RELEVAMIENTO DE LAS VARIABLES DE CALIDAD COMERCIAL DE TRIGO EN LOS LABORATORIOS DE ALAP EN LA CAMPAÑA 2025/2026

Souilla M 1*; Daulerio L 1,2; Tommasi M 1

1 Asociación de Laboratorios Agropecuarios Privados (ALAP), Argentina; 2 Facultad de Agronomía de Azul, UNCPBA, Azul, Buenos Aires, Argentina

Correspondencia: msouilla@gmail.com

INTRODUCCIÓN

El trigo es uno de los cereales más importantes en la producción agrícola argentina, siendo su valor comercial e industrial definido por variables clave de calidad. Mientras que el peso hectolítrico indica el peso del grano por unidad de volumen y condiciona el rendimiento de extracción de harina, el contenido de proteína y gluten determinan las propiedades reológicas y la aptitud panadera. El relevamiento territorial de estas variables resulta fundamental para evaluar la oferta granaria del país y responder a las exigencias del mercado agroindustrial.

Los objetivos de este trabajo fueron presentar y analizar las variables de calidad (peso hectolítrico, proteína y gluten) en muestras de trigo analizadas por los laboratorios de la Asociación de Laboratorios Agropecuarios Privados (ALAP), que se encuentran distribuidos estratégicamente en las principales provincias trigueras del país, durante la campaña 2025/2026, comparar los promedios de estas variables obtenidos entre las diferentes subregiones trigueras (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, 2021) y determinar la distribución de la calidad física e industrial de la cosecha 2025/2026 respecto de las pautas comerciales e industriales vigentes.

MATERIALES Y MÉTODOS

Los laboratorios de la Red ALAP aportaron los promedios de los resultados provenientes de los análisis de trigo pan (*Triticum aestivum* L.) realizados a sus clientes en la campaña 2025-2026. Las variables comerciales e industriales evaluadas fueron: Peso hectolítrico (PH, kg/hl), Proteína (PROT, %, sobre base 13,5% de humedad), Gluten húmedo (GLUT, %, sobre base 14,0% de humedad), según Norma XX de la Resolución SAGPyA 1262/04.

La información se recopiló en cuatro cortes temporales a lo largo de la cosecha: 22 de diciembre de 2025, 6 de enero de 2026, 16 de enero de 2026 y 31 de enero de 2026 (Tabla 1). En cada fecha se integraron las determinaciones remitidas por los laboratorios regionales y se elaboraron los informes correspondientes para consolidar los promedios generales de la zona de influencia de ALAP (Red ALAP, 2026).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los promedios generales en las zonas evaluadas durante la campaña 2025/2026, sobre un total de 3660 muestras provenientes de 15 laboratorios (Olavarría, Azul, Mar del Plata, Lobería, Trenque Lauquen, Rojas , Colón, Pergamino, Santa Rosa, Gualeguay, Justiniano Posse, San Genaro, Venado Tuerto, y Rufino) mostraron una marcada estabilidad en las variables de calidad a lo largo de la cosecha. El PH presentó un ligero incremento progresivo, pasando de 77,23 ± 0,31 kg/hl (22/12) a 77,84 ± 0,31 kg/hl (31/01). La PROT se mantuvo prácticamente constante, rondando el 9,3%-9,4%. Por su parte, el GLUT registró un leve descenso hacia el final del ciclo, pasando de 22,91 ± 0,69% a 22,4 ± 0,61%.

A nivel espacial, los datos recopilados mostraron variabilidad interregional:

PH: Los mayores valores de PH se registraron en el centro-sur de Buenos Aires y La Pampa, destacándose zonas que alcanzaron entre 79,1kg/hl y 79,8 kg/hl (ej. en Santa Rosa con 79,6 kg/hl). El valor más bajo se observó en Trenque Lauquen (75,6 kg/hl).

PROT y GLUT: Los niveles máximos se ubicaron en Venado Tuerto (9,8% PROT; 24,1% GLUT), Santa Rosa (9,8% PROT; 24,3% GLUT) y ciertos laboratorios del norte/centro de Buenos Aires y Santa Fe (9,4%-9,7% PROT; hasta 26,8% GLUT). En contraste, sectores del centro-sur bonaerense mostraron valores de PROT más moderados (8,5%-8,8%), lo que suele asociarse al efecto dilución causado por rendimientos unitarios más elevados en esa región. Aunque el promedio de PROT en las zonas analizadas, se ubicó ligeramente por debajo de las exigencias para harinas de alta fuerza, el PH garantizó un buen rendimiento teórico de molienda en la mayoría de las subregiones.



