



## Producen pan 100% integral blanco con variedad de trigo Millán-INIA

► **Lilian Avendaño F.**  
Periodista  
INIA Carillanca  
lavendan@inia.cl

*Un proyecto que comenzó en La Araucanía -y que busca replicarse en todo el país-, fomenta la producción de este alimento esencial en la mesa de los chilenos con trigo mejorado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA).*

Se trata de pan WholeGrain, o de grano entero, que llega con grandes expectativas comerciales y beneficiosos impactos para la salud. Expertos aseguran que tiene mejor sabor, textura, olor y color, atributos que lo posicionan como un alimento mucho más aceptado por los niños respecto del pan integral tradicional.

Las altas cifras de consumo de pan en Chile –cerca de 90 kilos al año por habitante–, advierten sobre la importancia de innovar en la producción de panes con mejores estándares nutricionales. Frente a este escenario se desarrolla en La Araucanía el proyecto “Implementación de un modelo de negocios para la producción de pan integral de trigo blanco”, ejecutado por Panificadora Egunsenty y el INIA, con el cofinanciamiento de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

El objetivo es insertar en el mercado este producto para ofrecer una alternativa saludable y de mejor calidad nutricional a los consumidores, ya que no requiere aditivos para enmascarar el sabor o el color del producto final. Además, se produce con harina de trigo que, al no entrar en un proceso de refinación, mantiene todas las partes del grano junto con sus minerales, vitaminas, ácidos grasos, así como la fibra dietética que contienen naturalmente el germen y la cáscara del trigo. Es decir, es 100% integral.

Pruebas realizadas señalaron que este pan integral blanco es un alimento mucho más aceptado por los niños, pues posee mejor sabor, textura, olor y color que el pan integral tradicional. La buena noticia es que el nuevo pan aporta a la dieta hasta un tercio de las necesidades diarias de fibra dietética con sólo 100 gramos de producto consumido, pero con un sabor y aroma superior al del pan integral corriente.

### Mejoramiento Genético ◀

Según explica el subdirector de Investigación y Desarrollo del INIA, Iván Matus, “para producir el pan blanco 100% integral se está utilizando una variedad de trigo desarrollada por el programa de mejoramiento genético del instituto, denominada Millán-INIA, con excelentes resultados”.

Tal como ocurre con las semillas de arroz y la mayoría de las variedades de trigo que se usan para hacer pastas, “éstas reúnen características que son importantes para el productor agrícola. Si les entregamos una genética que mejora la cantidad y calidad de su producción, estamos impactando positivamente desde el comienzo”, sostiene Matus.

Por su parte, la jefa de proyectos del FIA, Gabriela Casanova, indica que “esta iniciativa es parte de un proyecto

de innovación agraria cuyo propósito es articular la cadena trigo-harina-pan en torno a productos de mayor valor, lo que se ha conseguido con la producción de harina y productos panificables a partir de trigos blancos de alta calidad nutricional, mayor contenido de fibra dietética y proteínas”.

### Innovación Tecnológica ◀

Para el productor panadero de La Araucanía y ejecutor de la iniciativa, Germán Goycochea, el principal desafío es “cambiar los hábitos e introducir este producto en el mercado. Queremos dar el paso de acordar con la Junaeb la distribución –vía concesionaria– del pan blanco 100% integral y que los niños accedan a un mejor producto”.

Por su parte, Marcelo Alonso, presidente de la Federación de Panaderos de Chile (Fechipan) asegura que este proyecto es un aporte en materia de innovación porque “mejora nuestra respuesta hacia los consumidores y aporta en términos de salud, que es un concepto que estamos promoviendo y desarrollando como industria a nivel nacional”.

