

ESTADO-RESUMEN DE LAS CARACTERISTICAS DE VARIOS TRIGOS COMERCIALES DE LA CORUÑA Y LUGO, EN COMPARACION CON TRIGOS DE CASTILLA; TODOS ELLOS DE LA COSECHA 1937; MUESTRAS REMITIDAS POR EL S. N. T.

CLASE COMERCIAL	Candeal tipo Arévalo, de Sanchidrián		Blanco Alba de Cerrato (Palencia)		Grandal de Abadín (Lugo)		Monte de Abadín (Lugo)		Típico trigo del país de «Labradro», de Bergantiños (La Coruña)		Típico trigo de monte, de Bergantiños (La Coruña)		Manitoba de la Confederación del Duero (Valladolid)	
	Promedio	Calificación	Promedio	Calificación	Promedio	Calificación	Promedio	Calificación	Promedio	Calificación	Promedio	Calificación	Promedio	Calificación
Peso Hl. muestra	81,00	Alto	80,00	Alto	80,25	Alto	78,00	Normal	82,00	Alto	81,75	Alto	81,08	Alto
Id. fd. limpio	81,00	Id.	80,50	Id.	81,00	Id.	80,00	Id.	82,00	Id.	82,25	Muy alto	81,75	Id.
Grano corno	12,30	Blando	29,80	S. blando	36,40	S. duro	14,60	Blando	43,00	S. duro	49,00	S. duro	70,00	Corno
Humedad (150° l h)	—	Seco	12,75	Seco	—	Seco	—	Seco	—	Seco	—	Seco	—	Seco
Peso 1.000 granos	45,00	Alto	44,09	Alto	51,02	Muy alto	39,59	Corriente	53,68	Muy alto	39,75	Corriente	50,16	Corriente
Volumen real fd. fd.	33,40	Grande	32,93	Grande	38,07	Muy grande	29,56	Id.	40,42	Muy grande	29,13	Id.	22,63	Id.
Densidad	1,35	Denso	1,24	Denso	1,24	Denso	1,34	Denso	1,33	Corriente	1,36	Muy denso	1,33	Id.
(1) Impurezas	0,58	Muy limpio	1,81	Limpio	1,07	Limpio	3,86	Sucio	0,57	Muy limpio	1,00	Muy limpio	0,37	Muy limpio
(2) Gluten húmedo	20,78	Glutinoso	22,80	Glutinoso	21,88	Glutinoso	18,15	Amiláceo	23,52	Glutinoso	24,10	Glutinoso	9,52	Glutinoso
Id. Seco	6,93	Id.	7,90	Id.	7,93	Id.	5,05	Id.	7,84	Id.	8,67	Id.	9,84	Id.
(3) Índice de fermentación ..	17,50	Malo	17,50	Malo	37,50	Bueno a med.	37,50	Bueno a med.	57,50	Muy bueno	57,50	Muy bueno	100,00	Excep. bueno
Proteína (N 5,7)	9,46	Rico	10,29	Rico	—	—	—	—	10,26	Rico	10,84	Rico	—	—
(4) Calidad específica del gluten ..	2,52	Mala	2,50	Mala	5,14	Buena	7,42	Muy buena	7,33	Muy buena	6,93	Muy buena	10,00	Id.
(5) Id. fd. de la proteína	1,85	Id.	1,70	Id.	—	—	—	—	5,60	Id.	5,45	Id.	—	—

(1) En los trigos de Castilla: tizón, anisete, amor de hortelano, mielga, neguilla, alverjana, yerbana, ojo de pájaro y cadillos. En Manitoba es frecuente encontrar Polygonum convulvulos (que abunda mucho en el de origen). En los trigos gallegos: cizafia, tizón, avena negra, bulbillos de ajo y centeno.

(2) Se considera glutinoso por cima del 20 por 100; amiláceo, por bajo.

(3) Muy malo, si es menor de 15; malo, de 15 a 20; mediano a malo, de 20 a 25; mediano, de 25 a 30; mediano a bueno, de 30 a 35; bueno a mediano, de 35 a 40; bueno, de 40 a 50; muy bueno, de 50 a 100; excepcionalmente bueno, superior a 100.

Diferencias del orden del 10 por 100 en los índices de fermentación no son "significativas". Diferencias del orden del 20 por 100 son "escasamente significativas"

(4) Según Pelschenke, es el cociente que resulta de la división del índice de fermentación por el tanto por ciento en gluten seco.

