



AGRINGSA
COMERCIALIZADORA



MISIÓN

Nuestra misión consiste en realizar exitosamente la comercialización nacional e internacional de productos alimenticios y químicos para el campo. Brindando un servicio de excelente calidad y un producto de clase internacional, cumpliendo con los más altos estándares.

VISIÓN

Nuestra visión es consolidarnos como una empresa socialmente responsable e integral que satisfaga ampliamente las necesidades de nuestro clientes. Así como contribuir al crecimiento profesional y humano de nuestros colaboradores. De igual forma expandir nuestros servicios en el mismo rubro para ser considerada "La comercializadora número 1 para nuestros usuarios".

VALORES

Los valores que nos representan son: Confianza, Honestidad, Servicio, Perseverancia, Dedicación.





QUIENES SOMOS

Somos una empresa 100% mexicana, con basta experiencia en negocios. Brindamos servicios y productos alimenticios y químicos para el desarrollo sustentable y sostenible.

Ofrecemos productos, servicios y asesoría de la mejor calidad al tener el compromiso de satisfacer sus necesidades y ofrecer soluciones para cada caso particularmente.

NUESTROS PRODUCTOS

- CAÑA DE AZÚCAR
- PIÑA
- MELAZA



CAÑA DE AZÚCAR

NOMBRE CIENTÍFICO SACCHARUM OFFICINARUM L.

La caña de azúcar llegó a México en la época de la Colonia; su primera plantación tuvo lugar en el estado de Veracruz, entidad que actualmente sigue ocupando el primer lugar con más de la tercera parte de la producción nacional.

Se considera un fruto agrícola, ya que en él se distribuye y almacena el azúcar. Posee aproximadamente 75% de agua y está formado por nudos y entrenudos, los que difieren o cambian con las diversas variedades en longitud, diámetro, fora y color.

La caña se utiliza principalmente para la obtención de azúcar, pero también se emplea como abono, alimento animal o bien para la fabricación de papel. El jugo de caña de azúcar, otro derivado, se emplea en la elaboración de alcohol industrial y de bebidas alcohólicas.

A la caña de azúcar se le considera una de las

fuentes energéticas más económicas para el hombre, y uno de los cultivos con mayor capacidad para convertir la energía solar en biomasa.

VARIEDADES DE CAÑA

Criolla, cristalina, violeta y veteada.

OTROS USOS

Materia prima para la fabricación de papel, cemento, abonos y alimento animal.





PIÑA

NOMBRE CIENTÍFICO: ANANAS COMOSUS L.

Fruto Ovalado y grueso que mide 30cm de largo y 15 cm de diámetro, en promedio. Su pulpa comestible está rodeada de brácteas verdes que pasan a anaranjadas al madurar, formando la piel del fruto.

En el extremo superior las brácteas se transforman en una corona de hojas. Su pulpa, amarilla o blanca, es carnosa aromática, jugosa y dulce. En su interior hay un tronco fibroso duro que va desde la corona al pedículo.

El cultivo de piña en México se lleva a cabo durante todo el año, con énfasis en los meses de abril, junio y julio, cuando se obtiene el 36.3 por ciento de la producción total.

USOS

Consumo personal y por placer. Elaboración de

jugos y concentrados, jaleas y preparaciones enlatadas. Con la cáscara se puede hacer vinagre, combinada con agua, hasta cierto grado de fermentación, se obtiene una bebida llamada tepache.





MELAZA DE CAÑA

La melaza de caña, llamada también 'miel negra', es un jarabe espeso que se extrae de la caña de azúcar. Es un producto natural que se asemeja en textura y dulzor a la miel de abeja. El uso más extendido es el de endulzante.

