



La zona núcleo como espejo de la calidad nacional del trigo

CAC Rosario - IyEE BCR

El jueves 16/1 a las 9:00 hs. se darán a conocer los resultados preliminares del análisis de calidad del trigo 2024/25 de buena parte de la Zona Núcleo, abriendo una ventana que permite proyectar los resultados para el promedio nacional.

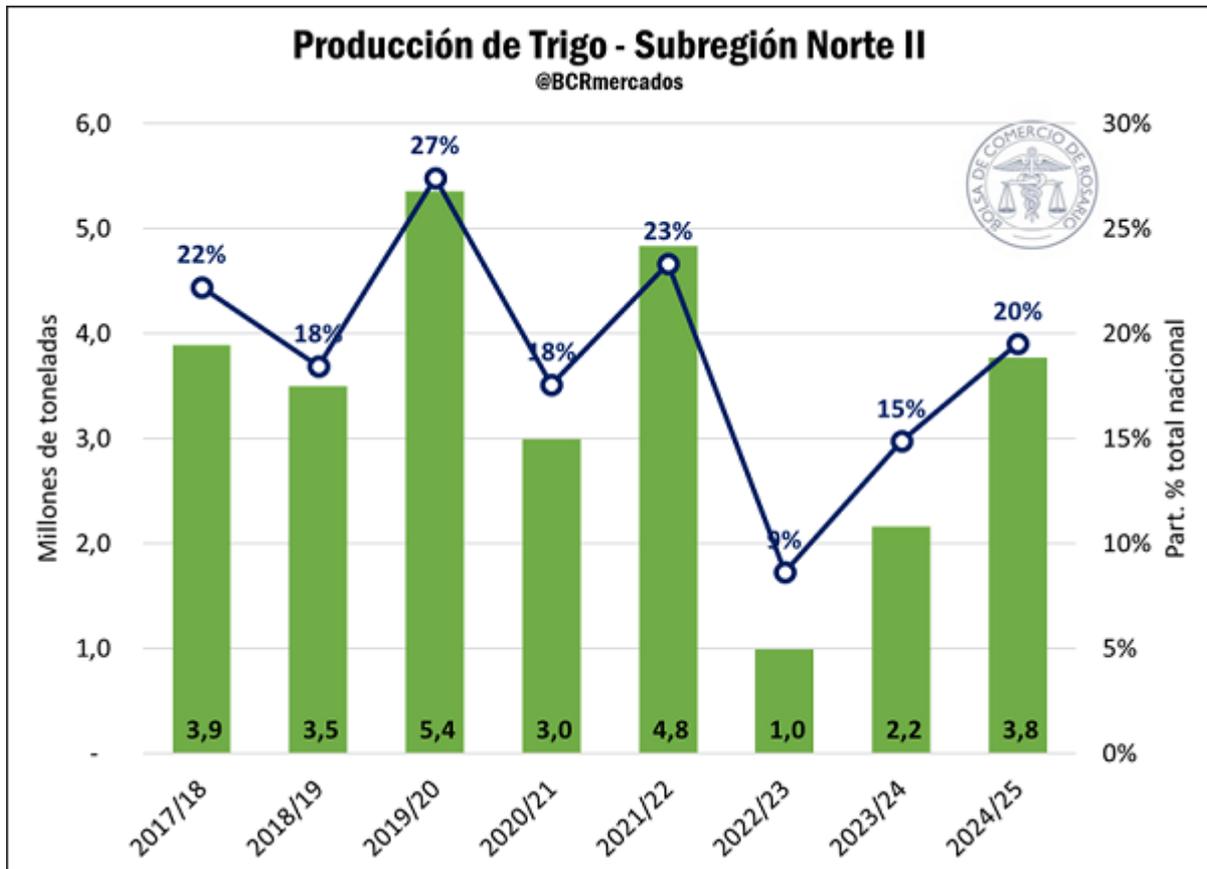
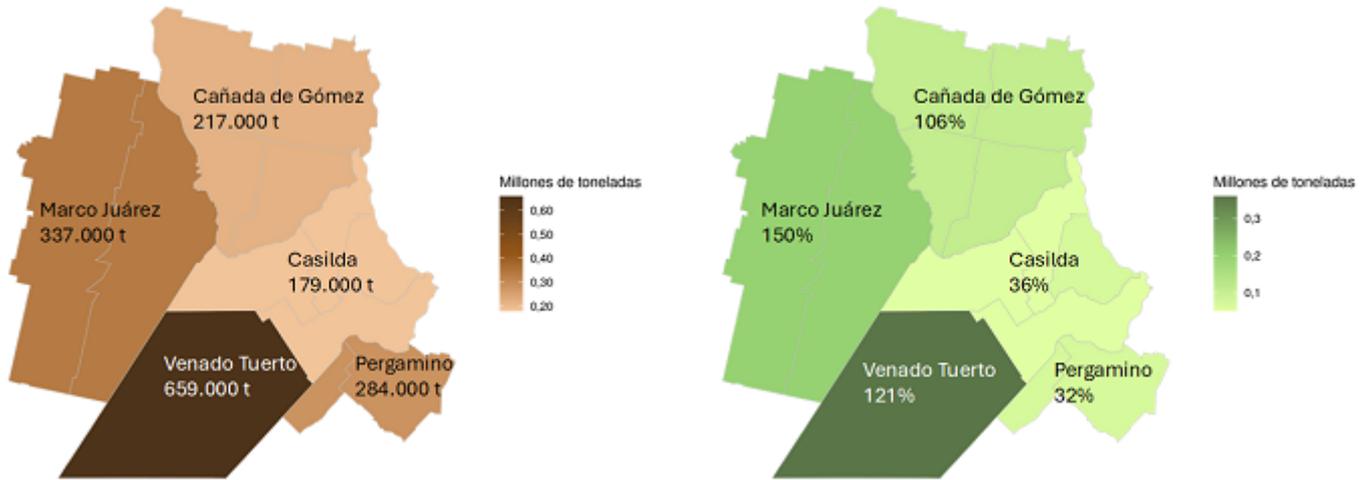
La Cámara Arbitral de Cereales de Rosario condujo un estudio sobre la calidad del trigo de la nueva campaña 2024/25 con foco en la "Subregión II Norte" de acuerdo con las definiciones de trigoargentino.com.ar, que comprende parte del norte de Buenos Aires, oeste de Córdoba y sur de Santa Fe. El próximo jueves se darán a conocer los resultados, analizados por BCRLabs, el complejo de laboratorios más grande de Latinoamérica,

