

II Webinar GO BIODIF: Biofuncionalización de cultivos estratégicos nacionales para la mejora de su competitividad en el mercado



Estudio y análisis de la calidad funcional del maíz

Roberto López Toja

Panadería Da Cunha

rlopeztoja@panaderiadacunha.com



Cofinanciado por la Unión Europea



**GRUPO OPERATIVO BIODIF:
BIOFUNCIONALIZACIÓN DE CULTIVOS ESTRATÉGICOS NACIONALES
PARA LA MEJORA DE SU COMPETITIVIDAD EN EL MERCADO**

PLAN ESTRATÉGICO DE LA PAC - FEADER

Inversión:

Total: 597.805,97 €

Cofinanciación UE: 80%

UN MODELO INTEGRADO CON EL TERRITORIO Y EL MEDIO AMBIENTE

km. 0
Productos locales




Da Cunha
— da casa —

¿MAÍZ?


Preparativos de Molienta





 **PROCESO APLICADO**

- Recolección y selección de mazorcas
- Desgranado mecánico del grano
- Secado para garantizar estabilidad
- Molienda en molino de piedra



 **Ilustración 1.**
Detalle de desgranado de maíz.
Panadería Da Cunha – Lameira
C/n (Carral, A Coruña)





 **Ilustración 2.**
Detalle de molienda de maíz.
Panadería Da Cunha – Lameira
C/n (Carral, A Coruña)

 **Ilustración 3.**
Detalle de desgranado de maíz.
Panadería Da Cunha – Lameira
C/n (Carral, A Coruña)

Receta del pan de Maiz



INGREDIENTES (% sobre harina total)

	Harina de maíz (tramiz TUI / Oubiña) (Brana de millo corgo o millo amarillo)	70%
	Harina de trigo	20%
	Harina de centeno	10%
	Masa madre	10%



LÍQUIDOS Y ADITIVOS (% sobre harina total)

 Agua 60%	 Levadura 0,5 – 0,8% (ajustable)	 Sal 1,8%
---	---	---



ELABORACIÓN

Mezclar los ingredientes. Amasar hasta obtener una masa homogénea. Fermentar en bloque. Dividir y formar. Fermentación final. Hornear.



Cata y valoración de resultados

¿DÓNDE Y CUÁNDO?



Misión Biológica de Galicia (CSIC)

Pazo de Gandarón, Salcedo
36143 Pontevedra



Viernes
24 de abril



13:00 h



¿QUÉ VAMOS A CATAR?

Se analizarán 6 panes de brona siguiendo la receta:

VARIEDAD TUI (millo corgo)



Brona CONTROL



Brona + Calcio (+2)



Brona + Calcio (+2) + Zinc

VARIEDAD OUBIÑA (millo amarillo)



Brona CONTROL



Brona + Calcio (+2)



Brona + Calcio (+2) + Zinc

¿QUIÉNES PARTICIPAN?

Cata popular con consumidores y expertos del sector para validar la calidad sensorial de los panes elaborados.

¿CÓMO SE EVALUARÁ?



Cata digital mediante aplicación

Cada catador valorará los siguientes parámetros en una escala del 1 al 9:



Sabor



Aroma



Aspecto



Textura



Consistencia de miga

1 = peor valoración | 9 = mejor valoración



II Webinar GO BIODIF: Biofuncionalización de cultivos estratégicos nacionales para la mejora de su competitividad en el mercado



¡Gracias por vuestra atención!



Cofinanciado por la Unión Europea



**GRUPO OPERATIVO BIODIF:
BIOFUNCIONALIZACIÓN DE CULTIVOS ESTRATÉGICOS NACIONALES
PARA LA MEJORA DE SU COMPETITIVIDAD EN EL MERCADO**

PLAN ESTRATÉGICO DE LA PAC - FEADER

Inversión:

Total: 597.805,97 €

Cofinanciación UE: 80%