

## LA COSECHA DE TRIGO Y SU CALIDAD:

### *Campaña 2004/2005*

Se inició la cosecha de los primeros lotes de trigo de la campaña 2004/5 en nuestra región y de acuerdo a lo esperado no han surgido sorpresas, en relación a rendimientos y calidad comercial e industrial de los mismos, Todos conocemos que las condiciones ambientales de este año no han favorecido para nada el rendimiento ni la calidad, debido entre las principales causas a las lluvias escasas y especialmente erráticas.

Esta condición ambiental afectó notablemente nuestras áreas de cultivo, evidentemente provocó la disminución del número de granos por espiga e inclusive en aquellos lotes con una sequía más prolongada se detectaron efectos negativos en la etapa de llenado de granos, por lo que la expresión final observada en los análisis fue la presencia de granos chuzos y de poco peso, ' esto ultimo alteró la calidad industrial de los trigos con rechazos en molinos harineros ya que se dificulta el proceso industrial.

El trigo, al igual que el sorgo y el maíz, se regula por medio de normas llamadas estándares y que son verdaderos patrones de calidad, entendiéndose por calidad al defecto o conjunto de ellos que desmejoran una partida de granos por diferentes causas de origen climático, vegetal, animal y mecánico, Estas normas se clasifican en rubros de calidad, tal es el caso de peso hectolítrico, materias extrañas, granos dañados, granos con carbón, granos panza blanca y quebrados y/o chuzos, y de acuerdo a la calidad de la mercadería se encuadra a la misma en grados 1, 2, 3 Y fuera de grado,

### **Definición de rubros de calidad que determinan grados**

1. **Peso hectolitrico:** es el peso de un volumen de 100 litros de trigo tal cual expresado en kg/ha,
2. **Materias extrañas:** son aquellos granos o pedazos de grano que no son trigo pan y toda otra materia inerte.
3. **Granos dañados:** son aquellos granos o pedazos de granos que presentan una alteración sustancial en su constitución, es el caso de los ardidos y/o dañados por calor, verdes, helados, brotados, calcinados, roídos por isoca y roídos en su germen.
4. **Granos ardidos y/o dañados por calor:** son aquellos granos o ,pedazos de granos que presentan un oscurecimiento en su tonalidad natural, debido, a un proceso fermentativo o a la acción de elevada temperatura.
5. **Granos verdes:** son aquéllos que presentan una manifiesta coloración verdosa debido a inmadurez fisiológica.
6. **Granos brotados:** son aquéllos en los que se ha iniciado el proceso de germinación, tal hecho se manifiesta por una ruptura de la cubierta del germen a través de la cual asoma el brote.
7. **Granos calcinados:** son los que presentan una ,coloración blanquesina, a veces con zonas de color rosado: cuyo endosperma presenta aspecto yesoso y que puede desmenuzarse cuando se ejerce una suave presión, sobre el mismo.
8. **Granos roídos por isoca:** son aquéllos carcomidas por larvás de insectos que atacan al cereal en planta y cuya parte afectada se presenta negruzca o sucia.
9. **Granos roídos en su germen:** son aquéllos cuyo germen ha sido destruido o roído manifiestamente por acción de larvas.
10. **Granos con carbón:** son aquéllos transformados en una masa pulvurulenta de color negro, su aspecto exterior es redondeado y de un color grisáceo.
11. **Granos quebrados y/o chuzos:** son aquellos granos o pedazos de granos no dañados de trigo pan que pasan a través de una zaranda de orificios acanalados de 1,6mm de ancho por 9,5mm de largo.

12. **Panza blanca:** son aquellos granos que se caracterizan por textura harinosa en una mitad o más del grano, con una coloración externa amarillenta.

### **Rubros de condición excluyente del grado**

Son rubros que integran el estándar pero no determinan grado, tienen una tolerancia que al excederse se aplica una rebaja indicada por la norma.

1. **Insectos:** son aquéllos que afectan a los granos almacenados (gorgojo, carcopla, etc.).
2. **Granos picados:** son aquéllos que presentan perforaciones causadas por el ataque de insectos y arácnidos.
3. **Granos con puntas sombreadas con tierra:** son aquellos granos cuyo cepillo presentan un color grisáceo por la tierra.
4. **Granos con punta negra por carbón:** son aquellos granos cuyo cepillo presentan una coloración negruzca.
5. **Granos revolcados en tierra:** son aquellos granos que llevan tierra adherida en la mayor parte de su superficie.
6. **Olores objetables:** son aquéllos que por su intensidad y persistencia afectan su normal utilización.

