



9º Monitoreo de calidad de trigo

Provincia de Córdoba
Campaña 2024/2025

Convenio de cooperación técnica entre la Bolsa de Cereales de Córdoba y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria
Argentina



EEA MARCOS JUÁREZ
CR CÓRDOBA





OBJETIVO: DETERMINACION DE CALIDAD COMERCIAL E INDUSTRIAL



**ESTIMACION TRIGO CAMPAÑA 24/25
PRODUCCION 2.306.553 tn.**

**MUESTREO 296332 tn.
12,8%**



Instituto Nacional de
Tecnología Agropecuaria
Argentina



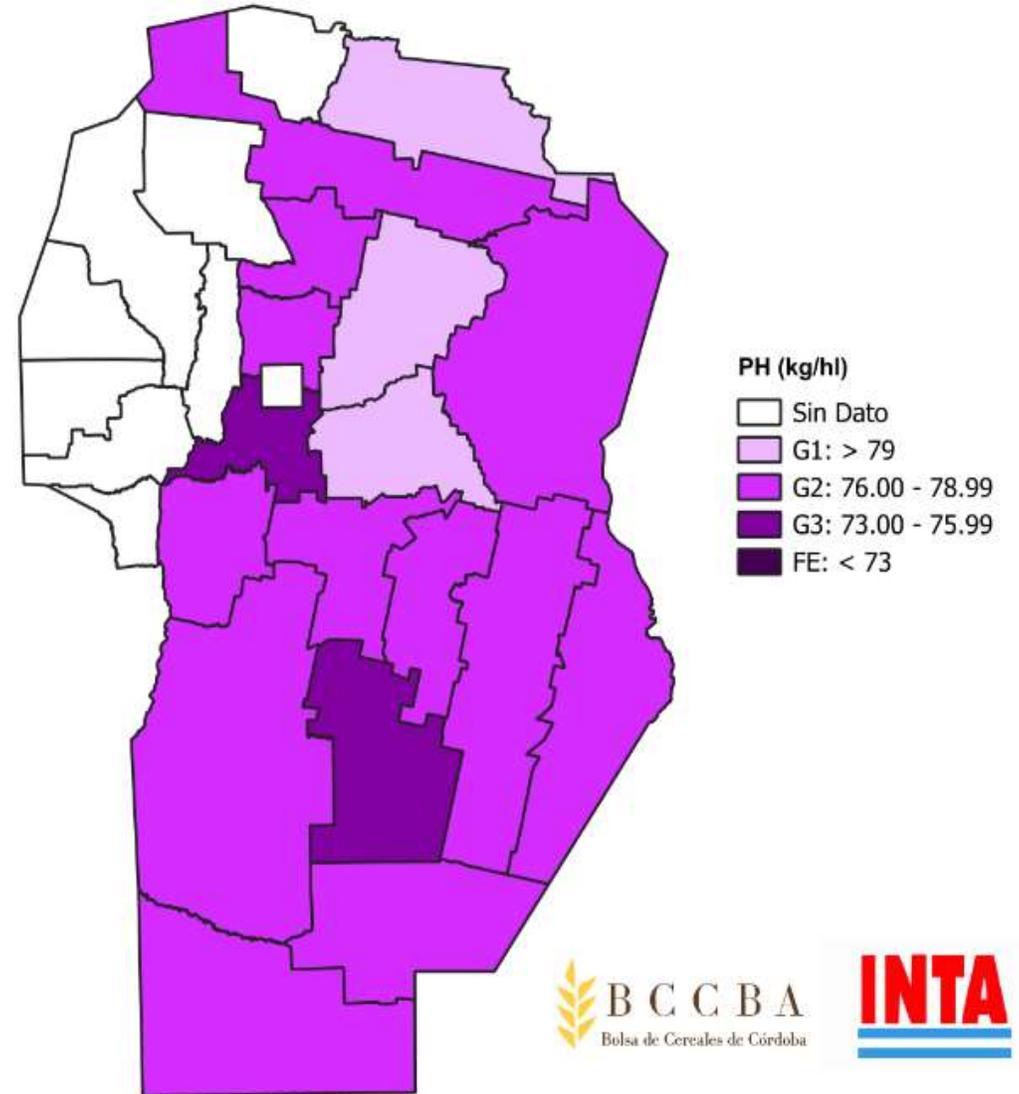
