

El presente trabajo se realizó en la planta elaboradora de productos de molinería de trigo Molinos Balcarce S.A., situada en la ciudad de Balcarce. Durante el desarrollo de la práctica se realizaron análisis de calidad de la producción diaria de harina, los cuales incluyeron parámetros fisicoquímicos como contenido de humedad, contenido de gluten húmedo, contenido de cenizas y determinación de índice de caída y parámetros reológicos como tenacidad, extensibilidad, fuerza y relación P/L. Además, se llevaron a cabo ensayos de panificación de las diferentes formulaciones de premezclas para pan lactal y para panchos y hamburguesas y se evaluaron los productos elaborados a partir de un análisis sensorial efectuado por un panel de jueces no entrenados. Finalmente, se seleccionaron las formulaciones de las premezclas de pan lactal y de viena que luego se lanzaron a la venta destinadas a comercios elaboradores de panificados.

Palabras clave: harina, calidad, premezcla, pan, viena, lactal, trigo.