

La tecnología forma parte del innovador catálogo de la empresa Silbertec

Una solución que aprovecha las mermas del pan

los en los tanques. De manera automática, el sistema dosifica agua fría y empieza un proceso de agitación para producir un 'slurry', que es un líquido homogéneo y cremoso de masa y agua que puede ser reincorporado durante el amasado de las siguientes masas. En el segundo caso, se debe seguir el mismo procedimiento, solamente que se agrega pan horneado en lugar de masa fresca".

Jaime Vicente explica que esta tecnología ofrece un doble beneficio. "Por un lado, reduce drásticamente el desperdicio alimentario, contribuyendo a la sostenibilidad del sector. Por otro, genera un importante ahorro económico para los productores de pan".

Respecto a este último punto, el ejecutivo agrega que "los estudios realizados demuestran que la inversión en la máquina puede recuperarse en poco más de un año. Esto la convierte en una opción no solo ambientalmente responsable sino también financieramente atractiva. Es que estamos frente a una innovación que se alinea con los objetivos globales de reducción del desperdicio alimentario y economía circular".

Diosna, la marca detrás de esta solución tecnológica, tiene una larga historia y un gran respaldo a nivel internacional. Fue fundada en 1885, en Alemania. "Nació como una empresa artesanal para instalaciones agrícolas y lecheras, pero en la actualidad ofrece soluciones especializadas para las industrias alimentaria, de alimentos para mascotas, farmacéutica, cosmética y de panadería. Silbertec representa a esta marca en todo el territorio nacional hace aproximadamente cinco años", dice Jaime Vicente.



RICHARD ULLOA

Como un avance para la industria alimentaria, calificó Jaime Vicente el aporte de esta tecnología.