EEA MARCOS JUÁREZ
CR CÓRDOBA





PESO HECTOLÍTRICO DE TRIGO 2024/2025 CÓRDOBA - ARGENTINA

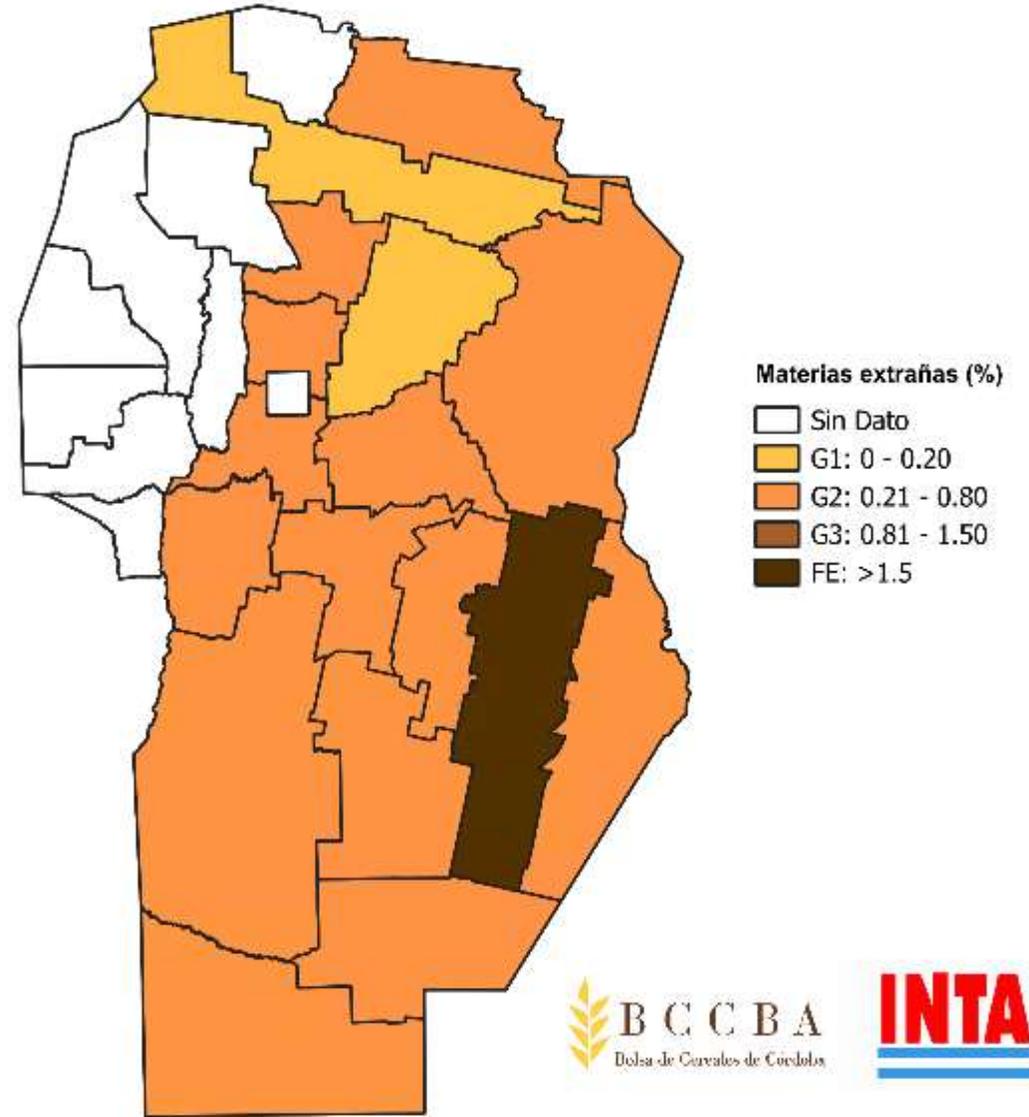
PROMEDIO PROVINCIAL 78,27 kg/hl





MATERIAS EXTRAÑAS DE TRIGO 2024/2025 CÓRDOBA - ARGENTINA

PROMEDIO PROVINCIAL 0,52%

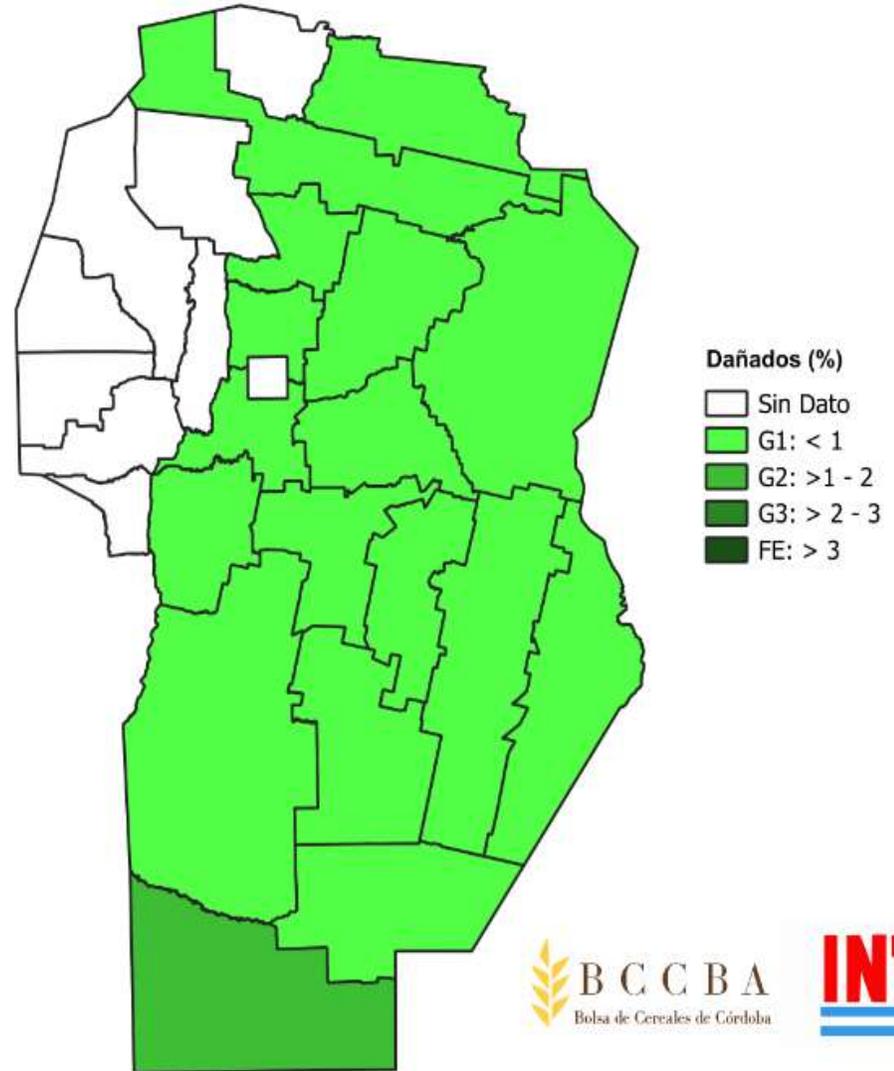




PROMEDIO PROVINCIAL 0,62%

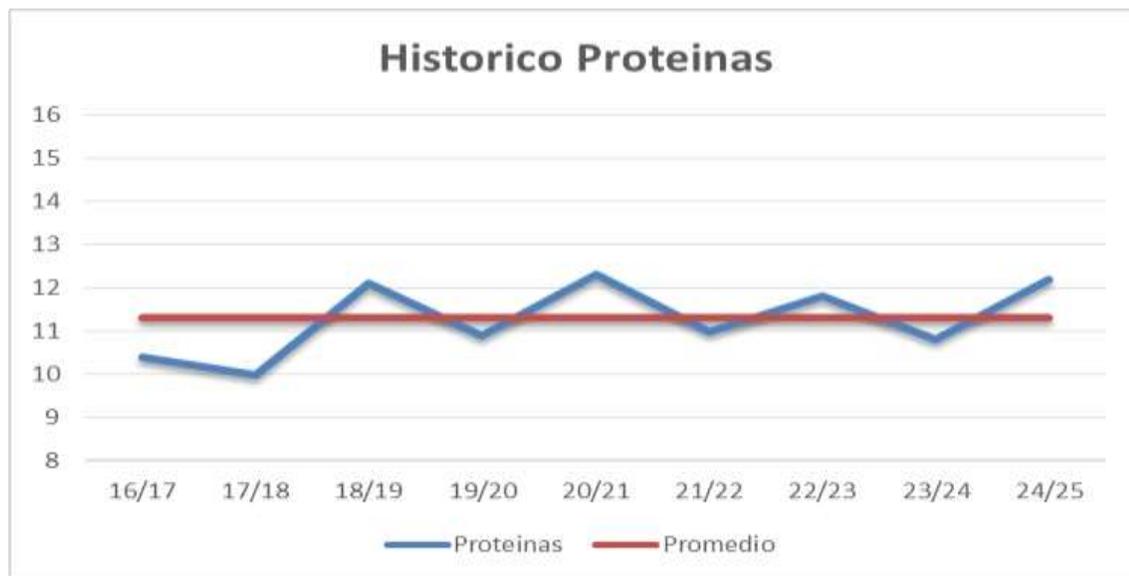


DAÑADOS DE TRIGO 2024/2025 CÓRDOBA - ARGENTINA

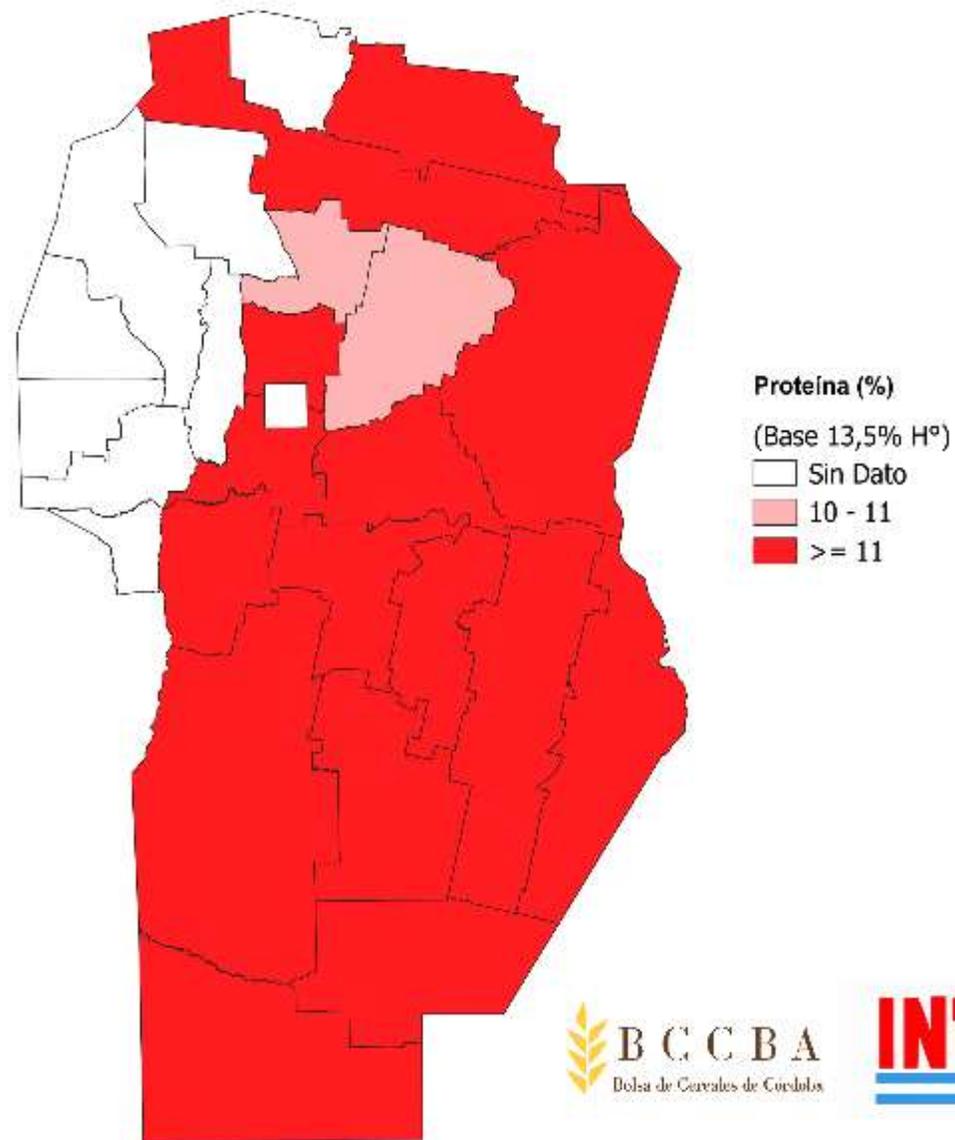




PROMEDIO PROVINCIAL 12,2%



