

EN TRIGO ... LA CALIDAD ES IMPORTANTE



EVALUACIÓN DE CALIDAD EN PRE COSECHA

Evaluación de calidad de trigo en pre-cosecha

El productor de trigo conoce las variedades que tiene sembradas en su campo, punto de partida muy importante para separar trigos genéticamente diferentes en calidad industrial teniendo en cuenta la categorización en 3 Grupos de Calidad de las variedades argentinas

A lo mencionado, se puede sumar la **determinación previa a la cosecha del contenido de proteína y de gluten de sus lotes.**

PROTOCOLO DE TRABAJO :

1. Seleccionar la cantidad de evaluaciones a realizar.

Las calidad se asocia directamente a la variedad, el rendimiento y la nutrición. Por lo tanto distintos lotes con la misma variedad, idéntico potencial de rendimiento e igual tratamiento nutricional pueden unificarse en una sola muestra compuesta por varias sub muestras.

Por el contrario en un mismo lote con ambientes bien diferenciados ,deberán generarse muestras para cada de ellos o elegir sólo el mas representativo.

2. Seleccionar los sitios de muestreo. Pueden determinarse en base a la experiencia y conocimiento personal. También el Laboratorio ofrece mediante la evaluación y procesamiento de imágenes satelitales actualizadas, sugerir los sitios representativos de toma de muestras.

3. Toma de muestras. Cada muestra debe conformarse con 600-700 espigas, cortadas con tijera de podar o cuchillo de filo serrucho, NO al ras, sino dejando unos 20-30 cm de tallo (ver figura). Se sugiere seleccionar 8-10 sitios representativos y obtener en cada de ellos sub muestras de 60-80 espigas, con las que se integrará la muestra a analizar. Colocar en material en bolsas de plastillera e identificar.

Ingresar en forma profunda en un lote de trigo espigado es una tarea dificultosa. Por ello aconsejamos elegir sitios representativos a 50-100 metros del alambrado para la toma de muestras. El Laboratorio ofrece el servicio de toma de muestras con personal debidamente entrenado.

4. Momento de toma de muestras : Luego de madurez fisiológica ,máximo con 35 % de humedad de grano. Esto ocurre unos 10-15 días antes de la cosecha.

4. Envío. Debe realizarse lo mas rápido posible. No es necesario ningún tratamiento especial .

5. Análisis. En pre cosecha (a partir de 35 % de humedad de grano) queda mayormente definido el contenido de proteína y gluten por lo que es posible analizarlo. Otros parámetros como peso de mil granos o peso hectolítrico sufren modificaciones según la condición ambiental y no es posible evaluarlos en esta instancia.

Evaluación de calidad de trigo en pre-cosecha

5. Entrega de resultados. Las muestras se trillan con una cosechadora manual. Luego se colocan en cámara de aire a 35 grados para su secado natural. Muestras con 30 % de humedad demoran 48-72 hs en alcanzar 14 %. La demora depende de la humedad de ingreso, pero no supera como máximo los cinco días.

Certeza de la evaluación. (muy importante !)

En nuestra experiencia es clave la calidad de la toma de muestras en relación a la variabilidad del cultivo. En algunos casos diferentes sectores de un mismo lote pueden variar sustancialmente sus parámetros de calidad entre ellos.

Por otra parte, en el almacenamiento el nivel de proteína puede disminuir hasta 1.5 puntos porcentuales en los 90 días pos cosecha (si se almacena seco) y más aún si se embolsa húmedo. El nivel de gluten también sufre disminución.

La evaluación en pre cosecha permite diferenciar en términos generales materiales de calidad de los que no la tienen, de modo de definir destinos antes de la cosecha. Importa aclarar que no posee precisión para definir negocios específicos en rangos estrechos.

El último listado (2018) de variedades y su calificación por calidad puede obtenerse en :

https://www.inase.gov.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=102&Itemid=91

Aranceles.

Trilla de espigas, humedad de recibo, contenido de proteína y gluten : 1580 \$ + IVA.

Evaluación satelital para determinar de sitios de muestreo : 25 \$/ha. + IVA (1)

Toma de muestras en el campo. Se presupuesta según cantidad de lotes y distancias.

(1). Sujeto a disponibilidad de imágenes.

Evaluación de calidad de trigo en pre-cosecha

Elección de sitios de toma de muestras en base a imágenes satelitales procesadas.

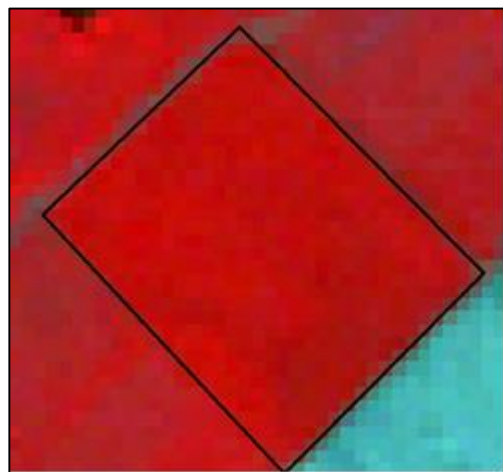


Imagen sin procesar

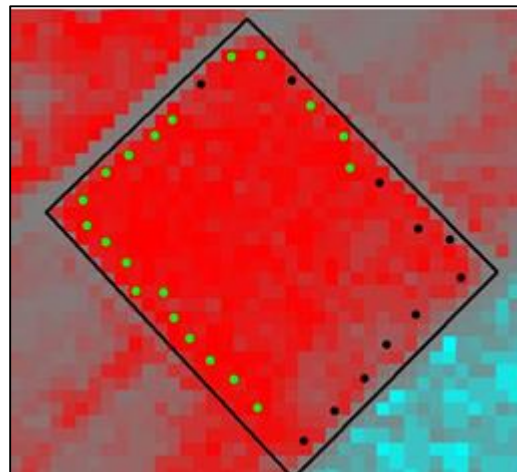
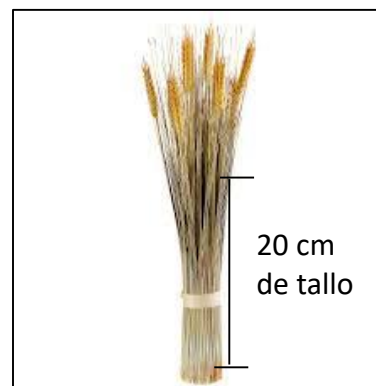


Imagen procesada mediante NDVI. En negro, sitios NO representativos. En verde sitios representativos.



Aspecto del cultivo en 35 % de humedad de grano



Espigas cortadas y preparadas para enviar al laboratorio.