La calidad del trigo argentino es un aspecto fundamental tanto para el mercado de exportación como para la industria molinera local. El cumplimiento de estándares internacionales en parámetros como el contenido proteico, el peso hectolítrico, el contenido de gluten y aspectos reológicos, como la estabilidad y la fuerza panadera (W), entre otros son esenciales para mantener la competitividad en los mercados externos. Simultáneamente, la industria molinera local demanda trigos de calidad que garanticen la elaboración de harinas adaptadas a las necesidades del sector alimenticio nacional. Esta dualidad resalta la importancia de políticas y prácticas agrícolas que prioricen la calidad junto con la productividad.

El trigo que proviene de la Subregión II Norte aporta en promedio un 20% del total de la producción nacional, aunque esta proporción varía significativamente según las lluvias sean relativamente más o menos benévolas en la zona durante cada campaña particular.



La zona núcleo como espejo de la calidad nacional del trigo - 10 de Enero de 2025

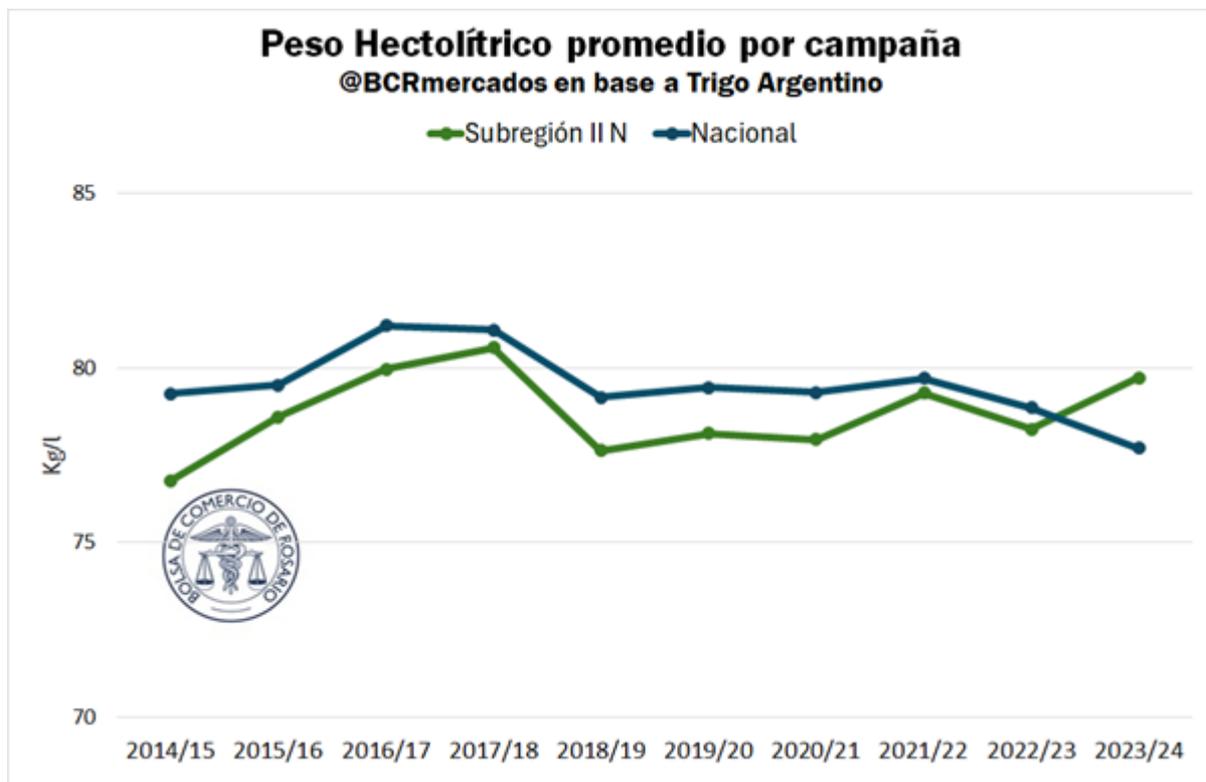


La zona núcleo como espejo de la calidad nacional del trigo - 10 de Enero de 2025

Sin embargo, la Subregión II Norte no sólo representa una quinta parte de la producción total nacional, sino que el trigo de esta región es también una muestra representativa con relación a los parámetros de calidad del promedio nacional. De este modo, los resultados que se darán a conocer el próximo jueves 16 en un evento online abierto al público abrirá una ventana para poder inferir los parámetros nacionales de calidad triguera en el nuevo ciclo.

Entre los parámetros de calidad relevantes, uno que se destaca es el **peso hectolítrico (PH)** que mide la densidad aparente de los granos, expresada como el peso en kilogramos que ocupa un volumen de 100 litros. Este parámetro es fundamental en la comercialización y uso industrial de los cereales, ya que un valor elevado indica granos más densos y de mayor calidad, lo que se traduce en mejor rendimiento durante los procesos de molienda y mayor cantidad de producto final, como harina en el caso del trigo. Además, es un parámetro clave para los estándares de calidad exigidos en los mercados internacionales, donde un buen PH asegura competitividad.