PROTEÍNA DE TRIGO 2024/2025 CÓRDOBA - ARGENTINA

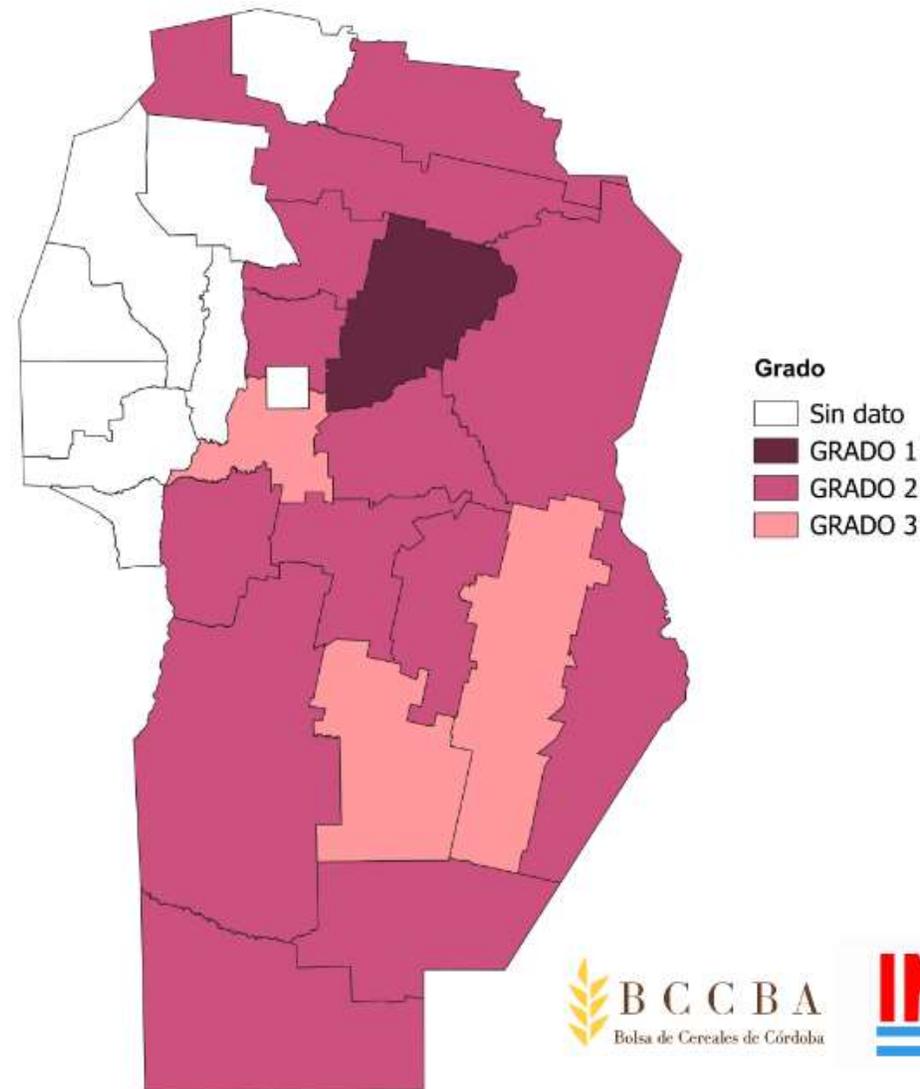




PROMEDIO PROVINCIAL GRADO 2

GRADO	Bonificaciones %	Rebajas %
1	1,5	-----
2	-----	-----
3	-----	1,0

GRADO DE TRIGO 2024/2025 CÓRDOBA - ARGENTINA





CONCLUSIONES CALIDAD COMERCIAL

- MUY BUENA CALIDAD, SUPERIOR A LA CAMPAÑA 23/24
- GRADO 2, CONDICIONADO POR PESO HECTOLITRICO Y MATERIAS EXTRAÑAS
- MUY BUEN NIVEL DE PROTEINAS





"El trigo apartado por Córdoba en esta campaña es de muy buena Calidad Industrial"

