

# Tarde de Pellys



**LA UNIDAD EMPRESARIAL DE BASE DIETÉTICOS ABIHAIL GONZÁLEZ, DE BAYAMO, GENERA UN NUEVO SURTIDO A PARTIR DE HARINA DE ARROZ**

Por ANAISIS HIDALGO RODRÍGUEZ  
Fotos CARLOS VANEGA

**P**OCOS renunciamos al disfrute de una tarde de domingo, al calor de una sala hogareña, presenciando el filme, los muñes o novela de nuestra preferencia, con una fuente rebosada de Pellys, crocantes y salados.

Lo que pudiera parecer ilusión pronto se convertirá en cotidianidad, pues, desde diciembre de 2020, la UEB Dietéticos, perteneciente a la Empresa de productos lácteos Granlac, de Granma, incorpora a la cartilla de productos un Pelly crujiente, a partir de harina de arroz, con sabor gouda y de factura local.

La antigua fábrica Nestlé, emblemática por producir leche condensada, harina lacteada, suplementos para embarazadas y niños, como el Gerlac y Bebelac y bombones, continúa expandiéndose y diversificándose a tono con las circunstancias actuales.

"A partir de la difícil adquisición de harina de trigo, teniendo en cuenta que nos encontramos en una de las provincias mayores productoras de arroz del país, y que disponemos de una línea de cereales extruidos, nos dimos a la tarea de buscar productos que emplearan esta harina de arroz como sustituto", explica su director, Gonzalo Michel Aguilar Moreno.

La aspiración era generar un producto nuevo y degustable, que ampliara la gama de ofertas de la unidad.

Juan Carlos Reyes Peña, jefe del grupo técnico productivo, enfatizó en que el primer compromiso del área de cereales extruidos es producir el de arroz, sin embargo, durante la marcha percibieron la salida de un producto similar al Pelly, que con ayuda de sensores y técnicos de laboratorio fue adecuando color y sabor, convirtiéndose en un resultado colectivo.

"Desde fines de 2020, Dietético está enfrascada en una fase de mejora continua, al estar destinado a un segmento muy vulnerable: los niños.

"La capacidad de producción es de unos 500 kilogramos diarios de Pellys con gustillo gouda, jamón y queso. Estamos en busca de proveedores para entregar nuevos sabores", amplía Juan Carlos Reyes Peña.

Actualmente, el Pelly de harina de arroz se comercializa en formato de 2,5 kilogramos, con un precio mayorista de 252 pesos y 300 en los mercados Ideal de Bayamo y Manzanillo.

No se expenden en formatos más pequeños por la inexistencia de polietileno, pero está en perspectiva, también, lograr diseños litografiados y agradables a la vista, que sean competitivos en el mercado nacional y que cumplan los parámetros de inocuidad de los alimentos.

Aguilar Moreno dijo que la unidad está produciendo con muchas limitaciones: "El Gerlac y el Bebelac se han visto afectados por vitaminas, y el principal objetivo, que es la leche entera en polvo, se ha complejizado por la llegada tardía de esta materia pri-

ma, de manera que además de los Pellys, elaboramos yogur de soya para niños de siete a 13 años y centros de aislamiento, Gerlac, Bebelac y cereal de arroz", puntualiza el directivo.

## SISTEMA AUTOMATIZADO

Para elaborar este Pelly, explica Gerardo Aguilar Fonseca, especialista en Informática que controla todo el proceso automatizado, se insertan en el mezclador la harina de arroz, el saborizante, el color y la sal.

"Una porción de estos ingredientes son disueltos en agua para comprobar las características organolépticas y su aspecto. Ya ajustados, pasan al extrusor que los conforma, y al secador que mediante el pase por dos esteras les imprime esa textura crujiente. Luego son depositados en el sinfín hasta la planta baja para el envase", describe.

Aguilar Fonseca supervisa en un sistema computadorizado el funcionamiento de cada equipo, dígame molino, extrusor, secador y mezclador. La pantalla notifica las fallas.

Si ocurre alguna avería en el sistema, Guillermo Enrique Pérez Armas, técnico en Automatización, se ocupa de arreglarla.



"Atiendo todos los sistemas de la planta de cereales. Mi responsabilidad es reparar averías en los paneles y los sistemas de control automático, y estar pendiente a las fallas de electricidad, porque disparan las protecciones y deben resetearse", comenta Pérez Armas.

A 45 años de servicio en la Empresa de productos lácteos, y con ese espíritu creativo que distingue al movimiento anirista, Guillermo no renuncia a dominar nuevos saberes.

"Con algunos compañeros he aprendido y dominado el panel de automatización y electricidad; también el de fuerza general, desde donde se alimentan todos los equipos, además superviso y soluciono deficiencias desde el punto de vista automático en calderas y compresores de amoníaco", afirma Pérez Armas.

Entre sus inventivas, recuerda la instalación de un sistema de protección automático al compresor, pues el original sufrió daños.

Desde entonces, este sistema convencional conserva los diferentes productos del área de refrigeración.

Para este hombre jubilado y reincorporado, entregado a su oficio, solo hay una aspiración: "Mantenerme trabajando hasta que pueda".

Escéptica recibí la noticia de una producción de Pellys de factura local a partir de harina de arroz, sin embargo, al final del proceso, sostuve en mi mano un puño de crujientes y anaranjadas bolitas, que se deshicieron con agrado al paladar, como mis dudas.