Granos de trigo almidonoso



Granos de trigo vítreo

Tabla 1. Valores promedios (± Error Estándar) de las variables de calidad en trigo (Campaña 2025/26).

Variables	22/12/2025	6/1/2026	16/1/2026	31/1/2026
PH (Kg/hl)	77,23 ± 0,31	77,41 ± 0,33	77,59 ± 0,36	77,84 ± 0,31
PROT (%)	9,29 ± 0,13	9,43 ± 0,09	9,28 ± 0,11	9,31 ± 0,10
GLUT (%)	22,91 ± 0,69	22,65 ± 0,51	22,06 ± 0,65	22,40 ± 0,61

CONCLUSIONES

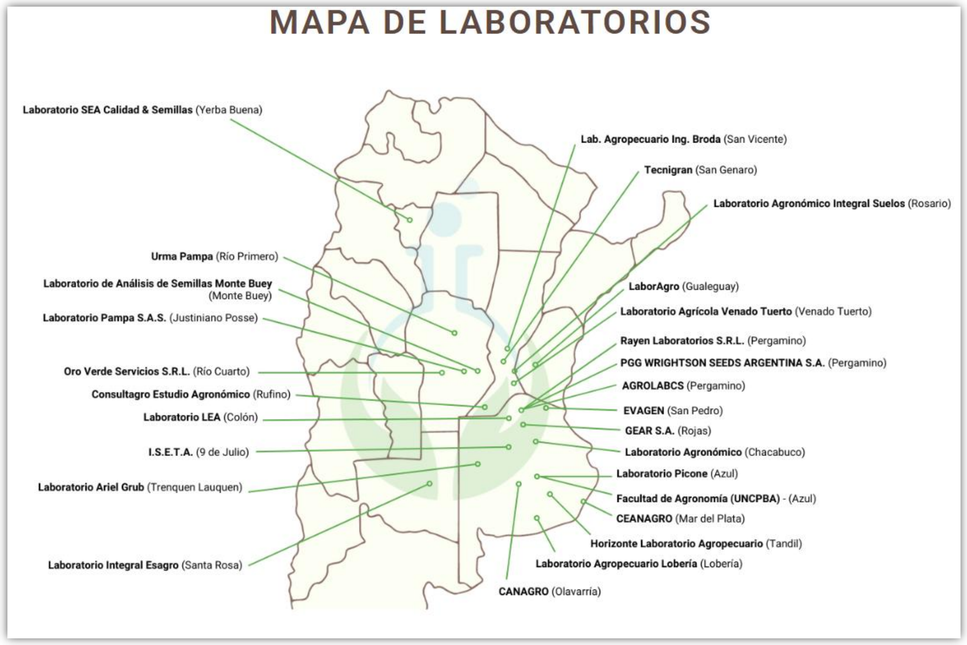
Los datos de la Red ALAP para la campaña 2025/2026 evidenciaron una alta estabilidad en las variables de calidad del trigo a lo largo del período de cosecha, caracterizada por un PH adecuado (77,8 kg/hl promedio). Aunque los niveles promedio de PROT (9,3%) y GLUT (22,4%) reflejan una oferta de calidad panadera moderada, la marcada variabilidad regional observada evidencia zonas (como La Pampa, sur de Córdoba y sectores de Santa Fe) con niveles superiores de PROT. Esta caracterización resulta indispensable para la segregación comercial y la eficiente mezcla de granos por parte de la industria molinera.



Glutomatic System



Analizador de proteína



BIBLIOGRAFÍA

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. (2021). Subregiones trigueras de la Argentina. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/subregiones_trigueras_2021-06-18_final.pdf

Norma XX. (Resolución SAGPyA 1262/04). Normas de calidad para la comercialización de trigo pan. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, Argentina

Red ALAP. (2026). Informes periódicos de calidad comercial de trigo: Campaña 2025/2026. Asociación de Laboratorios Agropecuarios Privados, Argentina.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a los laboratorios de ALAP por sus aportes: LABORATORIO LABORAGRO, LABORATORIO DE ESPECIALIDADES AGRONÓMICAS, LABORATORIO RAYEN, LABORATORIO REGIONAL DE ANÁLISI DE SEMILLAS Y GRANOS FAA, LABORATORIO PICONE, LABORATORIO CANAGRO, LABORATORIO CEANAGRO, LABORATORIO LOBERÍA, LABORATORIO GEAR, LABORATORIO ARIEL GRUB, LABORATORIO CONSULTAGRO, LABORATORIO VENADO TUERTO, LABORATORIO ESAGRO, LABORATORIO TECNIGRAN Y LABORATORIO PAMPA SAS.