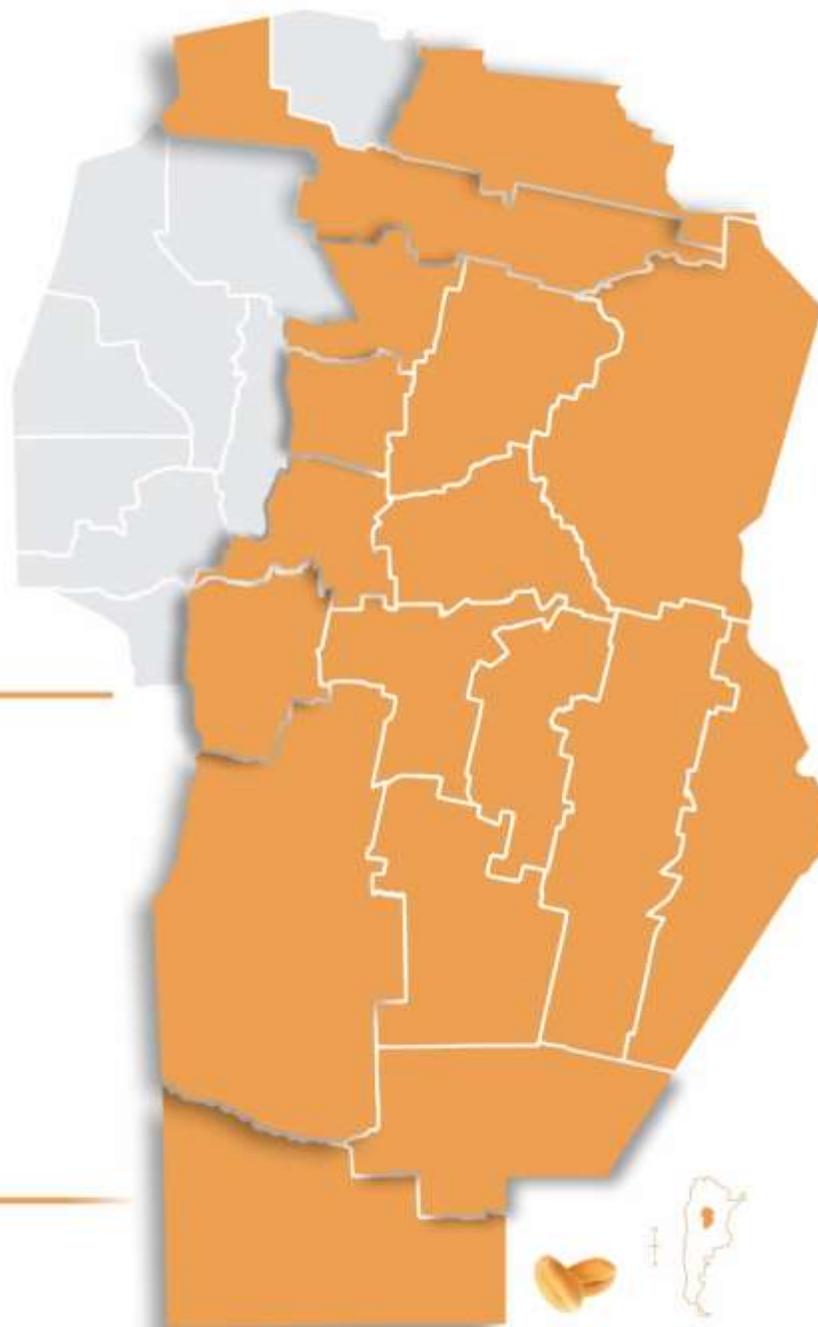
9º Monitoreo de calidad de trigo

Provincia de Córdoba
Campaña 2024/2025

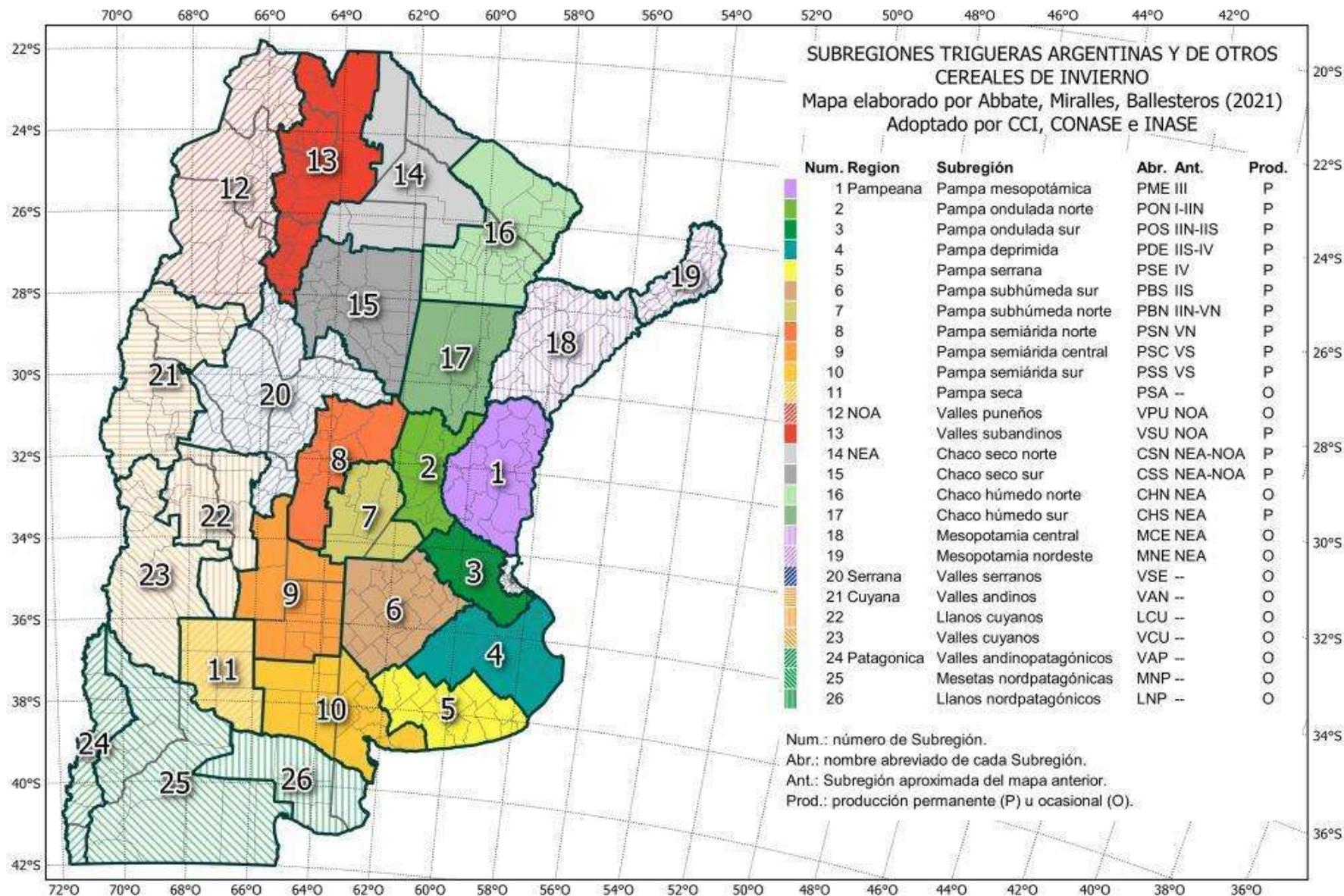
Convenio de cooperación técnica entre la Bolsa de Cereales de Córdoba y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

Calidad comercial e industrial

- Proteína: **12,2%**
- Peso hectolítrico: **78,27 Kg/hl**
- Grado: **2**
- Peso 1000 granos: **35,80 g**
- Ceniza en grano: **1,889 % sss**
- Falling number: **443 s**
- Rendimiento harina: **68,4 %**
- Ceniza harina: **0,540 % sss**
- Gluten húmedo: **30,6 %**
- W alveograma: **335, P/l: 0,63**
- Estab farinográfica: **22,8 min**
- Volumen de pan: **608 cc**



