



Cenário do **TRIGO** **LATINOAMERICANO**



Para a indústria moageira, a volatilidade não se limita às flutuações do preço internacional do trigo. Em mercados altamente dependentes de importações, uma variação na taxa de câmbio, nos fretes, na disponibilidade, na origem ou na qualidade dos lotes pode impactar rapidamente a operação do moinho e modificar tanto os custos quanto o desempenho da farinha.

Este cenário é especialmente relevante para México, Colômbia, Peru e Equador. As projeções do U.S. Department of Agriculture (USDA) e Foreign Agricultural Service (FAS) para a safra 2026/27 indicam importações de 6,2 milhões de toneladas para o México¹, 2,05 milhões para a Colômbia², 2,24 milhões para o Peru³ e 1,8 milhão para o Equador⁴.

A exposição ao mercado internacional faz com que as variáveis que os moinhos não podem controlar — desde o clima nas regiões produtoras até os movimentos cambiais e geopolíticos — tenham um impacto direto sobre suas decisões. Neste contexto, aumentar a previsibilidade depende menos de tentar antecipar cada movimento do mercado e mais de ampliar a capacidade de responder a diferentes cenários.

O trigo mais barato nem sempre produz a farinha de menor custo

O preço de compra é uma variável essencial, mas não representa a equação completa. Para avaliar o impacto econômico de uma determinada origem ou lote, também é necessário considerar os fretes, a taxa de câmbio, a energia, os estoques, o rendimento e a qualidade, além dos ajustes que eventualmente serão necessários durante o processo.

Um trigo com um preço mais competitivo, por exemplo, pode exigir correções adicionais ou apresentar características que reduzam o rendimento e a eficiência. Do mesmo modo, uma mudança de origem pode modificar o teor de proteína, a qualidade e força do glúten, a extensibilidade, a elasticidade e o comportamento da farinha.

Estas diferenças repercutem nas etapas seguintes da cadeia. Para os moinhos, podem significar uma maior necessidade de ajustes de processo, reformulação de misturas (blends) ou dificuldades para manter especificações constantes. Para os fabricantes de pão que recebem esta farinha, podem traduzir-se em mudanças na maquinabilidade, na tolerância da massa e no desempenho do produto final.

Por isso, uma análise baseada unicamente no valor da matéria-prima pode ocultar custos que aparecem mais adiante na produção. Em um mercado volátil, o custo entregue e o desempenho funcional devem ser avaliados de forma conjunta.



Diferentes mercados, diferentes níveis de exposição

Embora a dependência do trigo importado seja o grande denominador comum para os moinhos latino-americanos, o desafio adquire contornos únicos em cada geografia. Compreender esta dinâmica exige observar cada mercado sob a ótica do seu cenário particular, os riscos aos quais está exposto, o impacto direto na farinha e as ferramentas que os moinhos precisam para superá-los.

No México, o setor destaca-se por sua enorme escala e uma elevada necessidade de importações que complementa a produção local¹. Neste cenário, a alta exposição ao risco climático representa uma ameaça constante, tal como se evidenciou no início de 2026, quando a seca severa e a baixa disponibilidade de água reduziram drasticamente a safra nacional. Esta volatilidade obriga a mudar frequentemente as origens de importação, o que impacta diretamente no perfil funcional e no comportamento da farinha se o processo de moagem não for ajustado. Para fazer frente a esta realidade, os moinhos têm a necessidade de tomar decisões ágeis e precisas sobre a logística, as origens e os estoques, protegendo assim sua estrutura de custos e garantindo a continuidade operacional.

Por sua vez, a Colômbia apresenta um cenário de produção doméstica residual, pelo que depende criticamente do trigo externo². A isto soma-se um risco associado às tendências regulatórias e de mercado em torno do uso de ADA (azodicarbonamida), impulsionadas por questionamentos sobre sua segurança e por restrições adotadas em alguns mercados. Este cenário pode favorecer a busca de alternativas ao tradicional oxidante químico, especialmente frente a lotes de importação de qualidade variável. Sem o uso deste aditivo, o impacto na farinha se traduz no desafio de manter a força, a estabilidade das massas e a qualidade de panificação. Consequentemente, a necessidade do moinho passa por: desenvolver uma alta capacidade para formular misturas combinando diferentes origens e adotar de maneira estratégica soluções enzimáticas que assegurem o desempenho do produto final.

