

Reajustes al recetario

LAS INDUSTRIAS CÁRNICA Y ALIMENTARIA EMPLEAN HARINAS DERIVADAS DEL ARROZ Y DEL MAÍZ PARA SUSTITUIR IMPORTACIONES DE TRIGO Y CUMPLIR SUS ENCARGOS SOCIALES, EXPERIENCIA CON TAL ACIERTO QUE HOY SE DIVERSIFICAN LAS PRODUCCIONES Y SE EXTIENDE A OTRAS ENTIDADES Y PROVINCIAS

Por ANAISIS HIDALGO RODRÍGUEZ
Fotos ANAISIS HIDALGO RODRÍGUEZ y RAFAEL MARTÍNEZ ARIAS

Si la afamada Nitza Villapol, conocida por su programa Cocina al minuto, de-venido libro, viviese estos tiempos, reformularía muchas de sus tradicionales recetas ante la carencia de uno de sus más usados ingredientes: la harina de trigo.

El reto, sin embargo, fue reservado a esta generación que, a ojo de buen cubero y algunos estudios, aderezó con conocimiento y maña alternativas para garantizar en la mesa del cubano la proteína y la repostería en una etapa en la cual el trigo colocó las ofertas en tres y dos.

NUEVOS Y VIEJOS SABERES

Para Rodolfo Probanche Sánchez la computadora es un cero a la izquierda. Lo suyo es una calculadora y tirar números que después se traducen en porcentajes, gramajes y surtidos, gracias a su graduación como Técnico en productos de la carne, en 1967, en La Habana. Durante 50 años ininterrumpidos en este sector, las retinas de sus ojos azules han desentrañado los secretos aparejados a la conformación de carnicos en la unidad de Bayamo.



Rodolfo Probanche Sánchez

El dominio de los formularios le permite procesar nuevos productos, como la masa de salchichón, ante el déficit de soya texturizada, y en 2018 la croqueta fresca con harina de maíz, sin cocción.

“La harina de maíz es más susceptible y tiende a acidificarse en menor tiempo, por eso es importante añadirla en pequeñas proporciones, para no deteriorar el producto; el arroz, por su parte, empasta desde el punto de vista tecnológico con todos los surtidos ya sea con un 50 o un ciento por ciento de participación”, refiere el santarritero.

EMPRENDER DESAFÍOS

La Industria Cárnica Granma, pionera en el uso de harinas alternativas, experimentó con el maíz mediante variantes de los molinos de Antillas y Grito de Yara, después con el arroz. Ello le permitió conformar 400 toneladas de producción física de carne en conservas y croquetas en 2018.

El hecho de que la provincia no sea una alta productora de carne y figure como la cuarta del país con más habitantes, habla del desafío por lograr un balance de más de siete mil toneladas de carne en conserva, lo cual se traduce,



como promedio, en 600 toneladas mensuales.

“Este año, queremos finalizar con más de mil toneladas de producciones físicas de carne en conserva, masas y croquetas hechas con esas harinas”, corrobora Roger Fernández Bodaño, director general.

Hoy generan embutidos con sangre, carne de cerdo, res, pollo; croquetas finas, gruesas y masas de croquetas frescas, entre otros.

Con la industrialización de la sangre, la tripa y los subproductos, hicieron unas 700 toneladas de embutidos de sangre al año que, de realizarse con carne solamente, hubieran significado más de 400 toneladas de masa deshuesada mecánicamente.

La inventiva permitió crear embutidos finos, hechos con tripa natural de res y cerdo, obtenidas tecnológicamente en Bayamo, y a mano en las líneas de Niquero y Manzanillo.

“Eso nos da unas 300 toneladas al año de un embutido hecho en una tripa diferente, comestible, y evita importar la tripa artificial, tan cara en el mercado internacional.

“Igualmente, se aprovechan las vísceras, el colágeno y subproductos para elaborar unas mil 500 toneladas de masa para croqueta”, manifiesta Fernández Bodaño.

La de Granma es la segunda Empresa de Cuba que más masa para croquetas y embutidos de sangre produce, a pesar de ser novena en el sacrificio.

Siendo la décima en el acopio de cerdo, es la tercera que más ahumados hizo en el país durante 2018, eso ha permitido que la producción industrial esté pegada a las nueve mil toneladas. Esto no lo logran muchas industrias de su tipo.

La sabiduría acumulada, a fuerza de porrazos, hizo a la Empresa Cárnica Granma sede del Primer taller nacional de producciones alternativas de alimentos, en el cual homólogos de varias provincias evacuaron dudas teóricas y prácticas, relacionadas con el empleo de las harinas de maíz y arroz.

Los extensores, al decir del directivo, empiezan a tener impacto en la Industria Cárnica, la Integral Alimentaria, la Pesca y en lácteos, que si bien no tienen diseñada una entrega, trabajan en un componente nutricional para los niños.