En el siguiente gráfico se observa el PH promedio nacional por campaña y los resultados para la Subregión II Norte. Se puede apreciar que los valores que arrojan los análisis del trigo de esta subregión guardan una estrecha correlación con el promedio nacional.

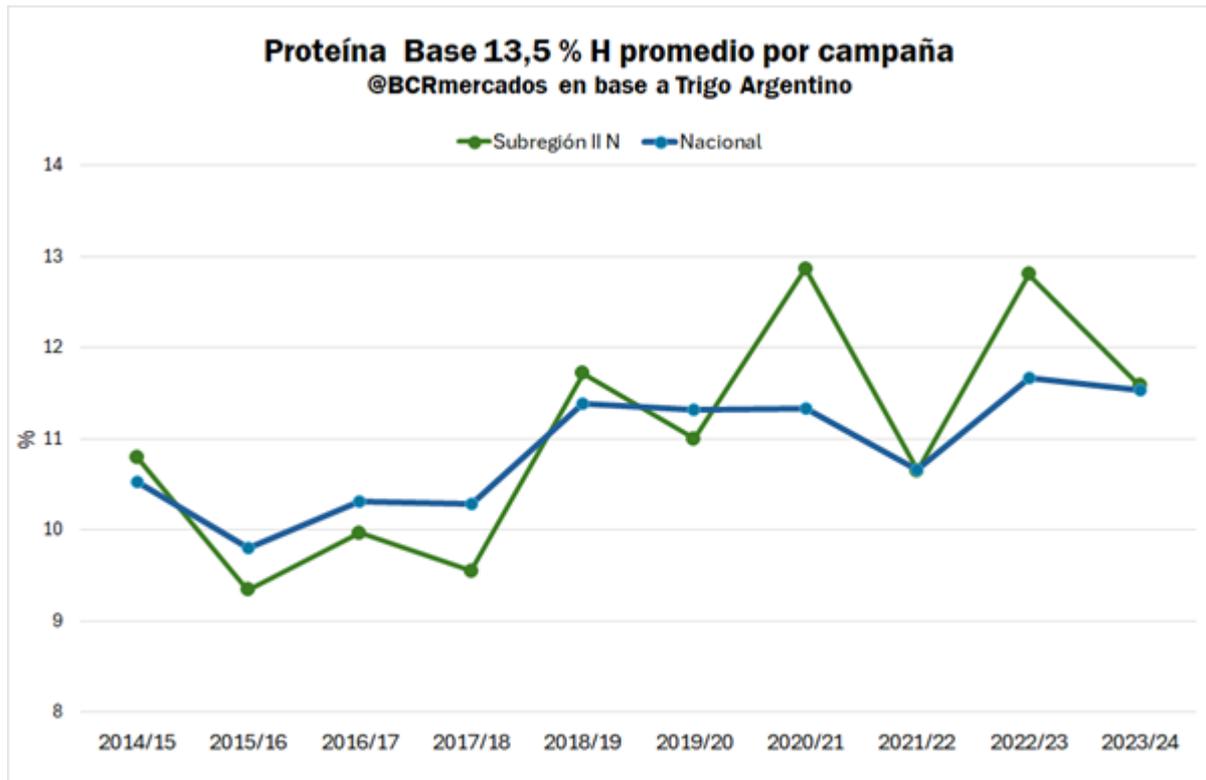


Otro de los parámetros de calidad relevante para el trigo es la **proteína**. La proteína base 13,5% H es una medida estandarizada que indica el contenido de proteína en los granos ajustado a un nivel de humedad del 13,5%. Este ajuste es

La zona núcleo como espejo de la calidad nacional del trigo - 10 de Enero de 2025

