

Mejoras para aumentar el rendimiento en el cultivo de cebada

Entre sus usos se encuentra la fabricación de pienso y de malta para la elaboración de cerveza

Si el cultivo de la cebada es milenario, y originario de las fértiles cuencas mesopotámicas, es en nuestro país donde encuentra una amplia divulgación, convirtiéndola en una de las especies preferidas por nuestros agricultores.

Valentín López y Agustín Rojo. Agrosa Semillas.

La aplicación de la Política Agraria Comunitaria ha supuesto en los últimos años una reordenación de la superficie en determinadas áreas, motivada por la prioridad de nuestros agricultores a la hora de programar sus cultivos. Así, el aumento del cultivo del trigo duro en Aragón ha supuesto que la cebada pierda más del 20% de su área tradicional, que en Andalucía haya prácticamente desaparecido, y sean las dos Castillas las zonas cebaderas más importantes, manteniendo su tradición, si bien cada una de ellas muestra una estructura productiva completamente distinta. Así, Castilla-La Mancha, mantiene prácticamente constantes sus producciones, con una utilización masiva de variedades obsoletas, algunas de ellas con más de treinta años de existencia y sobradamente superadas por los nuevos materiales que no sólo darán producciones más elevadas, sino que aportará unas características tecnológicas más específicas para las utilidades industriales que hoy se demandan. Castilla y León, Navarra y Cataluña son las regiones que en su estructura varietal han incorporado las nuevas variedades, permitiéndoles aumentar sus rendimientos medios.

La evolución varietal de este cultivo en las últimas décadas ha sido más que notable, y hoy en día vemos como las nuevas variedades que los obtentores presentamos a registro superan en rendimiento a los testigos oficiales en porcentajes comprendidos entre el 10-15%, fruto del trabajo de mejora constante. Es un dato al que los profesionales del sector deben prestar una gran atención, dado que la implantación de estas nuevas variedades



Variedad de cebada Pastel de ciclo alternativo de Agrosa Semillas, con unos niveles de producción excelentes.

des en nuestros campos marchan a una velocidad tan lenta, que el trabajo realizado por los mejoradores no trasciende sobre ellos, dejando baldío en muchos casos el trabajo realizado en investigación durante años.

Pero no sólo la producción es el parámetro con el que se trabaja, son otras muchas las mejoras que se persiguen: así, la adaptación a nuevas técnicas de cultivo como el mínimo laboreo y siembra directa, la resistencia a determinadas enfermedades que provocan graves daños sobre el cultivo de la cebada (rincosporiosis, helmintosporiosis, virus enanismo BYDV, royas, carbones, oídio, moteados, etc.), y la mejora específica según la futura utilización que se le vaya a dar al grano de cebada, dado que según sea ésta, el industrial demandante del producto va a solicitar un determinado contenido en almidones, unos niveles determinados de ciertas proteínas, un elevado peso específico, un color prefijado y, así, un largo etcétera.

La virulencia con que se manifiestan determinadas enfermedades en nuestro país, además del asurado, son dos de los problemas que hemos de grabarnos con letras ma-

yúsculas a la hora de planificar nuestras siembras, de elegir la fecha más adecuada de siembra, la rotación más idónea y, por supuesto, la variedad más apta. Estos problemas en otros países de nuestro entorno no son tan graves, dado que sus condiciones climatológicas son distintas, y los solventan de formas diversas. Lo que queda claro, no sólo en el caso de la cebada, sino de otros cereales, u otras especies más lejanas, es que parte de nuestros problemas nos los hemos de arreglar nosotros mismos, con materiales propios, ya que para la selección de materiales foráneos no es un criterio prioritario de selección.

Usos de la cebada

Vamos a recordar las características que hacen de la cebada un cereal prioritario en la fabricación de piensos, elaboración de cerveza y otras utilidades:

- **Fabricación de piensos.**- La cebada tiene un elevado contenido en fibra, niveles medios de almidones y un bajo contenido en gra-

sas. Si consideramos valores de peso específico, podemos distinguir las cebadas caballares de las dísticas, mal llamadas cerveceras, dado que no todas las variedades dísticas son cerveceras, ni todas las cebadas cerveceras tienen por que ser dísticas (aunque la mayoría sí lo son). Las cebadas de bajo peso específico son más aptas para alimentación de animales monogástricos y las de peso específico elevado (mayor de 64 kg/hl) son aplicables para alimentar ruminantes, vacuno, y mejoradas entran en la dieta de porcino y aves.

• **Fabricación de malta.**- La cebada calibrada y limpia se somete a una germinación controlada que, tras un proceso de remojo, germinación y tostado, queda lista para la fabricación de cerveza. Las principales características que debe tener una cebada para ser buena variedad cervecera son: tamaño grueso y uniforme, grano redondeado, colores claros, exento de enfermedades, gran capacidad de absorción de agua, ausencia de letargo, germinación uniforme y rápida, elevado rendimiento en malta y, entre otras,



Variedad de cebada utilizada para la fabricación de cerveza.

tener una alta actividad proteica.

Todo esto puede resultar extremadamente complejo, por lo que la EBC (Asociación Europea de la Malta y Cerveza) ha definido un valor (índice Q) para determinar la calidad cervecera de una variedad de cebada. Así, las variedades con un índice Q inferior a 5 se consideran pienso, y las que poseen un valor Q superior a 7 son de alta calidad, estando las de calidad moderada en valores de Q comprendidos entre 5-7.

Las variedades de origen alemán (Alexis, Krona y otras más modernas, como Scarlet,

Barke o Penélope) son hoy en día las más apreciadas, y se clasifican con Q=9, mientras variedades muy difundidas en España como Beka, T'Unión, tan sólo consiguen la clasificación de pienso.

Es sin duda en este punto donde los industriales malteros y cervecedores deben realizar un esfuerzo, primando el cultivo de variedades de alta calidad de cara a crear una oferta estable.

• **Otras utilizaciones** de la cebada son su aplicación a los procesos de fermentación de almidones de cara a obtener alcoholes que pueden ser utilizados como carburantes, o combinar su cultivo con otras especies para obtener forrajes y alimentar al ganado.

La creciente bajada de precios de los cereales y el diferencial existente a favor del trigo han supuesto que en la campaña actual la superficie del trigo haya aumentado considerablemente en detrimento de la de cebada, con lo que su futuro se puede ver con ciertas reticencias, siendo la mejor solución la especialización en obtener elevados rendimientos con un valor añadido adicional. ■



ALTA TECNOLOGIA
EN SEMILLAS DE:

REMOLACHA
AZUCARERA

MAIZ

GIRASOL

OFICINA COMERCIAL
SAICOSA
Pº de la Castellana, nº 123
28046 MADRID
Tel.: 91 556 12 69
FAX: 91 556 58 85

DELEGACION VALLADOLID:
Tel/Fax.: 983 29 58 82

DELEGACION CORDOBA:
Tel/Fax.: 957 48 83 47

TOLERANTES A RIZOMANIA



TURBO (antijopo)
PILAR (antijopo)
TONALE
KANGURO



BASSANO (700)
FUNO (700)
SESBON (500)
ORDAS (400)
SUCSES (350)

VARIEDADES CONVENCIONALES

