

INTRODUCCIÓN

Alineados con los objetivos institucionales de la Cámara Arbitral de Cereales de Rosario, este nuevo informe provee datos relevantes para la cadena comercial, al brindar una concreta descripción de la calidad del Trigo Pan de la campaña 2017/18, para lo cual se tuvo en consideración las muestras vinculadas a los lotes comercializados en nuestra zona de influencia.

La información surge a partir de los resultados de análisis de las muestras ingresadas al [Complejo de Laboratorios de la BCR](#) en el período de tiempo que comprende desde el 01/12/2017 y hasta 27/01/2018.

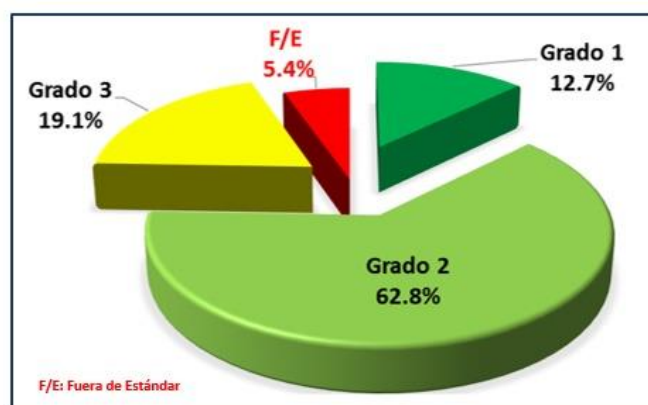
ESTADÍSTICAS DESCRIPTIVAS

Dentro de los parámetros analíticos de CALIDAD COMERCIAL se obtuvieron los siguientes resultados estadísticos, sobre un volumen analizado que representa aproximadamente 1.770.000 toneladas:

<i>Parámetros estadísticas</i>	Proteína [% B13.5% H]	Proteína [% Base Seca]	Peso Hectolítrico [Kg/Hl]	Granos Panza Blanca [%]	Granos Dañados [%]
Promedio	10.0	11.6	79.4	8.4	0.3
Mínimo	6.8	7.9	57.8	0.0	0.0
Máximo	17.7	20.5	89.4	95.8	44.6

*En **Granos Dañados** y en **Panza Blanca** aproximadamente el 94.2 % y 81,6% de los resultados, respectivamente, **corresponden a Grado I**.*

La distribución de Grado de la totalidad de las muestras analizadas es:



Evaluando los PARÁMETROS de CALIDAD PANADERA, y tomando como referencia las 723.000 toneladas analizadas, los resultados obtenidos fueron:

Parámetros estadísticos	Falling Number [seg]	Gluten Húmedo [% B14% H]	Estabilidad [min]	W [10 ⁻⁴ Joule]
Promedio	394	25.8	12.7	238
Mínimo	274	12.0	1.7	157
Máximo	581	40.9	58.3	383

En **Gluten Húmedo**, aproximadamente el **5.2 %** de los resultados, se encuentran fuera de las especificaciones definidas por el Art. 12 de la Resolución SAGPyA 1262/04 Norma XX, que establece: “Se considerará Fuera de Grado al trigo cuyo gluten no tenga capacidad de ligar durante el amasado o lavado...”

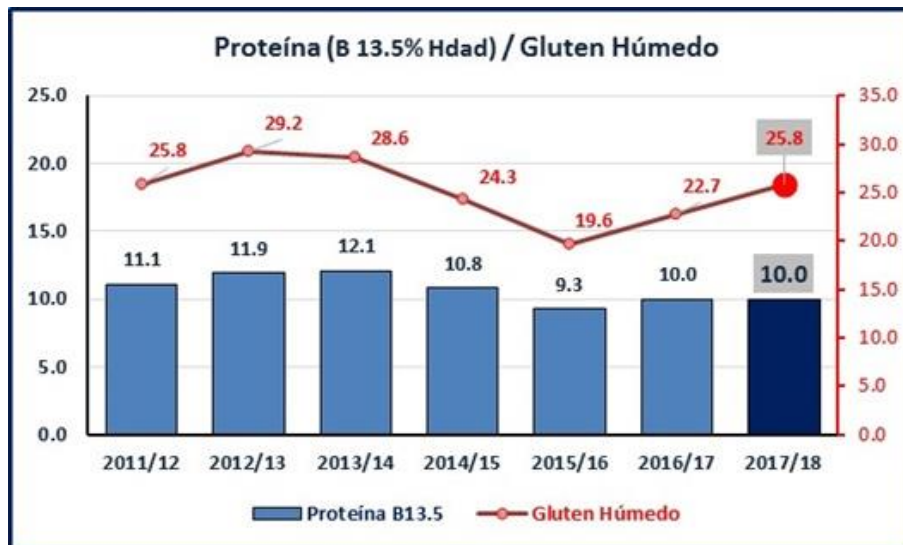
EVOLUCIÓN HISTÓRICA

A continuación se comparan gráficamente los valores promedios estimados para la presente campaña con los valores de la zona triguera II Norte del Relevamiento Institucional de Trigo^[1], área de influencia de esta Cámara Arbitral.