O Peru enfrenta um ambiente diferente, com um mercado fortemente orientado à alta qualidade e à exigência técnica de trigos com maior teor de proteína³. O principal risco reside nas flutuações globais que podem encarecer ou limitar a disponibilidade destes trigos premium, obrigando os moageiros a trabalhar com lotes de graus variados de qualidade. Isto gera um impacto potencial na farinha, que corre o risco de perder atributos fundamentais para os padeiros locais, especialmente a elasticidade e a extensibilidade da massa. Para evitar isso, os moinhos têm a necessidade imperiosa de avaliar minuciosamente a composição de cada lote adquirido e aplicar um controle estrito sobre o comportamento da farinha, sustentando assim os altos padrões exigidos.

No Equador, à elevada dependência externa, soma-se um cenário particular: a forte concorrência interna pelo trigo entre a indústria de alimentação humana e a de nutrição animal⁴. Isto gera o risco de enfrentar limitações na disponibilidade oportuna do grão e variações imprevisíveis na qualidade do trigo que entra na fábrica. O impacto de processar matérias-primas díspares recai sobre a farinha, expondo-a a um alto grau de inconsistência em suas propriedades e rendimento. Portanto, a necessidade central da operação moageira equatoriana reside em executar um rigoroso planejamento de estoques combinado com uma capacidade técnica excepcional para padronizar farinhas a partir de bases altamente variáveis.

Apesar de cada país enfrentar obstáculos particulares, há algo que conecta toda a região. Em um ambiente de alta exposição





internacional, a qualidade e o custo da farinha já não podem depender exclusivamente do grão que é comprado. A verdadeira vantagem competitiva encontra-se na capacidade dos moinhos de adaptar seus processos, dominar suas misturas de trigos e apoiar-se em tecnologias que transformem a variabilidade do grão em farinhas de desempenho previsível e padronizado.

O desenvolvimento de fenômenos climáticos extremos como o El Niño representa um fator multiplicador da volatilidade para a moagem latino-americana. Com previsões de secas no norte e potenciais excessos de umidade nos países exportadores do sul, o clima altera tanto o volume da safra quanto a sanidade e o perfil funcional do trigo⁵. Frente a esta ameaça, que pode restringir a oferta e encarecer os fretes, a capacidade de adaptar os processos no moinho deixa de ser uma opção e se converte em uma condição indispensável para assegurar o rendimento.

Quando o trigo muda, tudo se transforma

A América Latina já convive com uma ampla diversidade de origens de trigo. Como abordado em boletins anteriores, as diferenças entre safras, condições climáticas e qualidade podem modificar os fluxos comerciais e levar os moinhos a diversificar fornecedores e/ou potencializar suas misturas de trigos.

Esta flexibilidade amplia as alternativas de abastecimento, mas também aumenta a complexidade técnica da moagem. Dois lotes adquiridos a preços similares podem apresentar comportamentos muito diferentes durante a produção. As variações no teor e na quantidade de proteína, e consequentemente, da rede de glúten e das propriedades reológicas da farinha, interferem no rendimento e desempenho percebido pelo cliente. Pelo exposto, quanto maior for a variabilidade das matérias-primas disponíveis, maior será a importância de conhecer com precisão o trigo que entra no moinho e seu comportamento ao longo do processo.

Neste contexto, a formulação de misturas, a análise técnica e a padronização deixam de ser apenas ferramentas de qualidade e passam a fazer parte da estratégia econômica da operação. Ao combinar matérias-primas com diferentes características de forma planejada, o moinho pode buscar o equilíbrio necessário para cada especificação de farinha. Ao mesmo tempo, um maior conhecimento das propriedades do trigo permite avaliar com mais precisão como utilizar cada matéria-prima sem comprometer o desempenho do produto final.

Nenhuma destas estratégias elimina a volatilidade do mercado internacional. No entanto, podem reduzir seu impacto sobre o processo industrial e aumentar a previsibilidade da operação.

Isto exige analisar o custo da matéria-prima de forma mais ampla, incorporando à decisão de compra não só o preço e os fretes, mas também o comportamento esperado desse trigo no moinho e nas aplicações posteriores. O planejamento de origens e estoques, por sua vez, amplia as alternativas frente a mudanças na disponibilidade, enquanto a gestão da proporção de misturas permite aproveitar de maneira complementar as características de diferentes trigos.

Como passo final desta estratégia, a padronização é fundamental para controlar a variabilidade do trigo que chega ao moinho e garantir a consistência exigida pelos clientes. Para alcançá-lo, a tecnologia, o conhecimento de aplicação e as soluções enzimáticas desempenham um papel fundamental, já que permitem compensar as diferenças entre lotes ou origens e oferecem maior flexibilidade na formulação.





IFF: tecnologia para transformar a variabilidade em consistência

Para uma indústria que trabalha com matérias-primas naturalmente variáveis, a previsibilidade está diretamente relacionada com a capacidade de conhecer, ajustar e otimizar o comportamento da farinha.