(5) Según Pelschenke, es el cociente que resulta de la división del índice de fermentación por el tanto por ciento en proteína.

CONCLUSIONES PROVISIONALES.—Los trigos candeales de Castilla son de gran rendimiento en harina muy blanca, son ricos en gluten, sin llegar al porcentaje del Manitoba. La calidad del gluten del Manitoba nacional es excepcionalmente buena, y la de los trigos gallegos, de buena a muy buena.

V.º B.º:

El Ingeniero Director,

Palencia, 15 de julio de 1939.—Año de la Victoria.

El Ingeniero Agrónomo,

ESTADO-RESUMEN DE LAS CARACTERISTICAS DE VARIOS TRIGOS COMERCIALES DE LAS PROVINCIAS DE TOLEDO Y MADRID

Muestras remitidas por la Jefatura Provincial del S. N. T. de Toledo, procedentes de la cosecha de 1937 y tomadas en los siguientes almacenes del Servicio:

Candeal de la Sagra: de Magán, Recas, Numancia, Cedillo y Bargas, de Toledo (números 464 a 468), y de Leganés (Madrid), número 460. Secano.

Candeal: de Casarrubielos (Madrid), número 470; de Rielves (Toledo), número 471; de Illescas (Toledo), número 472; de Calera (Toledo), número 474; de Novés (Toledo), número 475; de Esquivias (Toledo), número 476; de Alcolea de Tajo (Toledo), número 477, y de Fuensalida (Toledo), número 478. Secano.

Candeal basto: de Oropesa, números 473 y 479; de Escalona, número 480; de Calera, número 481; de Paredes, número 482, y de Hormigos, número 483; todos de Toledo. Secano.

Crúcher: de Calera, número 484; de Gamonal, número 485; de Lagartera, número 486; de Alcabón, número 487; de Fuensalida, número 488, y de Magán, número 489; todos de Toledo. Secano.

Recio: de Bargas (Toledo), número 400. Regadío.

CLASE COMERCIAL	CANDEAL DE LA SAGRA			CANDEAL			CANDEAL BASTO			CRUCHER			RECIO	
	(Toledo y Madrid)			(Toledo y Madrid)			(Toledo)			(Toledo)			(Toledo)	
	Oscilación	Pro-medio	Calificación	Oscilación	Pro-medio	Calificación	Oscilación	Pro-medio	Calificación	Oscilación	Pro-medio	Calificación	Índices	Calificación
Peso Hl. muestra..... kg.	79,86 a 81,50	80,68	Alto	77,25 a 82,25	80,13	Alto	73,17 a 79,85	75,78	Corriente	78,00 a 80,41	79,00	Alto	81,83	Alto
Id. id. limpio..... kg.	80,86 a 82,00	81,25	Id.	77,50 a 82,67	80,90	Id.	75,50 a 80,57	76,88	Id.	78,83 a 80,67	79,62	Id.	81,88	Id.
(1) Grano córneo..... %	1,00 a 18,00	5,67	S. harinoso	0,00 a 18,00	5,62	S. harinoso	1,00 a 11,30	4,00	S. harinoso	1,00 a 19,00	5,17	S. harinoso	77,00	Córneo
Peso 1.000 granos..... gr.	37,58 a 42,37	39,05	S. blando	35,34 a 41,56	38,31	S. blando	35,97 a 39,57	37,93	S. blando	32,91 a 40,29	37,12	S. blando	47,80	Duro
Volumen real id. id. c. c.	27,81 a 31,05	28,68	Corriente	26,08 a 31,73	28,69	Id.	28,25 a 30,89	29,89	Corriente	25,07 a 30,91	28,13	Corriente	35,79	Corriente
Densidad.....	1,35 a 1,37	1,36	Alta	1,30 a 1,36	1,34	Id.	1,26 a 1,32	1,28	Id.	1,31 a 1,35	1,32	Id.	1,33	Id.
(2) Impurezas..... %	0,80 a 3,08	2,05	«Limpio»	1,25 a 4,65	2,45	«Limpio»	2,08 a 11,52	5,89	«Sucio» (6)	0,82 a 4,63	2,59	«Limpio»	4,00	«Sucio» (6)
(3) Gluten húmedo..... %	19,15 a 26,51	23,01	Glutinoso	18,54 a 29,18	22,78	Glutinoso	19,08 a 26,82	22,24	Glutinoso	21,74 a 33,76	27,80	Glutinoso	24,21	Glutinoso
Id. seco..... %	6,80 a 9,44	8,12	Id.	6,62 a 10,42	8,15	Id.	6,81 a 9,58	7,94	Id.	7,76 a 12,06	9,95	Id.	8,64	Id.
(4) Índice de fermentación.....	18,00 a 26,80	21,04	Med.º a malo	18,50 a 27,00	21,75	Med.º a malo	18,50 a 29,50	21,75	Med.º a malo	22,50 a 49,50	31,55	Med.º a bueno	22,50	Mediano a malo
(5) Calidad específica del gluten.....	2,02 a 2,90	2,59	Id.	2,16 a 3,47	2,67	Id.	2,14 a 7,50	4,00	Id.	2,45 a 5,28	3,24	Id.	2,60	Id.