En esta gráfica se observa que la relación entre el valor de Peso Hectolítico (PH) y el contenido de Proteínas (expresado en base 13.5 de humedad), es a simple vista comparable, a pesar de la leve disminución del PH de la última campaña.



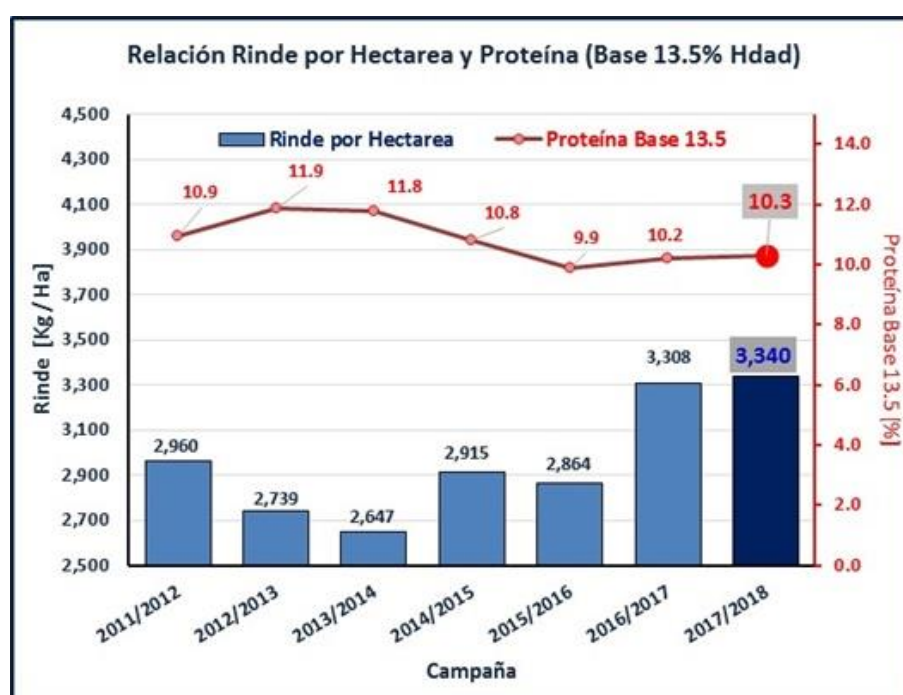
El siguiente gráfico permite observar un aumento de Gluten Húmedo, a pesar de los valores de proteína similar a la campaña pasada. El valor de Gluten actual, el más alto de las últimas 4 campañas.



Los parámetros que caracterizan la reología se encuentran dentro valores de buena calidad de trigo pan para panificación.