A IFF combina conhecimento técnico e soluções enzimáticas para apoiar os moinhos na compensação das variações da matéria-prima, na padronização da farinha e na melhoria da tolerância e do desempenho do trigo ao longo do processo. Este enfoque também pode ampliar a flexibilidade para trabalhar com diferentes origens e misturas, permitindo buscar um melhor equilíbrio entre custo, disponibilidade e funcionalidade.

Mais do que responder a uma única característica do trigo, o objetivo é apoiar uma operação capaz de adaptar-se a diferentes cenários de abastecimento, mantendo a consistência e a eficiência.

As tecnologias enzimáticas SUREBAKE® e GRINDAMYL™ S constituem uma alternativa eficiente à azodicarbonamida (ADA) na padronização e na melhoria funcional das farinhas de trigo. Mediante a modificação controlada dos componentes proteicos e amiláceos da farinha, estas enzimas podem promover uma maior estabilidade da massa, um melhor desenvolvimento da rede de glúten e uma maior retenção de gases durante a fermentação, segundo testes realizados, o que resulta em um rendimento tecnológico comparável ao obtido com agentes oxidantes químicos.

O uso destas tecnologias contribui para reduzir a variabilidade da farinha, compensando as diferenças inerentes à qualidade do trigo e proporcionando uma maior consistência no rendimento industrial. Com isso, observa-se uma melhoria na tolerância ao processamento, no volume específico e na estrutura do miolo dos produtos de panificação.

Em comparação com a ADA, as soluções enzimáticas apresentam maior versatilidade de ajuste segundo as características do trigo e os requisitos de cada aplicação. Além disso, em aplicações onde a enzima atua como coadjuvante de elaboração, podem contribuir para formulações com rótulos mais simples*, sem comprometer o desempenho funcional da farinha.

Deste modo, as tecnologias SUREBAKE® e GRINDAMYL™ S representam uma estratégia eficaz para substituir a azodicarbonamida, proporcionando maior consistência no processo, melhoria na qualidade final dos produtos e valor agregado para os moinhos de trigo e seus clientes.

Em um ambiente no qual o preço, a taxa de câmbio, os fretes, a disponibilidade e a qualidade podem mudar simultaneamente, talvez os moinhos não possam eliminar a volatilidade. Mas sim, podem estar melhor preparados para absorvê-la com informação, planejamento, tecnologia e um maior controle sobre o que acontece desde a chegada do trigo até a entrega da farinha. Conte com a IFF e fale com nossos especialistas para saber como aumentar a consistência e a previsibilidade da sua operação.



Referências e Notas:

- (1) USDA Foreign Agricultural Service (FAS). Grain and Feed Annual – Mexico. Report No. MX2026-0018. 13 mar. 2026. [Acessar o informe](#)
- (2) USDA Foreign Agricultural Service (FAS). Grain and Feed Annual – Colombia. Report No. CO2026-0002. 19 mar. 2026. [Acessar o informe](#)
- (3) USDA Foreign Agricultural Service (FAS). Grain and Feed Annual – Peru. Report No. PE2026-0003. 10 abr. 2026. [Acessar o informe](#)
- (4) USDA Foreign Agricultural Service (FAS). Grain and Feed Annual – Ecuador. Report No. EC2026-0001. 9 abr. 2026. [Acessar o informe](#)
- (5) Portal G1. Como o Super El Niño pode afetar a América Latina, principal região exportadora de alimentos do mundo. [Acessar a reportagem](#)

*Rótulo limpo ou simples significa que a lista de ingredientes é familiar e aceita pelos consumidores

Seja qual for o seu desafio em moagem, te ajudamos a se preparar para o futuro da inovação.

IFF: Soluções de panificação para uma indústria que nunca para

Escaneie o QR code para entrar em contato conosco e agendar uma visita!



As informações aqui descritas são destinadas a produtores de alimentos e suplementos e não se destinam ao consumidor final. Essas informações são baseadas em nosso próprio trabalho de pesquisa e desenvolvimento e são, até onde sabemos, confiáveis. No entanto, nenhuma informação constituirá uma garantia em relação aos produtos da IFF e/ou de suas afiliadas e/ou das informações aqui contidas, e a IFF não assume qualquer responsabilidade ou risco envolvido no uso de seus produtos ou das informações aqui contidas, uma vez que as condições de uso estão fora de nosso controle. As declarações relativas ao possível uso de produtos da IFF ou de suas afiliadas não devem ser interpretadas como recomendações para qualquer uso que possa violar quaisquer direitos de patente, regulamentos ou restrições legais. Os produtores devem verificar o status regulatório local de quaisquer declarações de acordo com o uso pretendido de seu produto.