(1) La fractura del grano hecha con cortagranos se calificará así: francamente córnea, cuando el número de granos de este tipo pase del 75 por 100; semicórnea, cuando la suma de los granos córneos y semicórneos sea superior al 50 por 100; semiharinoso, cuando la suma de los granos semiharinosos y harinosos sea superior al 50 por 100; francamente harinoso, cuando el número de granos de este tipo pasa del 75 por 100.

(2) Más del 3 por 100 de impurezas, trigo "sucio"; más del 2 sin pasar del 3, trigo "limpio"; entre 1 y 2 por 100 de impurezas, "muy limpio"; con menos de 1 por 100 de impurezas, trigo "industrialmente limpio".

Entre las semillas adventicias se encuentran, principalmente en la provincia de Toledo, las siguientes: centeno, cebada, carcabillo, yerbana, vicias, neguilla, cizaña, cebada bulbosa, ojo de pájaro, amor de hortelano, muy poco anisete y yerros. Otras impurezas son: granos de tizón, grano mermado, grano germinado, grano arrugado (con lesiones de Eurygaster maurus), corzuelo, glumas, tierra y piedrecitas.

(3) Se considera glutinoso por encima del 20 por 100; amiláceo, por debajo.

(4) Muy malo, si es menor de 15; malo, de 15 a 20; mediano a malo, de 20 a 25; mediano, de 25 a 30; mediano a bueno, de 30 a 35; bueno a mediano, de 35 a 40; bueno, de 40 a 50; muy bueno, de 50 a 100; excepcionalmente bueno, superior a 100.

(5) Según Pelshenke, es el cociente que resulta de la división del índice de fermentación por el tanto por ciento de gluten seco.

(6) La circunstancia de proximidad al frente de combate es responsable en este año excepcional de una presentación comercial deficiente.

CONCLUSIONES PROVISIONALES.—Los trigos de la provincia de Toledo se caracterizan por su alto peso específico aparente y, por consecuencia, por un elevado rendimiento en harina; esta circunstancia y la blancura del producto que rinden, más acentuada en el candeal fino de La Sagra, les hace justamente estimados en el comercio de granos. Son todos ricos en gluten, pero se advierte que la calidad de los candeales finos (de alto rendimiento en harina) es por lo general mediana a mala, mientras que no es raro encontrar candeales bastos (de bajo producto harinero), con calidad de gluten "mediana a buena". Los trigos Crúcher, conocidos también por Coruche, de gran rusticidad, dan un promedio de gluten más elevado que los candeales y de calidad también "mediana a buena". Los trigos recios o semoleros, muy cultivados en las vegas de Toledo, muy productivos en esas condiciones, son de muy elevado rendimiento en harina, rica en gluten, y aunque de calidad panadera "mediana a mala", es de una tonalidad ligeramente amarillenta y posee un aroma especial que produce mezclada con la harina de trigo candeal un tipo de pan español especialmente sabroso.

V.º B.º:

El Ingeniero Director,

Madrid, 15 de diciembre de 1939.—Año de la Victoria.