A juicio del investigador del INIA –especialista en calidad del trigo–, Javier Zúñiga, “esta variedad de trigo tiene cualidades sorprendentes. La sustitución de la variedad tradicional por una de grano blanco, nos permitió el desarrollo de panes integrales con atributos nutricionales y propiedades organolépticas superiores. Para corroborar esto último se realizó un estudio de aceptabilidad de diversos panes existentes en el mercado en donde se observó una mejor aceptabilidad entre los niños que lo probaron, lo cual demuestra el mérito innovador de la idea que genera una gran satisfacción para el equipo de trabajo”.



## Lanzamiento ◀

El lanzamiento de este proyecto se realizó el pasado 15 de julio en el marco del seminario “Desarrollo de la industria panificadora Whole Grain, su potencial comercial e impacto en la salud”. La actividad, organizada por Panificadora Egunsenty, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) y la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), se llevó a cabo en el salón auditorio de Inacap sede Apoquindo, en Santiago.

La convocatoria estuvo dirigida principalmente a panaderías tradicionales y de supermercados, nutricionistas, estudiantes y a todas las personas ligadas a la industria del pan. El programa contempló una jornada de charlas durante la mañana para finalizar con un taller demostrativo y degustación durante la tarde.

Para los organizadores, impulsar este tema es muy relevante, ya que existe una gran demanda por productos más saludables, pero faltan alternativas para el consumidor. Por esto, existen grandes expectativas en torno a este pan 100% integral blanco que, sin duda, viene a responder a una oportunidad de mercado con una alternativa real a problemas de salud pública en Chile y el mundo, como la obesidad, la diabetes y enfermedades cardiovasculares, entre otras.



“En INIA visualizamos desarrollar pan integral blanco en 2006. Como no habían variedades de trigo apropiadas en el país, el principal desafío fue generar una. Así nació Millán-INIA, variedad de primavera obtenida por los investigadores del Programa Nacional de Trigo del instituto, en su centro INIA Quilamapu (Chillán). El trabajo de casi una década se muestra gracias al apoyo de FIA en la fase de elaboración de productos, evaluación nutricional y sensorial y, fundamentalmente, en el desarrollo de un modelo de marketing y negocios para su masificación. Hoy el pan integral blanco está muy cerca de convertirse en una realidad comercial, demostrando que es posible lograr encadenamientos exitosos en torno a nichos de calidad en la cadena del trigo, gracias al trabajo conjunto de Panificadora Egunsenty, INIA y otros actores asociados”.

*Javier Zúñiga, investigador INIA*

## • WHOLE GRAIN:

### ¿Por qué los granos enteros son más beneficiosos para la salud?

Existe una gran diferencia entre un producto integral común, tal como lo ofrece normalmente la industria, y uno hecho a base de Granos Enteros. Los productos integrales comunes son elaborados en base a harina refinada suplementada con salvado; mezcla que tiene sólo una fracción del salvado del grano y nada del germen. En cambio, los productos con Granos Enteros conservan ambos, por lo que aportan todos los nutrimentos que contiene el grano en su forma original: carbohidratos, proteínas, fibra dietética, vitaminas del complejo B, vitamina E, antioxidantes, fitonutrientes y minerales como hierro, magnesio, zinc y cobre.

Existe fuerte evidencia científica de que el consumo frecuente de Granos Enteros aporta importantes beneficios a la salud, tales como:

- Disminución en el riesgo de padecer enfermedades cardíacas, al contribuir a la disminución de colesterol, hipertensión arterial y lípidos sanguíneos.

- Mantenimiento de peso corporal, ya que el consumo de Granos Enteros produce mayor sensación de saciedad, menor consumo de energía y menor acumulación de grasa abdominal.
- Prevención de Diabetes Mellitus tipo 2, gracias a su aporte de fibra dietética, magnesio, antioxidantes, vitamina E y selenio, que pueden incrementar la respuesta de la insulina, mejorando los niveles de glucosa sanguínea.
- Además, favorece la salud intestinal, lo que se traduce en mejor tránsito, menor propensión a infecciones gastrointestinales e incremento de la flora intestinal benéfica.



Fuente: <http://wholegrainscouncil.org/>