BENEFICIOS

- Fortalece los huesos y combate la anemia
- Alimento energético
- Beneficia el sistema digestivo
- Potencia el sistema inmunológico

USOS COMO MATERIA PRIMA

- Alimentación animal: la alimentación directa en la granja (como complemento o suplemento alimenticio de raciones forrajeras)
- Alcohol: los procesos fermentativos de los azúcares de la melaza

- Levaduras: su riqueza en azúcares permite que sea un medio de cultivo óptimo para el crecimiento de levaduras, principalmente para la elaboración de pan y para la obtención de fármacos
- Glutamato monosódico: saborizante de la carne y de productos enlatados
- Ácido cítrico: para alimentos y bebidas
- Como componente de salsas, jarabes y dulces





ALIMENTO PARA GANADO





NUESTROS PRODUCTOS

- SORGO
- MAIZ AMARILLO
- TRIGO CRISTALINO
- TRIGO SUAVE
- AVENA



SORGO

El Sorgo es un cereal de aspecto similar al garbanzo aun que de tacto mas blando y de color blanquecino cuando alcanza la madurez, se trata de un alimento versátil que se destina tanto al consumo humano como al animal. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), es el quinto cereal más importante del mundo en cuanto a volumen de producción y de superficie cultivada.

PROTEÍNA 8-9%
GRANO QUEBRADO 75%
IMPUREZAS 2.0%
HUMEDAD 14.0%



MAÍZ AMARILLO

Es el principal cereal empleado en la alimentación animal. Se utiliza como fuente de energía por su alto contenido en almidón. Su alto aporte de xantofilas (pigmentos amarillos naturales) lo hace útil en la pigmentación de huevo y piel de pollo. Dado los altos niveles de inclusión en dietas para monogástricos participa con un aporte alto de aminoácidos.

El tipo de maíz que se utiliza principalmente en la alimentación animal es tipo dentado y grado 2.

PROTEÍNA 7.5%
GRASA 3.5%
FIBRA CRUDA 1.9%
CENIZAS 1.1%
HUMEDAD 13.5%



TRIGO CRISTALINO

La semilla es un cariósido con forma ovalada y extremos redondeados en uno de los cuales sobresale el germen, y en el otro, un mechón de pelos finos conocido como pincel.

Contiene una parte de la proteína llamada gluten, la cual facilita la elaboración de levaduras de alta calidad.

PROTEÍNA 13.5%
GRASA 1.9%
FIBRA CRUDA 3%
CENIZAS 2%
HUMEDAD 12.0%



TRIGO SUAVE

La semilla es un cariósido con forma ovalada y extremos redondeados en uno de los cuales sobresale el germen, y en el otro, un mechón de pelos finos conocido como pincel.

Contiene una parte de la proteína llamada gluten, la cual facilita la elaboración de levaduras de alta calidad.

PROTEÍNA 10-11%

HUMEDAD 12.0%



AVENA

La avena es una gramínea anual que puede llegar al 1m de altura, los tallos son gruesos y rectos, están formados por varios entrenudos que terminan en gruesos nudos. Tiene las hojas planas y lígula corta, como truncada. Posee raíces mas abundantes y profundas que las de los demás cereales.

Es el cereal que más proteínas contiene tras el trigo. Contiene seis de los ocho aminoácidos imprescindibles para la síntesis correcta de proteínas, contiene hidratos de carbono de fácil y lenta absorción.

BIBLIOGRAFÍA

PLANEACIÓN AGRÍCOLA NACIONAL 2017-2030
"LA PIÑA"

PLANEACIÓN AGRÍCOLA NACIONAL 2017-2030
"LA CAÑA MEXICANA"

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL
"CAÑA DE AZÚCAR, UNA DULCE PRODUCCIÓN"

SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL
"SE AFIANZA MÉXICO DENTRO DE LOS 10 PRODUCTORES MUNDIALES DE PIÑA"

OK DIARIO SALUD
"¿QUÉ ES LA MELAZA DE CAÑA, PARA QUÉ SIRVE Y CUÁLES SON SUS BENEFICIOS?"



AGRIMGSA

COMERCIALIZADORA



dircomercial@agrimgsa.com.mx



56.2105.4541