MAPA DE SUBREGIONES TRIGUERAS

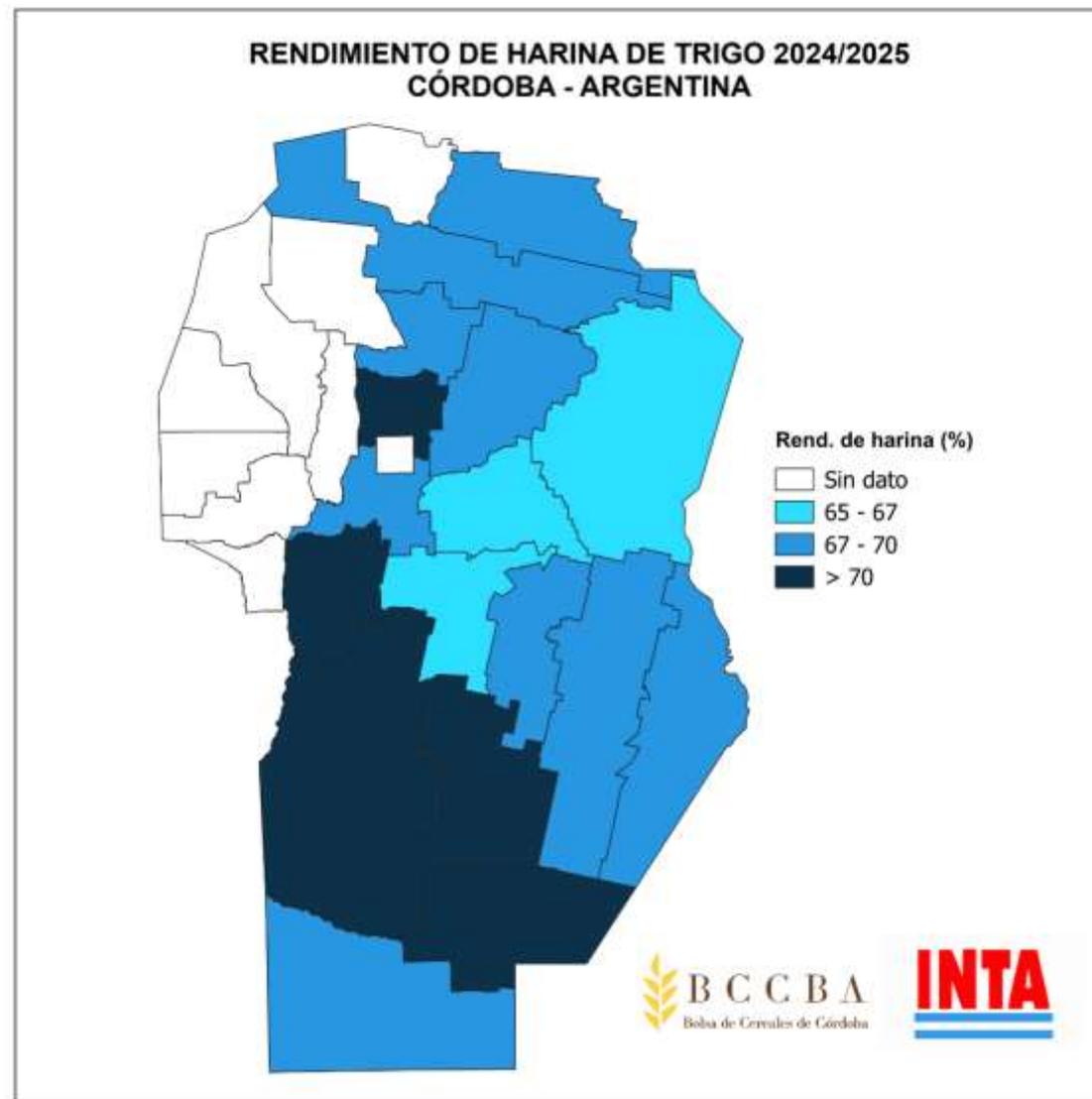


Rendimiento harina

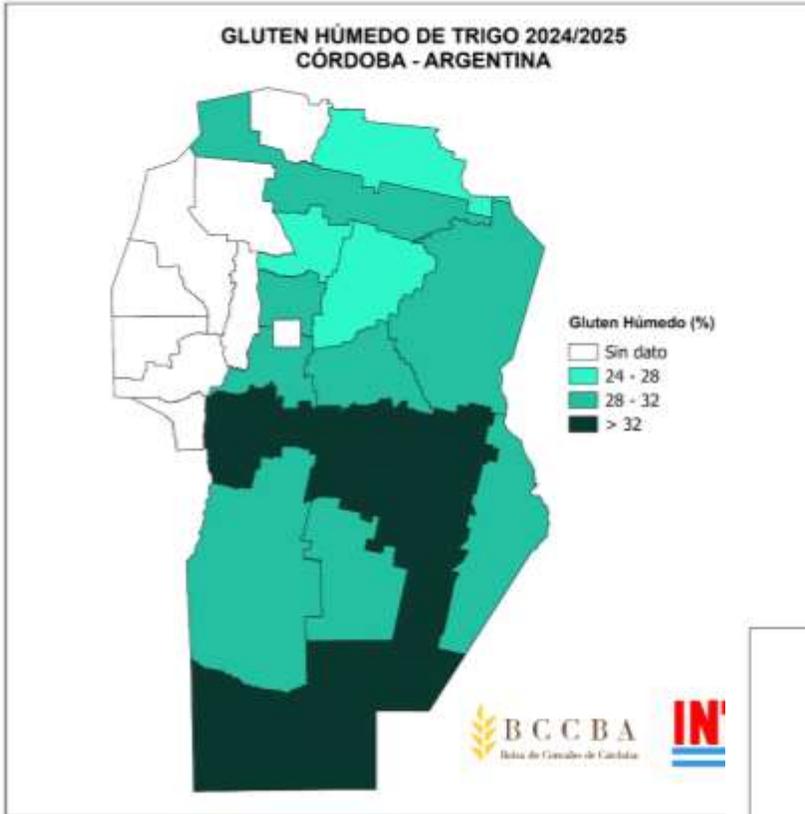
Primera transformación

Función de PH, peso y morfología de granos, dureza, proteínas.

- Color de harina blanca
- FN : 443 s. Sin problema de brotado
- Rendimiento harinero 68,4 %, +2% año pasado.
- Rel Rendharina/cen: 127

