

Trigo argentino 2024/25

Principales indicadores de calidad

Subregión NOA

Peso hectolítico (kg/hl)	79,20			
GRADO				
1	2	3		
33,33%	66,67%	0%	0%	
Proteínas (Base 13,5% H°) (%)	11,1			
Proteínas (s.s.s.) (%)	12,8			
Gluten Húmedo (%)	24,5			
W Alveograma (Joules 10-4)	177			
Estabilidad Farino (min)	20,3			

Subregión NEA

Peso hectolítico (kg/hl)	76,88			
GRADO				
1	2	3	F/E	
0%	100%	0%	0%	
Proteínas (Base 13,5% H ^o) (%)		12,6		
Proteínas (s.s.s.) (%)		14,9		
Gluten Húmedo (%)		27,2		
W Alveograma (Joules 10-4)		242		
Estabilidad Farino (min)		31,8		

Subregión VN

Peso hectolítico (kg/hl)	78,04		
GRADO			
1	2	3	F/E
14,29	76,19%	9,52%	0%
Proteínas (Base 13,5% H°) (%)			12,1
Proteínas (s.s.s.) (%)			14,0
Gluten Húmedo (%)			30,5
W Alveograma (Joules 10-4)			335
Estabilidad Farino (min)			22,6

Subregión I

Peso hectolítico (kg/hl)	81,18		
GRADO			
1	2	3	F/E
74,19%	25,81%	0%	0%
Proteínas (Base 13,5% H ^o) (%)	12,1		
Proteínas (s.s.s.) (%)	14,0		
Gluten Húmedo (%)	28,5		
W Alveograma (Joules 10-4)	262		
Estabilidad Farino (min)	25,3		

Subregión VS

Peso hectolítico (kg/hl)	79,13			
GRADO				
1	2	3	F/E	
15,0%	62,5%	22,5%	0%	
Proteínas (Base 13,5% H°) (%)			11,4	
Proteínas (s.s.s.) (%)			13,2	
Gluten Húmedo			28,6	
W Alveograma (Joules 10-4)			303	
Estabilidad Farino (min)			24,4	

Subregión II N

Peso hectolítico (kg/hl)	79,07		
GRADO			
1	2	3	F/E
73,91%	26,09%	0%	0%
Proteínas (Base 13,5% H ^o) (%) 12,5			
Proteínas (s.s.s.) (%) 14,4			
Gluten Húmedo (%) 30,4			
W Alveograma (Joules 10-4) 324			
Estabilidad Farino (min) 25,4			

Nacional

Peso hectolítico (kg/hl)	78,52			
GRADO				
1	2	3	F/E	
29,3%	59,6%	10,1%	1%	
Proteínas (Base 13,5% H°) (%)				11,7
Proteínas (s.s.s.) (%)				13,6
Gluten Húmedo (%)				28,0
W Alveograma (Joules 10-4)				271
Estabilidad Farino (min)				26,9

Subregión II S

Peso hectolítico (kg/hl)	78,14		
GRADO			
1	2	3	F/E
14,86%	83,78%	1,35%	0%
Proteínas (Base 13,5% Hº) (%)	11,6		
Proteínas (s.s.s.) (%)	13,4		
Gluten Húmedo (%)	28,5		
W Alveograma (Joules 10-4)	235		
Estabilidad Farino (min)	38,4		

Subregión III

Peso hectolítico (kg/hl)	76,46		
GRADO			
1	2	3	F/E
14,58%	41,67%	35,42%	8,33%
Proteínas (Base 13,5% H ^o) (%)	11,6		
Proteínas (s.s.s.) (%)	13,5		
Gluten Húmedo (%)	24,2		
W Alveograma (Joules 10-4)	247		
Estabilidad Farino (min)	20,3		

Subregión IV

Peso hectolítico (kg/hl)	78,37			
GRADO				
1	2	3	F/E	
12,12%	84,85%	3,03%	0%	
Proteínas (Base 13,5% H°) (%)				10,7
Proteínas (s.s.s.) (%)				12,4
Gluten Húmedo (%)				25,5
W Alveograma (Joules 10-4)				232
Estabilidad Farino (min)				21,5

