GRANoFLAKES

LAS MEJORES HOJUELAS EXTRUDIDAS

Lanzado en el 2012, el proyecto GRANoFLAKES reunió a cinco aliados: Clextral, Limagrain Europe, Limagrain Céréales Ingrédients, Veodis 3D and Instituto Nacional Francés de Investigación Agronómica (INRA, por sus siglas en francés)
Trabajamos con empeño, de forma coordinada y complementaria, durante los últimos tres años.

Juntos desarrollamos un nuevo enfoque para la producción de hojuelas de maíz extruidas de alta calidad, que incluyó la mejora de insumos e innovaciones en el proceso de fabricación.

Nuestros logros:

• **Optimización del proceso de cocción por extrusión**

• Una nueva variedad de maíz que combina rendimiento, propiedades técnicas y de textura y que se adapta bien a las condiciones de cultivo de Auvergne (Francia).

• Una herramienta piloto para el secado de granos, con el objetivo de optimizar la primera etapa del proceso.

• Herramientas de análisis de imagen para identificar partículas vítreas y
farináceas y especificar con precisión el color y el tamaño del grano.

CLEXTRAL Extrusion Expertise Excellence

HOJUELAS DE MAÍZ EXTRUDIDAS DE ALTA CALIDAD

Proceso intensificado de cocción por extrusión

Los expertos de Clextral

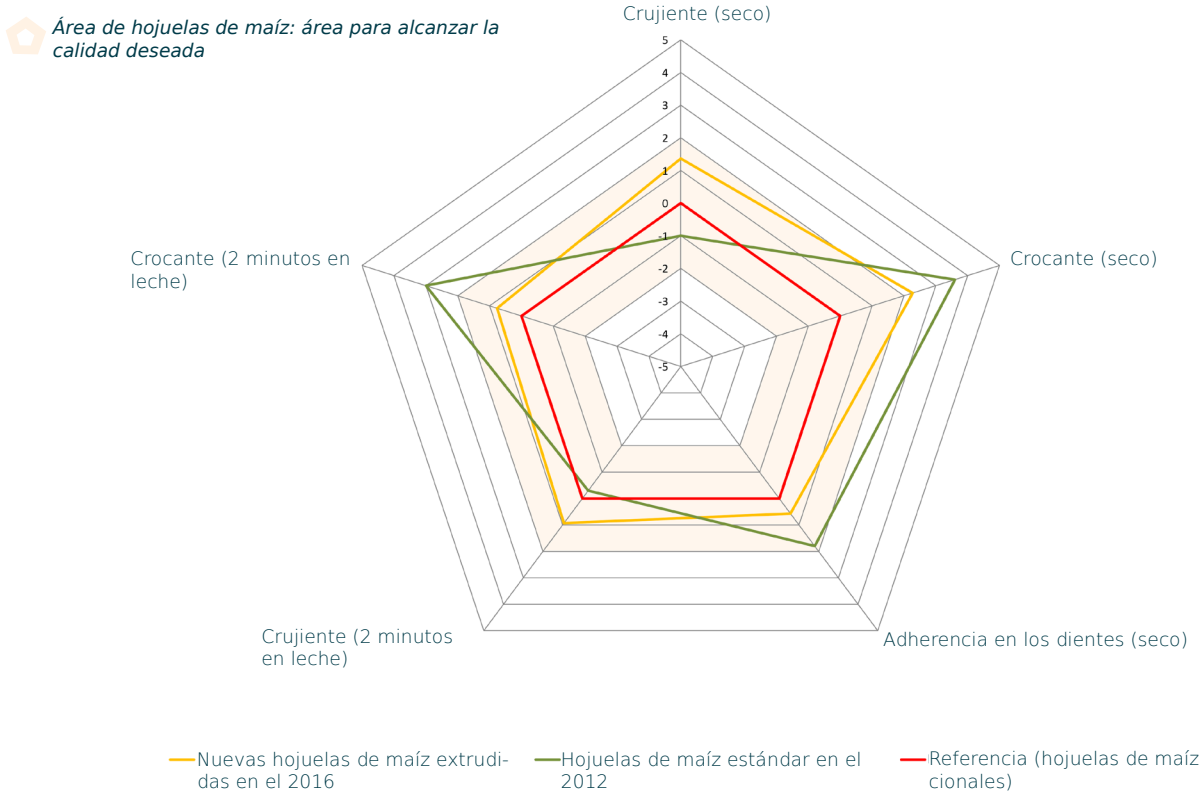
Nuestro principal objetivo era **mejorar la calidad de las hojuelas de maíz extruidas mediante la optimización del proceso de extrusión.** Como resultado, el proceso de cocción por extrusión produce hojuelas de maíz con calidad comparable a las hojuelas de maíz tradicionales.
Esto es aún más evidente cuando potenciamos las capacidades técnicas de la **Evolum+** y del **Precondicionador+**.

Resultados Validados

Las hojuelas de maíz extruidas cumplen las expectativas de los consumidores en términos de apariencia y textura. Esa calidad ha sido puesta en evidencia por el análisis físico-químico y a continuación, ha sido confirmada mediante análisis sensoriales por un jurado de consumidores y fabricantes que participaron en un entrenamiento de evaluación sensorial.

Resultados de los análisis sensoriales

A lo largo de 4 años, se concluyeron 7 campañas de pruebas, lo que representa un total de 150 muestras con resultados muy satisfactorios.



Evolución de la calidad de los copos de maíz extrudidos según las evaluaciones del jurado en comparación con los cereales tradicionales (referencia).

Clextral ofrece pruebas semindustriales para mejorar recetas o para desarrollar nuevos productos para sus clientes.

CLEXTRAL

CLEXTRAL A DIVISION OF GROUPE LEGRIS INDUSTRIES

Más información en: www.clextral.com