El Ingeniero Agrónomo,

ESTADO-RESUMEN DE LAS MUESTRAS DE VARIOS TRIGOS COMERCIALES DE GUIPÚZCOA Y VIZCAYA

Muestras remitidas por las Jefaturas Provinciales del S. N. T. respectivas, procedentes de la cosecha de 1937. En las guipuzcoanas no se consigna denominación local alguna y son tres, que proceden, respectivamente, de Zarauz (zona baja de Guipúzcoa), la número 99; de Vidania (zona media de Guipúzcoa), la número 100, y de Arechavaleta (zona alta de Guipúzcoa), la número 98. Las vizcainas remitidas fueron cuatro: la número 707, reseñada como "Mocho de Castilla" o "Redondillo", de espiga blanca, procedente de Derio, y la número 710, denominada "Galvarie", originaria de Ajanguiz, que corresponden ambas a la zona baja de Vizcaya; la número 708, reseñada como "Rojo de California" o "Chamorro", de espiga jaspeada, procedente de San Andrés de Echevarría, y la número 709, llamada "Rojo de California", "xori-Garri" o "Chamorro", de espiga blanca, originaria de Rigoitia, ambas de la zona alta de la provincia de Vizcaya.

DETERMINACIONES	GUIPÚZCOA						VIZCAYA								
	Zona baja Muestra núm. 99		Zona media Muestra núm. 100		Zona alta Muestra núm. 98		ZONA BAJA				ZONA ALTA				
							Redondillo		Galverie		Gorri-Mazta		Txorri-Garri		
	Índices	Calificación	Índices	Calificación	Índices	Calificación	Índices	Calificación	Índices	Calificación	Índices	Calificación	Índices	Calificación	
Peso Hl. muestra.....	kg.	77,75	Corriente	80,00	Alto	82,00	Muy alto	75,68	Corriente	77,80	Corriente	78,00	Corriente	76,25	Corriente
Id. id limpio.....	kg.	78,80	Id.	80,75	Id.	82,50	Id.	7,75	Id.	78,00	Id.	79,00	Id.	76,50	Id.
(1) Grano córneo.....	%	11,00	Semiharinoso	22,00	S. Córneo	21,00	S. Córneo	4,00	Semiharinoso	17,00	Semiharinoso	14,00	Semiharinoso	28,00	Semiharinoso
Humedad.....	%	14,00	Normal	14,10	Normal	13,40	Normal	—	Normal	14,20	Normal	13,70	Normal	13,70	Normal
Peso 1 000 granos.....	gr.	40,00	Corriente	38,77	Corriente	45,25	Alto	39,82	Corriente	38,48	Corriente	34,65	Corriente	33,02	Corriente
Volumen real (d. id).....	c. c.	30,70	Id.	29,01	Id.	35,53	Grande	20,51	Id.	27,42	Id.	26,21	Id.	28,67	Id.
Densidad.....		1,30	Id.	1,34	Denso	1,35	Denso	1,29	Id.	1,29	Id.	1,32	Id.	1,29	Id.
(2) Impurezas.....	%	1,70	Muy limpio	1,22	Limpio	0,84	Ind. limpio	2,80	Limpio	1,74	Muy limpio	1,55	Muy limpio	1,82	Muy limpio
(3) gluten húmedo.....	%	21,80	Glutinoso	24,39	Glutinoso	25,30	Glutinoso	21,62	Glutinoso	17,80	Amiláceo	22,79	Glutinoso	19,70	Amiláceo
Id. seco.....	%	7,66	Id.	8,86	Id.	8,55	Id.	7,9	Id.	6,29	Id.	7,39	Id.	7,24	Id.
(4) Índice de fermentación.....		45	Buena	27	Mediana	204	Excep. buena	38	Buena a Med. ^o	65,80	Muy buena	76,25	Muy buena	66,00	Muy buena
(5) Calidad específica del gluten.....		8,8	Id.	8,20	Id.	24	Id.	8,20	Buena	9,90	Id.	9,60	Id.	9,10	Id.

(1) La fractura del grano hecha con cortagranos se calificará así: francamente córnea, cuando el número de granos de este tipo pase del 75 por 100; semicórnea, cuando la suma de los granos córneos y semicórneos sea superior al 50 por 100; semiharinosa, cuando la suma de los granos semiharinosos y harinosos sea superior al 50 por 100; francamente harinosa, cuando el número de granos de este tipo pasa del 75 por 100.

(2) Más del 3 por 100 de impurezas, trigo "sucio"; más del 2 sin pasar del 3, trigo "limpio"; entre 1 y 2 por 100 de impurezas, "muy limpio"; con menos de 1 por 100 de impurezas, trigo "industrialmente limpio".

Entre las semillas adventicias predominan en Guipúzcoa la cizaña y el alverjón, y además de éstas, en Vizcaya, el ojo de pájaro, el cascabillo y avenas locas.

(3) se considera glutinoso por encima del 20 por 100; amiláceo, por debajo.

