

REUNION DE FEBRERO 2017- Propuesta de color de granos y caracterización de TRIGOS BLANDOS.

Cambios en la Resolución SAGPyA N° 444/97 referida a Trigo Blando.

Definición:

Entiéndese por TRIGO BLANDO a todas aquellas variedades de trigo de la especie (*Triticum aestivum* L.) de color de grano blanco, ámbar o rojo cuya dureza y características de calidad comercial, molinera e industrial lo caracterizan como un trigo apto para la fabricación de productos específicos de la industria galletitera, repostería y confitería (galletitas dulces, tortas, cookies, biscuits, donuts, pastelería en general y productos relacionados).

Parámetros para clasificación de trigo blando

Se consideran parámetros genéticos, reológicos y de textura de grano.

1) Caracterización Genética

Como parámetro de exclusión se contempla el análisis con marcadores moleculares de las variantes presentes en genes que controlan la síntesis de puroindolinas (Genes Pina-D1b y Pinb-D1b) que forman la base molecular de la dureza del grano de trigo o textura. Ambas puroindolinas deben estar activas.

2) Caracterización de Dureza o Textura de Granos

Se puede determinar por dos métodos: Método SKCS (Single Kernel Characterization System), Norma AACC 55-31 o por el PSI (Particle Size Index), Norma AACC 55-30. También por calibraciones NIRT en base a alguno de ellos. En la Tabla 1 se observan los valores esperados por ambos métodos.

Tabla 1: Guía para Textura de Granos

Categoría	SKCS	PSI
Blando	25-34	67-70
Muy Blando	10-24	71-75
Extra Blando	Menor de 10	Superior a 76

3) Características reológicas de referencia

Las siguientes variables reológicas listadas a continuación deberán estar por debajo del promedio de los cultivares caracterizados como trigo pan y semejantes a los caracterizados como trigos blandos.

Se indican valores de referencia deseables para cada variable:

Proteína: Menor 10%

W alveografico: Menor 110 Joules 10^{-4}

Relación P/L: Menor 0,4

Absorción de Agua (%AA) Farinográfica: Menor a 56%

Estabilidad Farinografica (Est): Menor a 3 minutos

Harinas de Rotura: Superior a 24%