

Con un blend de variedades, logran el equilibrio entre rendimiento y calidad

Técnicos del INTA impulsan la combinación de DM Ceibo con Baguette 450, dos variedades de trigo, para aumentar el contenido de proteína y gluten. Se trata de información clave para plantear la campaña con un producto que surge como una alternativa de comercialización.



Frente a un contexto de incertidumbre económica global, el cultivo de trigo muestra ser una opción positiva para encarar el nuevo ciclo agrícola. Entre las ventajas se destacan la buena reserva hídrica en los suelos, las estimaciones promisorias de rindes y precios internacionales e internos en alza.

En esta línea, los investigadores del INTA 9 de Julio, Buenos Aires, experimentaron en la combinación de dos variedades de trigo para lograr el

equilibrio entre rendimiento y calidad con un producto que surge como alternativa comercial.

De acuerdo con Luis Ventimiglia –especialista destacado en producción vegetal y actual director del INTA 9 de Julio, Buenos Aires–, “la experiencia consistió en mezclar la variedad DM Ceibo, que se caracteriza por tener alto potencial de rendimiento y una calidad limitada, con Baguette 450, reconocida por presentar muy buena calidad y menor potencial de rendimiento”.

“Un blend con ambas variedades de trigo nos permitió lograr el equilibrio entre rendimiento y calidad”, confirmó el investigador de reconocida trayectoria en la materia.

“Por cada 20 % de incremento en la cantidad de DM Ceibo en la mezcla sembrada con Baguette 450, observamos un incremento constante de 298 kg/ha en el rendimiento”, detalló, al tiempo que reconoció que “ambas variedades presentaron un comportamiento similar en cuanto al porte y la fenología”.

Para proteína y gluten se observó para los dos parámetros, que a medida que aumenta el porcentaje de DM Ceibo en la mezcla, los valores de ambas variables comienzan a disminuir, a razón 0,5 % y 1,69 %, respectivamente. “Con solo incluir 20 % de Baguette 450 en la mezcla se logró ubicar para proteína, la producción por encima de la base de comercialización (11 %)”, explicó.

Con respecto al peso hectolitrico, ambos cultivares se comportaron en forma similar, así como los costos de producción que se mantuvieron iguales para todos los tratamientos.

Para el especialista, “mediante la técnica planteada, es posible mejorar los niveles de calidad del trigo, sin tener que sacrificar parte del rendimiento, como sucedería en el caso de sembrar todo el lote con un trigo de mejor calidad, pero con menor potencial de rendimiento”.

Con respecto a la información que aportan estos ensayos los consideró “muy importante” para planificar la nueva campaña y considerar contar con un producto que permita buscar otras alternativas de comercialización.

La región pampeana con potencial de calidad

Para Ventimiglia, “la región pampeana presenta condiciones agroecológicas potenciales para producir trigo con la calidad exigida por la industria molinera, pese a ello, los incrementos en los rendimientos de trigo, no siempre estuvieron acompañados por mejoras en la calidad”.

Entre las causas, el técnico destacó, en primer lugar, que la mayor parte de lo producido se vende en cosecha, mediante ventas convencionales que, si bien

preman la calidad, es muy poco el beneficio que se obtiene comparado con el costo de lograrla. En segundo lugar, al no ser elevadas las bonificaciones recibidas, la selección de la variedad a sembrar se realiza por el mayor potencial de rendimiento y no por la calidad.

En tercer lugar, es frecuente encontrarse que los niveles de fertilización aplicados, distan bastante de los requeridos para obtener altos rendimientos con buena calidad. A su vez, explicó que, “desde el punto de vista fisiológico, para el cultivo de trigo es más económico sintetizar hidratos de carbono que proteínas”.

“Pese a ello, –aclaró Ventimiglia– si se dispone de un trigo de calidad, es posible realizar ventas especiales en las que el comprador esté dispuesto a pagar un diferencial de precio por la calidad del producto”.