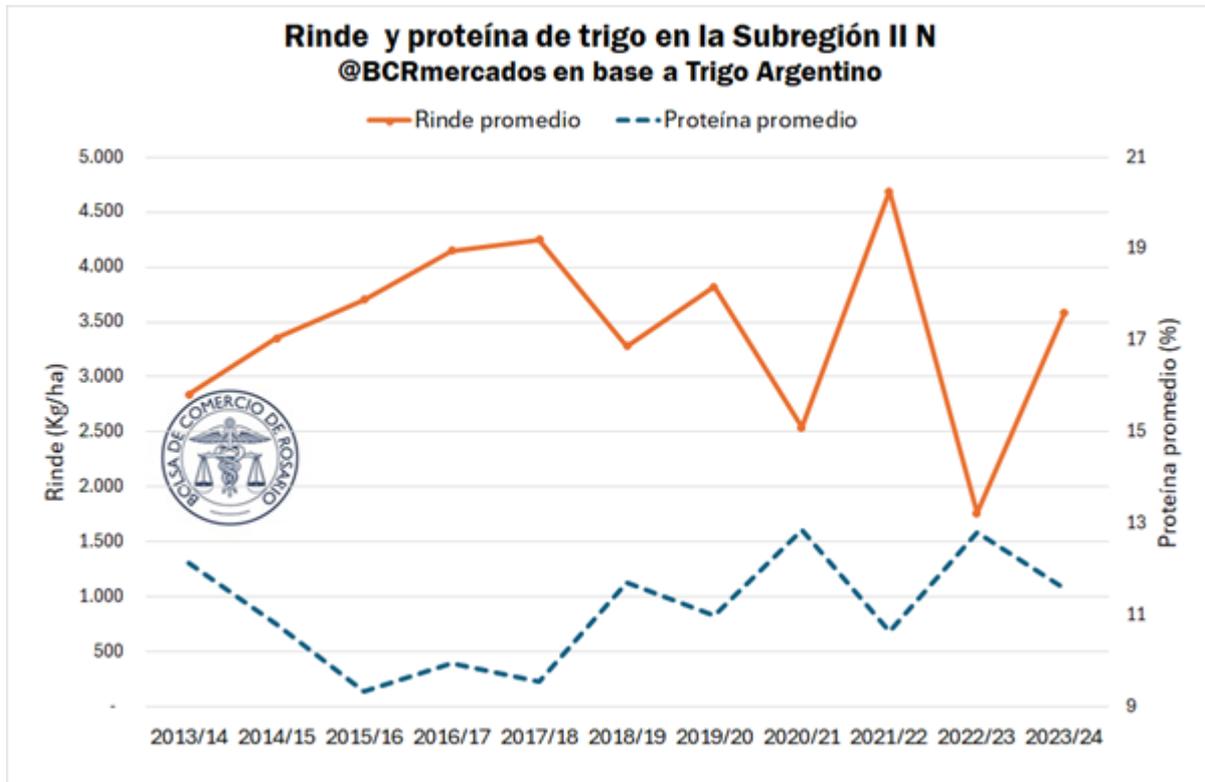
fundamental porque la cantidad de agua presente en el grano influye en el valor absoluto de proteína, y al utilizar esta referencia se garantiza la comparabilidad entre diferentes lotes de trigo.

En el siguiente gráfico se observan los resultados proteína base 13,5% de la subregión II Norte y el promedio nacional por campaña. Se puede observar que la relación que existe entre ambas medidas es muy estrecha, con sólo dos años atípicos: 2020/21 y 2022/23. Estos desvíos pueden explicarse por el efecto que sendas sequías y que afectaron fundamentalmente a la región central del país.