(4) Muy malo, si es menor de 15; malo, de 15 a 20; mediano a malo, de 20 a 25; mediano, de 25 a 30; mediano a bueno, de 30 a 35; bueno a mediano, de 35 a 40; bueno, de 40 a 50; muy bueno, de 50 a 100; excepcionalmente bueno, superior a 100.

(5) Según Pelshenke, es el cociente que resulta de la división del índice de fermentación por el tanto por ciento de gluten seco.

CONCLUSIONES PROVISIONALES.—Tanto las tres clases comerciales de Guipúzcoa, como las dos de Vizcaya, acusan una calidad específica de gluten superior a la corriente en trigos españoles, superioridad que es manifiesta y excepcional en la clase de la zona alta de Guipúzcoa.

V.º B.º:

El Ingeniero Director,

Madrid, 31 de enero de 1940.

El Ingeniero Agrónomo,

ESTADO-RESUMEN DE LAS CARACTERISTICAS DE VARIOS TRIGOS COMERCIALES DE LA PROVINCIA DE VALLADOLID

Comprende: Candeal blanco de Matapozuelo y Pozáldes; Candeal de Alaejos, Torrecilla de la Orden y Medina del Campo; Manitoba de regadío de Villanueva de Duero; Manitoba de secano de Valverde de Campos; Empedrado de Rioseco, e Híbrido L-4 de Aguilar de Campos.—Muestras tomadas en los almacenes del S. N. T., de la cosecha de 1937, II T.

DETERMINACIONES	Candeal blanco 108 - 113 y 120 - 125			Candeal 114 - 119 y 120 - 137			Manitoba regadío 138-143		Manitoba secano 164-169		Empedrado 152-157		Híbrido L-4 158-163	
	INDICES		Calificación	INDICES		Calificación	INDICES	Calificación	INDICES	Calificación	INDICES	Calificación	INDICES	Calificación
	Oscilación	Promedio		Oscilación	Promedio									
Peso Hl. muestra..... kg.	79,50 - 81,75	80,65	Alto	78,42 - 79,85	79,33	Alto	79,17	Alto	81,55	Alto	78,50	Alto	73,75	Bajo
Id. Id. limpio.....	80,33 - 82,42	81,38	Id.	80,88 - 81,42	80,94	Id.	81,33	Id.	82,00	Id.	80,00	Id.	77,00	Id.
(1) Grano córneo..... %	0,00 - 0,00	0,00	Semiharinoso	0,00 - 0,10	0,00	Semiharinoso	39,33	Semicórneo	23,33	Semicórneo	0,00	Semiharinoso	10,66	Semiharinoso
Humedad (130° una hora).....	10,18 - 10,55	10,40	Seco	10,84 - 10,85	10,69	Seco	10,63	Seco	10,61	Seco	10,67	Seco	10,68	Seco
Peso 1.000 granos..... gr.	44,28 - 47,28	45,82	Bueno	43,12 - 45,65	44,55	Bueno	28,89	Corriente	20,74	Bueno	41,11	Corriente	20,73	Corriente
Volumen real id. Id..... c. c.	33,30 - 35,47	34,39	Alto	32,11 - 34,28	33,29	Alto	22,81	Id.	24,09	Id.	31,84	Id.	24,70	Id.
Densidad.....	1,33 - 1,33	1,33	Denso	1,33 - 1,34	1,34	Denso	1,27	Id.	1,28	Id.	1,29	Id.	1,24	Bajo
(2) Impurezas..... %	2,03 - 5,09	3,56	Sucio	2,89 - 3,39	3,05	Sucio	7,55	Limpio (8)	2,97	Limpio	2,99	Limpio	6,17	Sucio
(3) Gluten húmedo.....	21,00 - 21,00	21,00	Glutinoso	19,01 - 23,27	21,16	Glutinoso	18,81	Amiláceo	21,98	Glutinoso	18,04	Amiláceo	16,15	Amiláceo
Id. seco.....	7,30 - 7,30	7,30	Id.	6,82 - 7,98	7,32	Id.	7,26	Id.	8,40	Id.	6,43	Id.	8,98	Id.
Salvado s/ tamiz n.º 120 (p. Antón).....	13,50 - 13,90	13,60	Escasa celulosa	13,45 - 16,18	14,99	Escasa celulosa	20,85	Abund. celulosa	19,71	Abund. celulosa	15,29	Corriente	17,30	Abund. celulosa
(4) Índice de fermentación.....	26,00 - 27,00	26,50	Mediano	24,00 - 29,00	26,67	Mediano	163,00	Excep. bueno	157,00	Excep. bueno	24,00	Mediano a malo	31,00	Mediano a bueno
(5) Calidad específica del gluten.....	3,60 - 3,70	3,65	Id.	3,40 - 3,80	3,55	Id.	22,45	Id.	18,70	Id.	3,73	Id.	3,18	Id.
Proteína..... %	8,95 - 9,92	9,44	Corriente	3,05 - 10,12	9,20	Corriente	10,74	Rico en proteína	11,14	Rico en proteína	8,05	Corriente	8,37	Corriente
(6) Calidad específica de la proteína.....	2,70 - 2,90	2,80	Id.	2,40 - 3,10	2,90	Id.	18,18	Muy buena	13,19	Muy buena	2,98	Id.	3,70	Id.
(7) Cenizas % calculado sobre la muestra con su humedad natural.....	1,61 - 1,75	1,68	Bajo	1,55 - 1,76	1,64	Bajo	1,92	Alto	1,98	Alto	1,78	Alto	1,53	Bajo
Idem id. sobre materia seca.....	1,80 - 1,95	1,88	Id.	1,73 - 1,96	1,83	Id.	2,15	Id.	2,20	Id.	1,96	Id.	1,76	Id.

