

Puratos obre un centre d'innovació a la planta de Sils

La multinacional belga, dedicada a les matèries primeres de fleca, incorpora la producció de masses mare naturals



Puratos obre un centre d'innovació a la planta de Sils

ACN

La multinacional belga Puratos, dedicada a les matèries primeres de fleca, pastisseria i xocolata, ha incorporat la fabricació de masses mare naturals i un centre d'innovació a la fàbrica que té a Sils (Selva), oberta des de l'any 1962. Aquesta ampliació forma part de la inversió que el grup ha fet a aquesta planta en els últims set

anys per un valor de 34 MEUR. El nou centre servirà per desenvolupar projectes d'investigació amb la col·laboració dels seus clients, basant-se en estudis de mercats i preferències del consumidor, així com per formar a professionals del sector. Puratos també preveu invertir un total de 25 MEUR a les quinze delegacions que té a l'estat espanyol fins al 2018.

Aquest centre d'innovació, recentment inaugurat, se suma als 40 centres que ja té el Grup Puratos repartits per tot el món. El director general de Puratos a Espanya explica que l'empresa es caracteritza per "una forta aposta en R+D+I" tal com demostra que el grup destina el 2,3% dels ingressos que obté a nivell mundial a la investigació.

La massa mare segons els gustos del consumidor

La massa mare és una barreja de farina i aigua fermentada amb microorganismes naturals. El Grup Puratos compta amb més de 300 varietats d'aquests microorganismes i ha estat un dels capdavanters a nivell mundial en aquest tipus d'estudis. Des de fa anys, que el grup investiga els hàbits dels consumidors a nivell de sabor. De fet, compta amb el Center for Bread Flavour a Bèlgica, des d'on es desenvolupen i s'estudien els diferents sabors i textures amb la utilització de masses mare.

Amb la incorporació de la planta de masses mare a Sils, el grup pretén "enfortir" el consum del pa a l'estat espanyol, buscant les "qualitats de sabor i textura tradicionals", explica el grup en un comunicat. Segons dades de què disposen, a l'estat espanyol es consumeixen 140 grams de pa al dia, el que suposa la meitat del consum recomanat pels experts. Segons l'últim estudi del consumidor de pa a Espanya, fet per Puratos aquest 2012, el 86% dels consumidors consideraven que el pa d'avui no és tan bo com el d'abans.

Més inversió a l'estat espanyol

Puratos s'encarrega de distribuir productes i serveis destinats als professionals del pa, pastisseria i xocolateria, a més de 100 països d'arreu del món. La seva oficina central es troba ubicada a Groot-Bijgaarden, al costat de Brussel·les (Bèlgica). A l'estat espanyol, té quinze delegacions i 25 distribuïdors exclusius i s'ha fixat un pla d'inversions de 25 MEUR fins al 2018 que han de servir per "optimitzar, ampliar i diversificar" les instal·lacions d'aquí.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/11/29/puratos-obre-centre-dinnovacio-planta-sils/593495.html?utm_sourc

e=rss