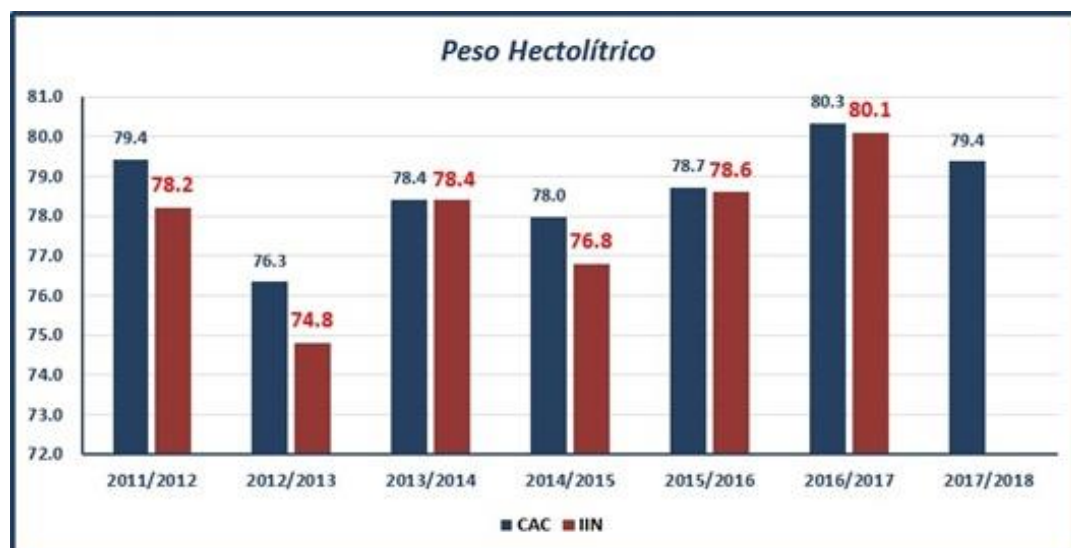
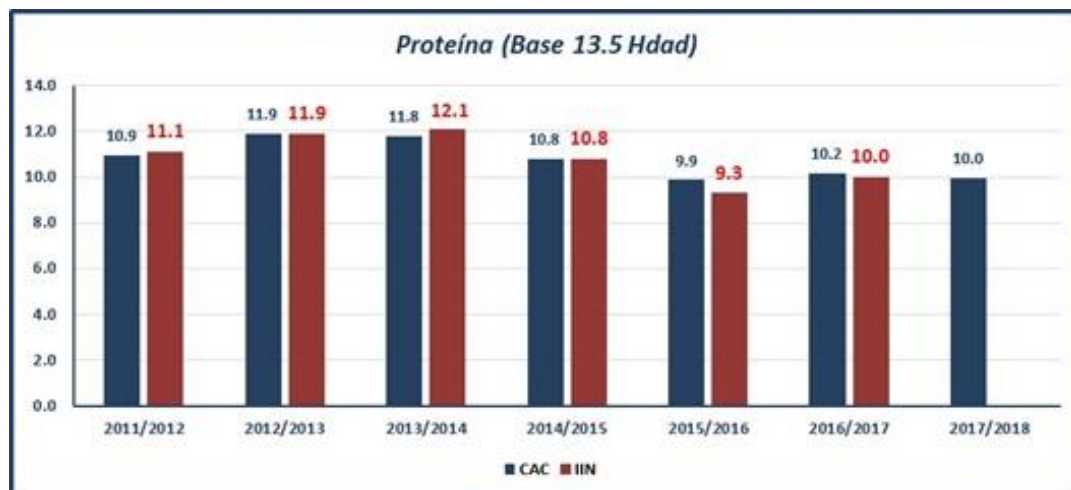
A continuación se relacionaron datos del rendimiento por hectárea a nivel nacional frente a los contenidos de proteínas utilizando como fuente a: [Trigo Argentino, Ministerio de Agroindustria, Guía Estratégica del Agro \(GEA\)](#) de la BCR y el [Relevamiento de Trigo Pan](#) zona centro, realizado por las Cámaras Arbitrales de Córdoba, Entre Ríos, Rosario y Santa Fe.

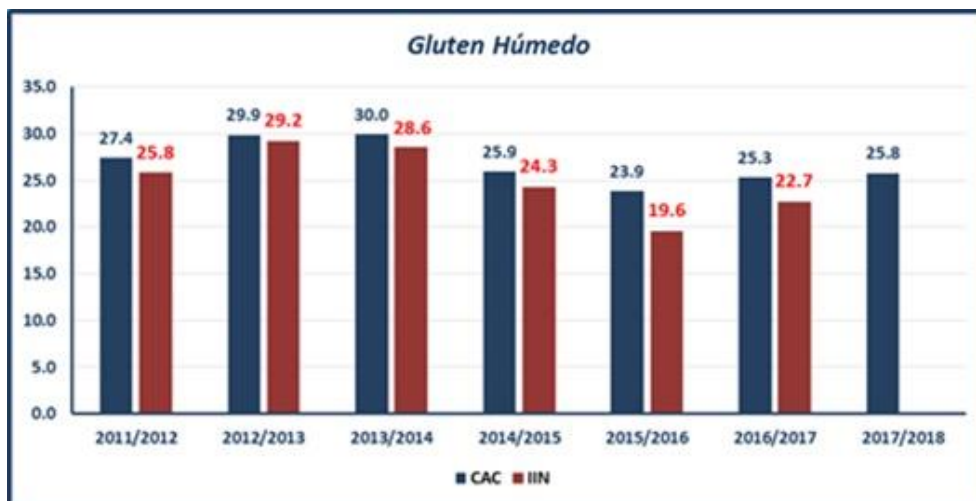


La relación de rinde y proteína de las campañas 2016/17 y 2017/18 en comparación con las campañas anteriores, presentan un aumento relativo de alrededor del 18% en los rindes, y una disminución de la proteína en el grano de trigo pan de aproximadamente 7.5%.

USO DE LOS DATOS COMO VARIABLE DE PREDICCIÓN

Analizados los valores obtenidos en la presente campaña, y comparándolos con los datos históricos para la subregión II Norte [2], se visualiza un elevado grado de concordancia de los resultados obtenidos para los parámetros representados a continuación:





Fuente: Trigo Argentino (www.trigoargentino.com.ar)

Fuente: Trigo Argentino

