La Platina

La harina de trigo (*Triticum aestivum*) es el producto obtenido por la molienda gradual y sistemática de sus granos, previa separación de las impurezas, hasta un grado de extracción determinado. El grado de extracción corresponde a los kilos de harina producidos por 100 kilos de trigo limpio y se expresa en porcentaje. Una buena harina panificable tiene que cumplir las siguientes condiciones:

SANIDAD

Debe estar en un buen estado sanitario, es decir libre de insectos en cualquier etapa de desarrollo y de trozos de ellos, de hongos u otros parásitos, de roedores, de sus pelos y excrementos o los de otros animales. En general, de cualquier materia extraña.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y VISUALES

La harina no puede tener ningún aroma extraño ni sabor a moho, rancio, ácido, amargo u otros, y debe estar exenta de coloraciones anormales (el color normal es marfil a crema). De lo contrario el producto podría ser rechazado por el mercado.

HUMEDAD

El contenido de humedad es una característica importante, particularmente en relación con la seguridad del almacenamiento. El máximo aceptado es de 15%; las harinas con un contenido de humedad mayor se declaran fuera de la norma.

CENIZAS

El porcentaje de materia mineral en la harina es pequeño (0,64% como máximo), no obstante influye extraordinariamente en la calidad y comportamiento de la misma. La materia mineral se encuentra en el residuo o ceniza que queda cuando se incinera la harina. Los principales minerales presentes son fósforo de potasio, magnesio, calcio, hierro, aluminio, cloro y trazas de otros.

CONTENIDO DE PROTEÍNA

La calidad y cantidad de proteínas determinan las principales propiedades panaderas. El contenido mínimo que debe tener una harina panificable es de 9%, sobre la base de un 14% de humedad.

ABSORCIÓN DE AGUA

La capacidad de absorción de agua de una harina panificable tiene que estar sobre el 58%. Por ejemplo, 100 gramos de harina deben ser capaces de absorber al menos 58 cc de agua.

RENDIMIENTO PANADERO

Cien gramos de harina panificable deben dar 140 gramos de rendimiento en pan, como mínimo, pesado una hora después de salido del horno.

VOLUMEN DE PAN

El volumen del pan, también obtenido a partir de 100 gramos de harina panificada, tiene que alcanzar al menos 600 centímetros cúbicos.

CARACTERÍSTICA DE LA MIGA

El color de la miga debe ser marfil o crema, con textura suave y de alvéolos pequeños y uniformes.

ENRIQUECIMIENTO

Todas las harinas panificables en nuestro país deben estar enriquecidas con vitaminas del complejo B (tiamina, riboflavina y niacina) y minerales. Los requisitos de enriquecimiento para la harina de trigo que fija el Ministerio de Salud pública son:

	mg/kg de harina
Tiamina (vitamina B1)	6,3
Riboflavina (vitamina B2)	1,3
Niacina (ácido nicotínico)	13,0
Hierro (Fe SO ₄)	30,0