### **Clasificación de los granos según su calidad**

- **Grado 1:** indica calidad superior, recibiendo estas mercaderías una bonificación del 1%, sobre el precio pactado como base de compra-venta.
- **Grado 2:** determina calidad intermedia, es decir que no tendrá bonificación ni tampoco descuento. Esto se debe a que el grado 2 se lo utiliza como base de compra venta, sirve para fijar precio.
- **Grado 3:** determina calidad inferior, recibiendo las mercaderías encuadradas en este grado un descuento del 1,5% sobre el precio base de compra venta.

Por último las mercaderías consideradas fuera de grado son las que excedieron el porcentaje máximo permitido en grado 3, en estos casos además de las rebajas por grado 3 se aplica un descuento adicional al rubro que se exceda.

### **Libre de insectos y arácnidos vivos**


1. Son todos aquellos granos o pedazos de granos de trigo pan que pasan por una zaranda de agujeros acanalados de 1,6mm de ancho por 9,5mm de largo, excluidos los granos o pedazos de granos de trigo pan dañado. Contenido proteico: se bonificará o rebajará sobre una base del 11,0 %, a razón del 2,00 % por cada por ciento o fracción proporcional.

Se exceptúa de este sistema de bonificaciones y rebajas a los lotes que presenten un peso hectolítrico inferior a 76 kgs/hl. hasta el momento en relación a las muestras analizadas se observa que existe un predominio de mercaderías encuadradas en el grado 2 (calidad intermedia) prácticamente comprende un total del 50% del total analizado, un 30% se ubican en grado 3 (calidad inferior), un 12 % fuera de grado (muy mala calidad) y un 8% en grado 1 (calidad superior). En esta campaña no se observan porcentajes de importancia en rubros como materia extraña, panza blanca y quebrados, si en cambio la calidad de los trigos se ve afectada por un alto porcentaje de ranos dañados en especial verdes y roídos.

No olvidemos además que existe una relación directa de la calidad otorgada en los análisis que acabo de explicar con la semilla que usted amigo productor deberá guardar para futura siembra.

Lo más conveniente es realizar un análisis de poder germinativo para conocer las plántulas normales a desarrollar, ya que estos valores cuantitativos de la calidad del lote le permitirán a usted tomar una decisión acertada respecto del destino de la mercadería cosechada. Evaluar hoy la calidad de su trigo es apostar con más seguridad a la eficiencia futura.

Laboratorio Laco



En los laboratorios se analiza el proceso de germinación de las semillas recién cosechadas para verificar la calidad de las mismas.

G R A D O	Peso tecdol- nico mínimo kgs.	Materias extrañas %	Granos dañados		Granos con carbón %	Granos panza blanca %	Granos quebrados y/o chuzos (1) %	Granos picados %	Trabal de olor (militos ppp) semillas c/100 grs.	H U M E D A D %	Insectos y arandios	Arbitrajes establecidos descuentos sobre el precio (según intensidad)		
			Granos arados y dañados por calor %	Total dañados %										
1	79	0,50	1,00	3,00	0,10	15,00	1,25	0,50	II	14,0	L I B R E	Olores comercial- mente objetables desde 0,50 a 2,00%		
2	76	1,25	1,00	2,00	0,20	25,00	2,50							
3	73	3,00	1,50	3,00	0,30	40,00	5,00							
Descuento porcentual a aplicar por c/kg. frente de PH o sobre el porcentaje de excedente	2,00	1,00	1,50	1,00	5,00	0,50	0,50	2,00	2,0% de materia y gastos de zarrandeo	Materia y gastos de secado	Gastos de fumiga- ción	Punta som- brada por tierra desde 0,50 a 2,00%	Revolcado en tierra desde 0,50 a 2,00%	Punta negra por carbón de 1,00 a 6,00%

EL TIPO CURO ADMITIRA COMO MAXIMO UN 5% DE VARIEDADES SEMIDURAS

"La condición ambiental afectó notablemente nuestras áreas de cultivo, provocó la disminución del número de granos por espiga, por lo que la expresión final observada en los análisis fue la presencia de granos chuzos y de poco peso".



"En esta campaña no se observan porcentajes de importancia en rubros como materia extraña, panza blanca y quebrados, sí en cambio la calidad de los trigos se ve afectada por un alto porcentaje de granos dañados en especial verdes y roídos".