La Asociación de Técnicos Cerealistas presenta la Encuesta de Calidad de los Trigos Españoles

Para su elaboración han efectuado 693 muestras sobre la cosecha 2000

Como cada año, desde hace ya doce, la Asociación Española de Técnicos Cerealistas (AETC) ha dado a conocer los resultados de la Encuesta de Calidad de los Trigos Españoles, que elabora en colaboración con el Ministerio de Agricultura.

Para la realización de esta encuesta se tomaron un total de 693 muestras, de las cuales 265 fueron de trigos duros y el resto de blandos.

Según los datos presentados por la AETC, en el primer grupo de trigos se tomó una muestra por cada 3.266 hectáreas cultivadas, principalmente en las comunidades autónomas cuya superficie de cultivo de trigo duro supone el 99% del total nacional y el 99,15% de la producción global. En cuanto a las encuestas sobre trigos blandos, éstas se repartieron proporcionalmente entre las diferentes regiones en función de su porcentaje de cultivo respecto al total nacional y continuando con los criterios de muestreo elaborados en campañas anteriores.

Por lo que respecta a la metodología, la encuesta está basada en normas nacionales e internacionales. Para los trigos blandos, los técnicos han medido:

- El contenido en proteínas, que se calcula a partir del contenido en nitrógeno multiplicado por el coeficiente 5,7 (alimentación humana) y en relación con la materia seca.

- Índice Zeleny (solo para harinas), que proporciona una indicación global acerca de la cantidad y calidad del gluten y tiene una gran relación con la fuerza panadera.

- El índice de caída de Hagberg, que se utiliza para determinar la actividad amilásica.

- El ensayo con el alveógrafo de Chopin.

- La degradación sobre W y G que son métodos oficiales de análisis.

- El peso de los mil gramos, que es un factor ligado a ciertas características de los granos y con su valor se puede obtener información sobre una identidad varietal.

TABLA 1: CALIDAD MEDIA DE LAS VARIEDADES MÁS CULTIVADAS DE TRIGOS DUROS

VARIEDAD	N Muestras	Hdad %	Kg/hl	Peso 1.000 gnos	Proteína s/ss	Í. Caída s	Vitro %	Beta p.p.m.	Cenizas s.s.s.	SDS ml	Gluten Índex %
VITRON	50	9,4	78,3	44,2	13,6	396,3	83	6,1	1,7	33	35
DON PEDRO	33	9,6	80,7	41,9	14,3	452,5	90	8,2	1,8	34	41
JABATO	32	9,6	78,6	35,0	13,9	390,3	87	7,8	1,8	16	12
NUÑO	26	9,5	79,0	43,6	14,7	346,7	90	5,4	1,8	29	28
GALLARETA	25	9,7	76,7	41,8	13,8	421,1	91	7,9	2,0	37	49
SIMETO	20	8,9	79,9	49,5	14,7	435,5	95	6,3	1,9	39	64
ANTON	15	10,1	75,5	36,5	14,0	427,7	82	8,2	1,9	26	13
MEXA	11	10,0	77,4	39,7	14,9	355,1	94	5,8	2,0	31	23
REGALLO	11	10,4	76,6	34,7	14,4	422,8	80	7,9	1,9	24	61
SULA	9	9,9	78,0	42,4	15,9	369,8	94	7,3	1,9	39	46

Trigos duros

En cuanto a la encuesta sobre trigos duros, los métodos de análisis utilizados para la determinación de la calidad han sido los siguientes:

- Contenido en proteínas. Esta cantidad condiciona el porcentaje de gluten que a su vez interviene en la calidad culinaria de las pastas alimenticias.

- Gluten Index (según la norma ICC 155). SDS, que es el método utilizado en Cereal Chemistry.

- Índice de caida de Hagberg (igual que para trigos blandos).

- Vitrosidad, para definir la dureza y compacidad del grano, valor que se relaciona con el rendimiento en sémola.

- Contenido en cenizas, que expresa la riqueza mineral del trigo y su valor da idea del rendimiento y de la calidad de sémola.

- Contenido en Betacarotenos, también conocido como índice amarillo, que nos proporciona un valor numérico de la pigmentación natural del trigo, que luego le dará más o menos coloración a la pasta que origine.

Si hay campañas de producción difíciles, la de este año es posible que sea de las más representativas, en la que se ha producido un comprometido equilibrio entre clima/calidad.

Por otro lado, la superficie nacional de trigo duro en la presente campaña ha sido de 874.192 ha, mientras que la producción total fue de 1.855.200 t y el rendimiento se elevó a 2,12 toneladas por hectárea.

En cuanto a la cosecha de trigos blandos, la superficie cultivada en la presente campaña fue de 1.533.633 hectáreas que supusieron una producción de 5.198.500 toneladas con un rendimiento de 3,39 t/ha. ■

TABLA 2: CALIDAD MEDIA DE LAS VARIEDADES MÁS CULTIVADAS DE TRIGOS BLANDOS

VARIEDAD	Nº Muestras	PESO específico	Proteína s/ss	PMS s/ss	HUMEDAD %	I. Caída s s	Zeleny ml	ALVEOGRAMA P	G	L	W	P/L	DEGRADACIÓN %W	%G
MARIUS	115	74,7	12,2	35,4	10,6	339	21	32	23	112	83	0,3	21	11
ASTRAL	66	76,5	11,5	32,4	9,4	342	25	33	21	93	103	0,4	5	-2
SOISSONS	60	77,8	12,1	35,0	10,6	355	31	55	21	95	179	0,6	16	0
PANÉ247	26	77,0	12,7	31,6	9,5	432	23	80	18	67	147	1,4	9	5
CHAMORRO	14	75,7	13,5	34,3	8,6	377	22	30	25	130	58	0,2	15	16
CARAMBA	13	76,0	14,4	36,1	8,6	392	33	63	23	106	162	0,6	15	1
RINCONADA	12	80,1	14,2	39,6	9,7	352	39	69	24	121	268	0,6	20	0
YECORA	12	83,3	13,7	43,4	9,4	380	35	102	21	89	305	1,2	17	-1
ANZA	10	79,6	11,9	34,3	10,7	387	23	43	21	92	81	0,5	13	9