CAMBIO DE INGREDIENTES

Para la Empresa provincial Integral de la Industria Alimentaria el reto no ha sido menor, al ver afectado el 90 por ciento de sus producciones, lo cual hace más valioso el hecho de que no se interrumpiera un solo día el pan de la canasta familiar, como tampoco las pro-

ducciones de los palacios del pan, de Bayamo y Manzanillo.

José Fontanal Remón, su director, explicó las estrategias para sostener a flote los servicios: “La Agricultura y la Industria, mediante el encadenamiento productivo, estabilizaron la creación de casabe, siropes y refrescos instantáneos. En los municipios elaboraron barras de boniato, calabaza y pinol.

“Se empleó la harina de arroz para elaborar pan y dulces, sin diferencias apreciables al incorporarse solo un 20 por ciento del cereal. Se ahorraron unas 35 toneladas de harina de trigo al mes, 1.5 diarias”, describe Yoinel Ramos La O, subdirector de operaciones.

“Hoy se fabrican galletas de sal y dulce, gaceña, paniqueque, ponqué, panecillo y masa real. Esas reformulaciones se extenderán al palitroque y a la galleta brilla, concepto por el cual se consumen más de 600 kilos de harina de trigo diariamente, y se ahorrará 30 toneladas.

“Casi todas las unidades básicas de los municipios experimentaron con estas elaboraciones. Actualmente se ejecutan en la panificadora Bayamo, porque la harina está estable”, refirió Ramos La O.

Una de las aspiraciones inmediatas de la industria es implementar un local destinado a fabricar alimentos para los celíacos (personas con padecimientos digestivos que no toleran el gluten), elaborado, únicamente, en tres provincias del país: Santiago de Cuba, Villa Clara y La Habana.

Galletas, cake, pan, fideos, pellis y palitroques serán generados con un 65 por ciento de maicena y un 35 de harina de arroz.

Ello evitará los viajes mensuales de pacientes celíacos de Granma a Santiago de Cuba, para adquirir su módulo alimenticio.

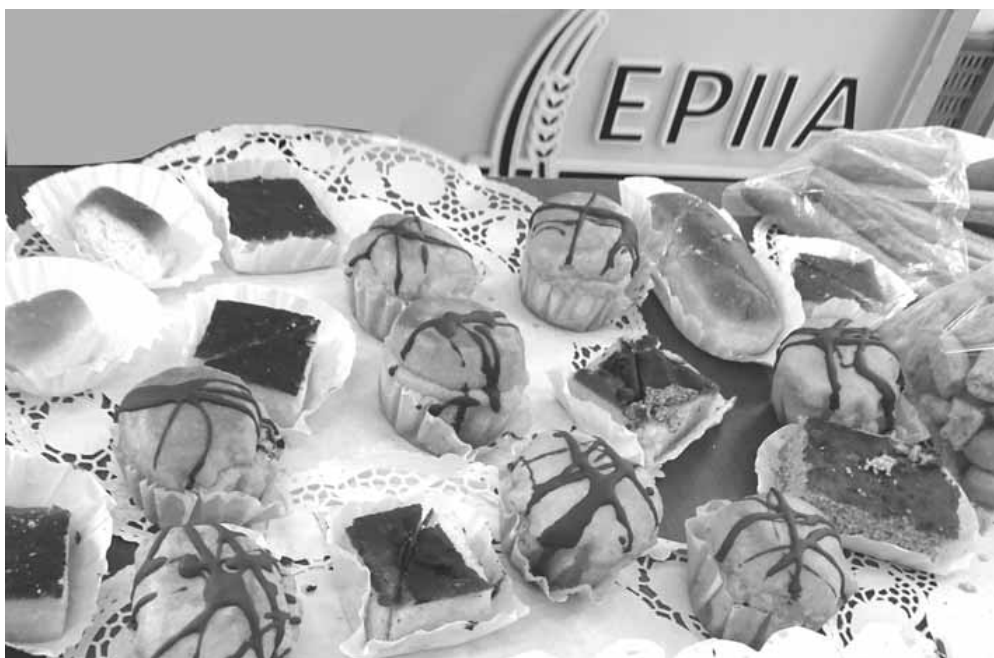
OBSERVACIONES

Según datos de Fernández Bodaño, Cuba compra a 400 dólares la tonelada de harina de trigo, lo cual rinde en un 70 por ciento de harina, junto a otros gastos adicionales.

Obtener la harina de arroz no es un proceso costoso, pues el grano empleado es aquel que no clasifica por el tamizado del proceso.

Si bien el abastecimiento de harina de trigo se ha estabilizado, valdría la pena incrementar las capacidades de molinado de la industria en aras de estabilizar el suministro de esta materia prima, de usos tan versátiles.

Estos emprendimientos son demostraciones contundentes de las potencialidades locales. La clave para salir adelante en la actual coyuntura económica.



Cake, huevo real, cabezote y panetelitas son opciones que no excluirán en el futuro propuestas para celíacos