(1) La fractura del grano hecha con cortagranos se calificará así: francamente córnea, cuando el número de granos de este tipo pase del 75 por 100; semicórnea, cuando la suma de los granos córneos y semicórneos sea superior al 50 por 100; semiharinosa, cuando la suma de los granos semiharinosos y harinosos sea superior al 50 por 100; francamente harinosa, cuando el número de granos de este tipo pasa del 75 por 100.

(2) Más del 3 por 100 de impurezas, trigo "sucio"; más del 2 sin pasar del 3, trigo "limpio"; entre 1 y 2 por 100 de impurezas, "muy limpio"; con menos de 1 por 100 de impurezas, trigo "industrialmente limpio".

Entre las semillas de vegetación adventicia, se encuentran comúnmente las siguientes: ajo del trigo y anisete, entre las más perjudiciales; además se encuentran frecuentemente granos de cebada, avena, centeno y mijo y semillas de neguillón, alverjón, amor de hortelano, mielgas, algarroba, etc. El tizón cubierto es una impureza muy frecuente en los trigos de Valladolid.

(3) se considera glutinoso por encima del 20 por 100; amiláceo, por debajo.

(4) Muy malo, si es menor de 15; malo, de 15 a 20; mediano a malo, de 20 a 25; mediano, de 25 a 30; mediano a bueno, de 30 a 35; bueno a mediano, de 35 a 40; bueno, de 40 a 50; muy bueno, de 50 a 100; excepcionalmente bueno, superior a 100.

(5) Según Pelshenke, es el cociente que resulta de la división del índice de fermentación por el tanto por ciento de gluten seco.

(6) Según Pelshenke, es el cociente que resulta de la división del índice de fermentación por el tanto por ciento de proteína.

(7) Según la tabla de Mohs, el promedio de cenizas en el trigo, referido a materia seca, es de 1,90. Prácticamente varía de 1,50 a 2,40.

(8) Rebasa el 3 por 100 por contener trigo partido en la trilla.

CONCLUSIONES PROVISIONALES.—Resulta el trigo Manitoba por su riqueza en proteína, más acusada en el producido en secano, que alcanza además la cifra más elevada de gluten que se registra en este estado. El índice de fermentación, que da la medida de la calidad panadera, alcanza en estos trigos de Manitoba la calificación de excepcionalmente bueno, tanto en secano como en regadío; una prueba más de no degeneración en nuestra meseta central. Nótese la característica del trigo Candeal, fino por excelencia, de alto peso específico, de piel delgada (escasas cubiertas), gran rendimiento en harina y glutinoso, harina blanquísima, pero sin fuerza; la calidad específica de su gluten es del orden de la quinta parte de la que se consigue con el Manitoba. El trigo Híbrido es el menos rico en gluten (la calidad específica de éste rebasa algo la corriente en los trigos tradicionalmente cultivados), el de menos rendimiento en harina y en ese sentido es el más basto; le sigue el Empedrado.

V.º B.º:

El Ingeniero Director,

Madrid, febrero de 1941.

El Ingeniero Agrónomo,

