

27 de enero de 2017

## El trigo se destacó por los altos rindes y la calidad industrial

El laboratorio de Calidad del INTA Marcos Juárez –Córdoba– relevó acopios y cooperativas de la región central del país para conocer la calidad que obtuvo el cereal en la campaña 2016-2017.



A pesar de las abundantes precipitaciones ocurridas en las últimas semanas de 2016, el trigo repuntó en los campos argentinos de la región central. De hecho, según el Ministerio de Agroindustria de la Nación, con una producción de 15,6 millones de toneladas la Argentina recupera el lugar histórico que tuvo como productor y exportador del cereal.

Un clima favorable durante la mayor parte del ciclo del cultivo permitió alcanzar rindes que se ubican por sobre los máximos promedios históricos. Martha Cuniberti, responsable del Laboratorio de Calidad Industrial y Valor Agregado de Cereales y Oleaginosas del INTA Marcos Juárez – Córdoba–, destacó: “Hubo rendimientos excepcionales de hasta 100, 90 y 80 quintales por hectárea en algunos lotes de la zona de Montes de Oca –Santa Fe– y en el sudeste de Córdoba”. “Estamos frente a una campaña histórica”, señaló Cuniberti y afirmó: “Con cuatro millones de toneladas, la provincia de Córdoba tendría la mayor cosecha de los últimos 50 años y se consolida como la segunda provincia triguera, detrás de Buenos Aires”.

Con lluvias que acompañaron el desarrollo del cultivo, la campaña 2016/17 en la región central del país se caracterizó por los altos rindes y bajo contenido de proteína, aunque resultó superior a la campaña anterior. Las buenas condiciones del ambiente favorecieron el tamaño de los granos y los valores de glúten. Además, las noches frescas, limitaron la aparición de enfermedades importantes.

Sin embargo, el Informe de calidad de trigo elaborado por el laboratorio de Calidad Industrial de Marcos Juárez estimó que “a pesar de las buenas dosis de fertilizantes nitrogenados aplicados,

incluso en macollaje, los rindes fueron tan elevados que no alcanzó a frenar la caída en la proteína”.

Además, el mayor contenido de gluten en relación a lo esperado para ese nivel de proteínas determinó que la calidad industrial sea buena, con adecuados valores de fuerza panadera y volumen de pan –superiores a la campaña anterior– pero con baja estabilidad en las masas. Según el informe, “en la región central del país aumentó la relación gluten–proteína, en comparación con cosechas anteriores. Este comportamiento es semejante a lo que sucede en la región sur y sudeste de Buenos Aires, principal zona productora. Allí, esta relación es alta debido a un período de llenado de granos más largo, lo que favorece la acumulación de gluteninas y gliadinas, proteínas que definen la calidad industrial del trigo”.