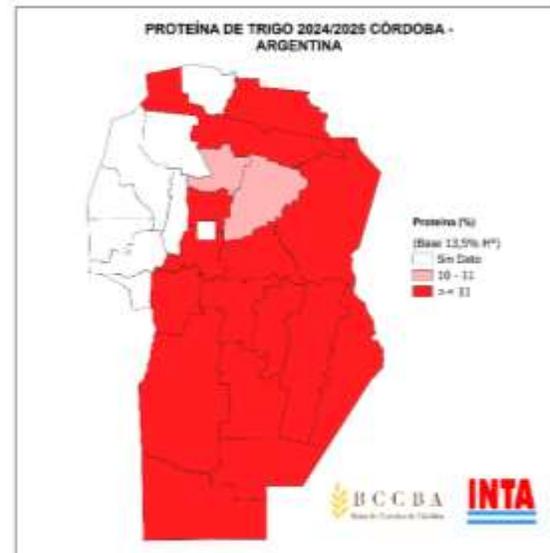


% Gluten

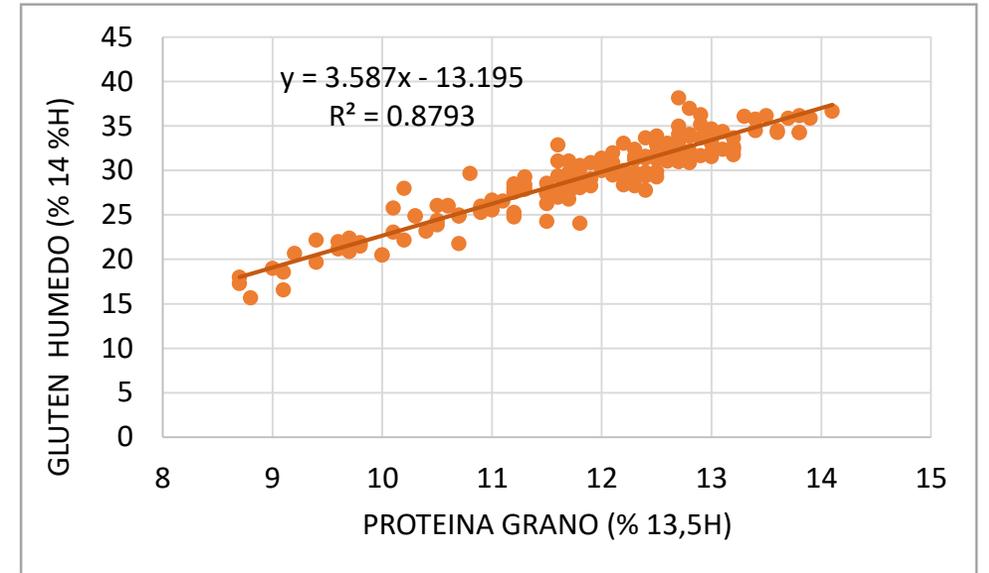


GH: 30,6%
PROT:12,2 %

Valores superiores al año anterior



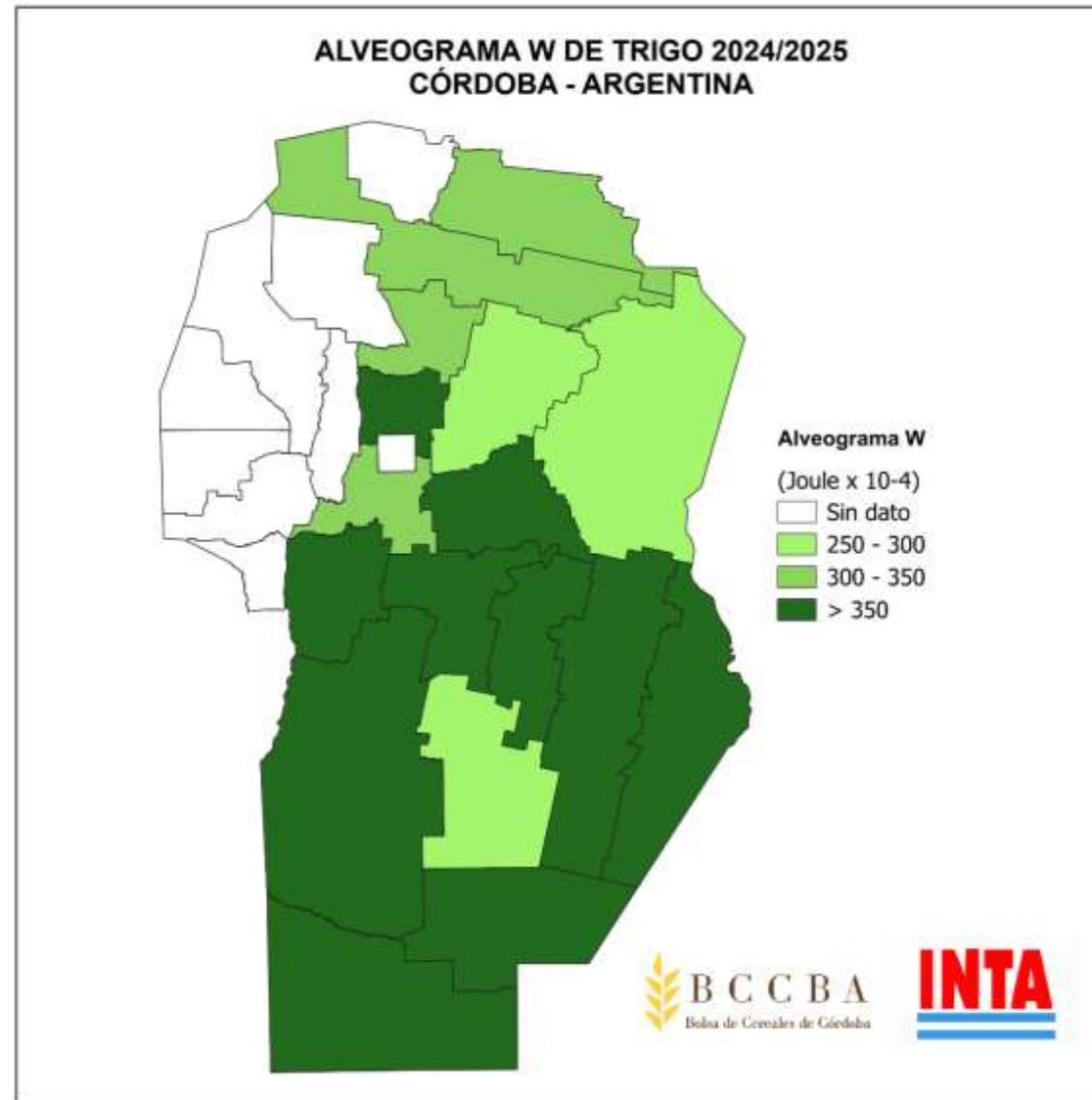
Relación Gluten/Prot



- %Proteína es un estimador rápido, no preciso del GH
- Relación es función del ambiente y cultivar
- **Rel Gluten/Prot 11-26,26**
11- 27,7 (23/24); 11-28,4 (22/23); 11-27,0 (21/22); 11-27,7 (20/21)