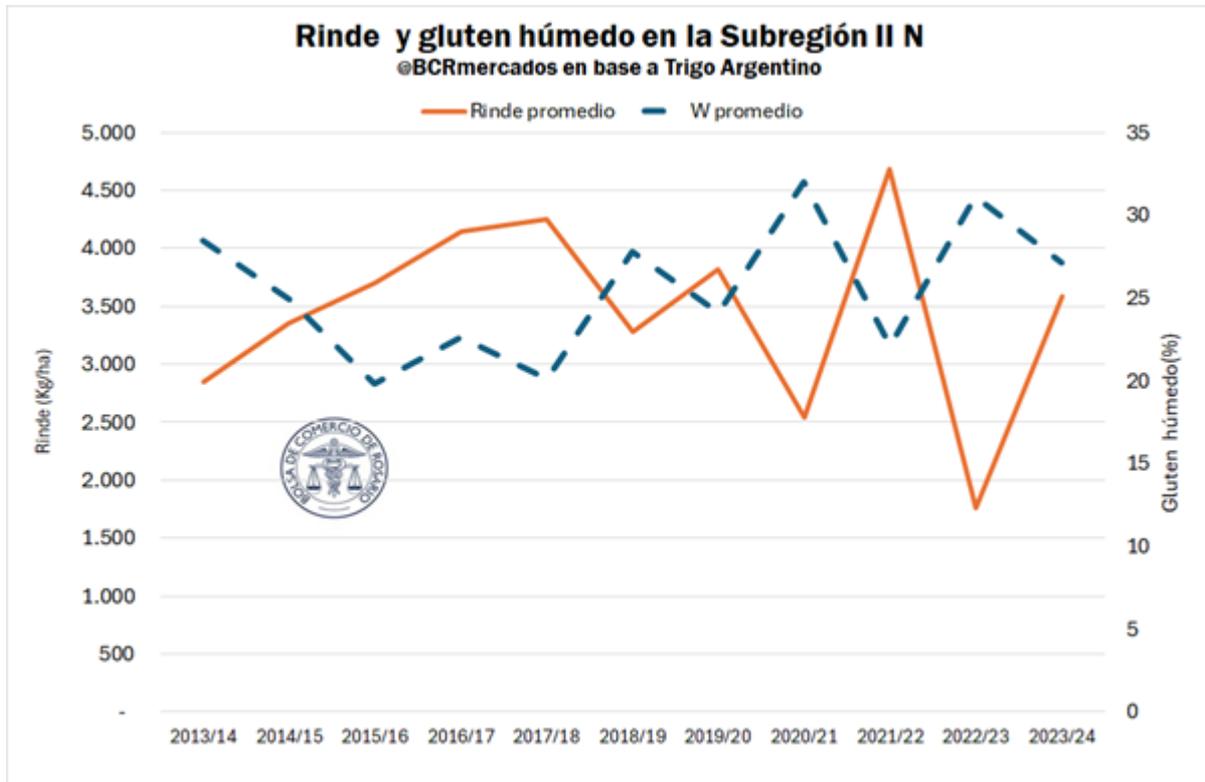
Si se analizan las últimas campañas se observa una relación inversa entre las medias del rendimiento y el contenido proteico del trigo proveniente de la Subregión II N. En años donde el rendimiento disminuye, como ocurrió en la campaña 2022/23, el contenido de proteína tiende a incrementarse. Esta relación es confirmada por un alto *coeficiente de Pearson* (-0,807).

La zona núcleo como espejo de la calidad nacional del trigo - 10 de Enero de 2025



Una relación similar se observa al analizar el vínculo entre el rendimiento promedio y el gluten húmedo promedio en la Subregión II N. El coeficiente de Pearson, igual a $-0,856$, evidencia una fuerte relación inversa entre estas dos variables. Esto significa que, a medida que aumenta el rendimiento promedio, el nivel de gluten tiende a disminuir, y viceversa.

La zona núcleo como espejo de la calidad nacional del trigo - 10 de Enero de 2025



Para quienes estén interesados en participar del webinar del día jueves 16 de enero, podrán inscribirse ingresando a: <https://goo.su/DBtmaE>

Próximamente se les estará enviando, a cada uno de los inscriptos en el evento, el link de zoom para poder conectarse.