Alveograma

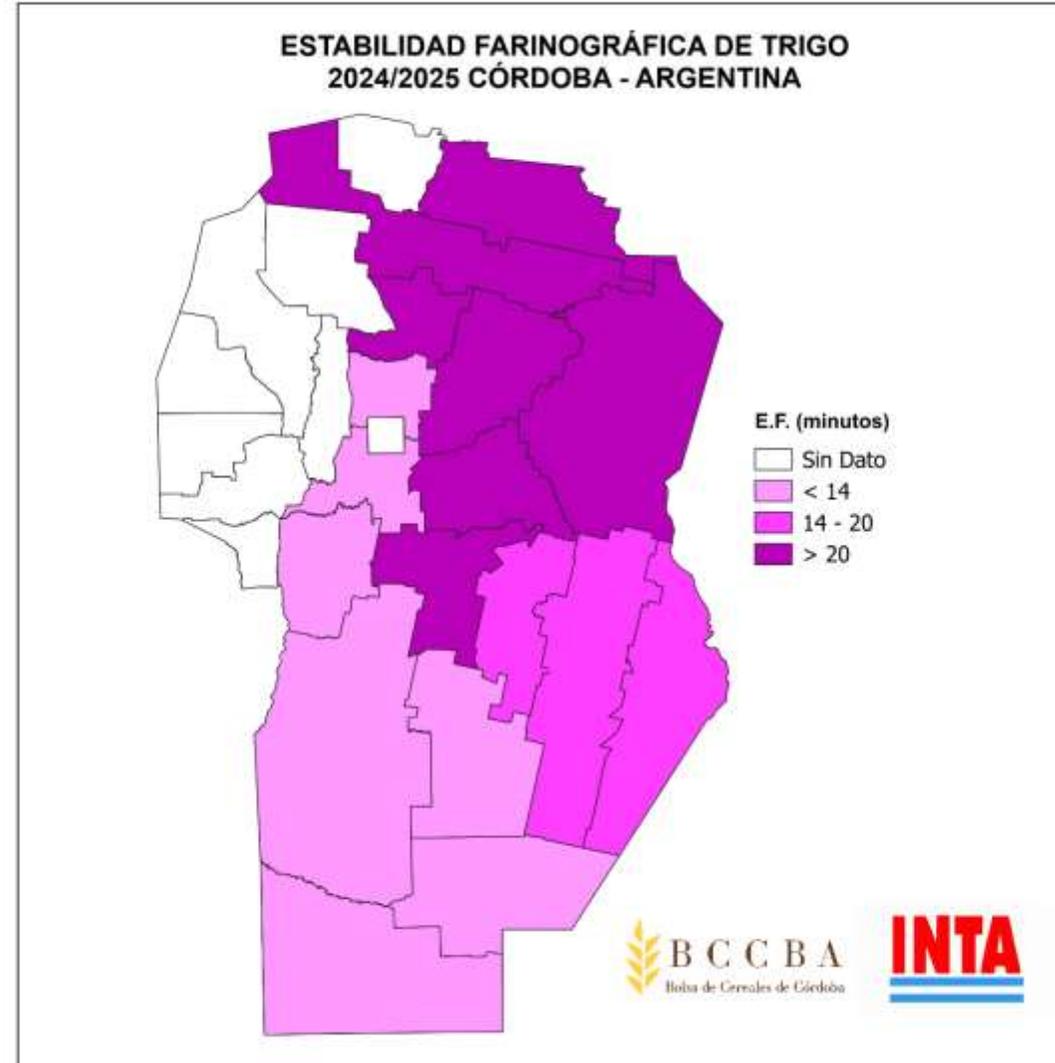
Fuerza panadera



W:335
P/L: 0,63

Farinograma

Estabilidad

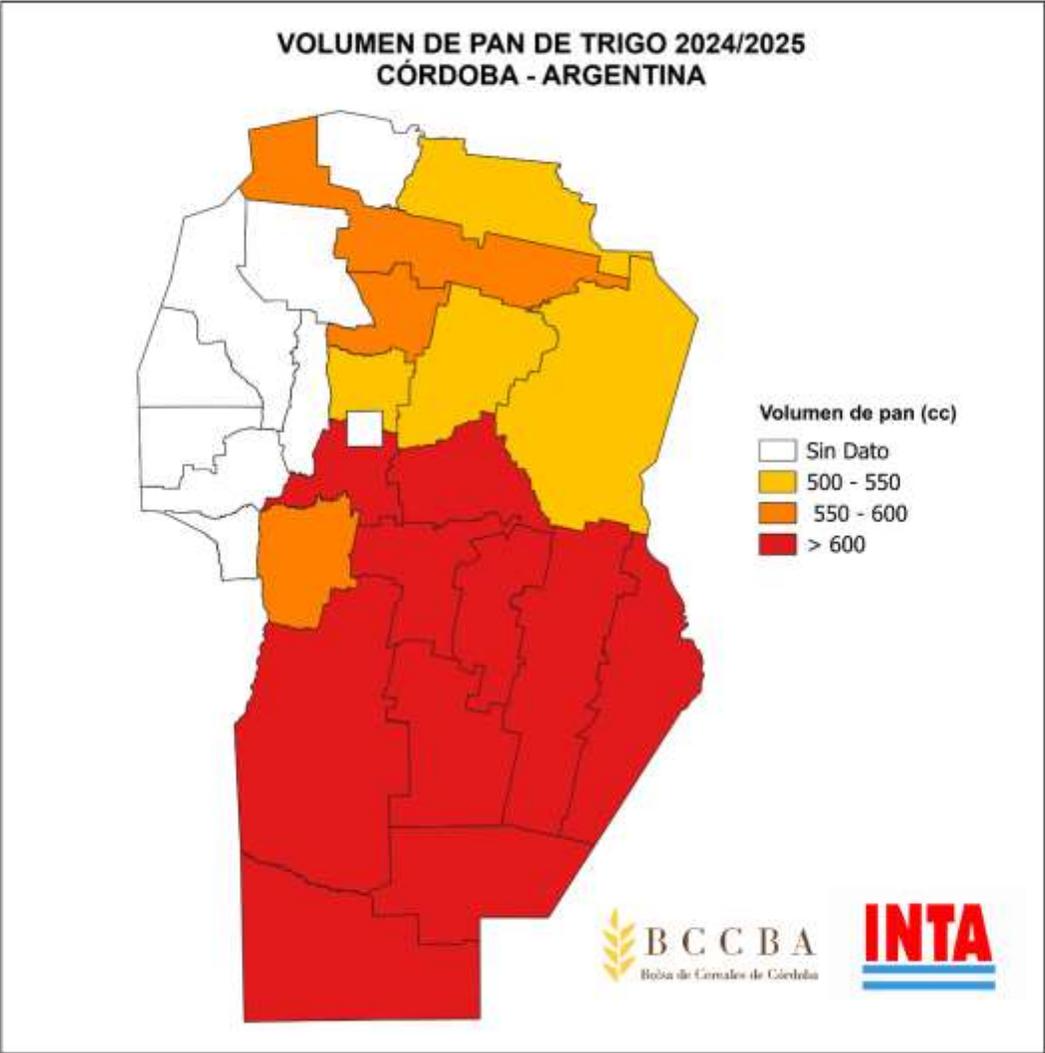


AA: 57,1%

TD: 9,8 m

ESTAB: 22,8 m

Volumen de pan



Vol:608 cc³

Conclusiones

- El trigo de la provincia de Córdoba mostró un incremento en la **producción** respecto de la campaña pasada con **2.306.600 tn** y un **rinde** promedio **25,2 qq/ha**, aun así, son valores inferiores a los promedios históricos.
- El Grado comercial del conjunto general provincial correspondió a **Grado 2**, condicionado principalmente por los rubros Materias Extrañas **0,52 %** y PH con promedio provincial de **78,27 kg/hl**.
- Se observó incremento del **1%** del contenido de **proteína** respecto de la campaña anterior, situándose el promedio en **12,2%**.
- La **calidad industrial** puede considerarse como **muy buena**, con **W** promedio de **335**, masas extensibles y de buena **estabilidad** de **22,8 min**.

A close-up photograph of a hand holding a large quantity of golden wheat grains. The hand is positioned in the upper right corner, with the fingers slightly curled. Below the hand, several grains are scattered on a dark, rich, and textured soil surface. The lighting is soft, highlighting the texture of the grains and the soil.

Enfatizar la importancia de la calidad del trigo para la economía de Argentina y la necesidad de mantener estándares de calidad en la producción y exportación de trigo. No olvidar el compromiso de que estamos trabajando con uno de los alimentos más importantes.

“La cosecha pendiente” ...

Segregar –continuar Agregando valor

Cada vez más consumidores comprometidos con su alimentación exigen calidades especiales.