

RECOMENDACIONES PARA LA CLASIFICACION DE TRIGOS
COMERCIALES.

Federico Castilla Chacón

Evangelina Villegas, Silvestro Espino, Norman E. Borlaug y Manuel
Aguilar López.

Debido a la variación en las características de nuestros trigos se hace necesaria una clasificación que facilite el manejo y almacenamiento de grano en el mercado. Hasta ahora ha sido usado únicamente color de grano y textura para establecer los diferentes grupos que se conocen, sin tomar en cuenta los factores más importantes como son la calidad y cantidad de gluten.

Calidad y cantidad de gluten son los dos factores determinantes para el uso adecuado de los trigos en la industria. La calidad del glú en es una característica genética, específica para cada variedad, es poco influenciada por el ambiente en tanto que la cantidad de gluten, (porcentaje de proteínas), sí es fuertemente afectada por las condiciones de los suelos (nitratos aprovechables durante el período de formación del grano) y el clima.

Cada día se hace más necesario tomar en cuenta estos dos factores para que el grano de la cosecha comercial sea agrupado de acuerdo con sus características.

En la siguiente clasificación se intenta agrupar las variedades de acuerdo con la calidad de gluten, en grupos definidos tomando en cuenta color y dureza del grano.

Es recomendable que tan pronto como sea posible las agencias que manejan la clasificación, compra y almacenamiento de grano -- sean equipadas adecuadamente para poder determinar cantidad de proteínas (gluten). Recientemente ha salido al mercado un nuevo aparato para llevar a cabo estas determinaciones de una manera rápida, sencilla y con una exactitud aceptable para cubrir estas ne-

cesidades; este aparato es conocido con el nombre de "Lyd Protein Analyzer".

La conveniencia de identificar y almacenar adecuadamente lotes de grano con alto contenido de proteínas sobre todo en los grupos I y IV se refleja en la obtención de harinas de diferentes tipos según las necesidades de la industria.

Tomando en cuenta lo anterior se propone la siguiente clasificación:

CLASIFICACION INDUSTRIAL DE TRIGOS, - - - - -

C.I.A.R.O. 1961

GRUPO No. 1

Trigos colorados duros con gluten fuerte; aptas para producir harina usada en panadería mecanizada.

- 1.- YAQUI 48
- 2.- YAQUI 50
- 3.- YAQUI 54
- 4.- Selección # 5
- 5.- Chapingo 52
- 6.- Chapingo 53
- 7.- Toluca 54
- 8.- Lagunero 58
- 9.- Mayo 48

GRUPO No. 2

Trigos colorados, semi duros, con gluten medio fuerte y extensible; apta para elaboración de bolillos o para mezcla con los del Grupo No. 1 con el fin de elaborar pan de caja.

- 1.- LARMA ROJO
- 2.- MAYO 54
- 3.- CARDINAL (Lagunero Fino)
- 4.- CARDINAL 52
- 5.- ANDES
- 6.- AMARILLO
- 7.- Constitución
- 8.- YAQUI 53

GRUPO No. 3

Trigos colorados suaves con gluten flojo, solamente aptas para mezclas.

- 1.- Ventana 48
- 2.- ...
- 3.- ...

GRUPO No. 4

Trigos blancos-duros- con gluten fuerte; semejantes a los del grupo I en las características del gluten; aptos para panadería mecanizada.

- 1.- MARQUÍ (Florence-Aurora)
- 2.- GABO 48
- 3.- GABO 55 y 56
- 4.- RAMONA
- 5.-

GRUPO No. 5

Trigos blancos suaves con gluten flojo; semejante al grupo III en características y usos.

- 1.- LEMMA 52
- 2.- GABO 60
- 3.- CAJEME 60

GRUPO No. 6

Trigos blancos, duros, con gluten flojo. Aptos para producción de galletas.

- 1.- BARRIGON DEL YAQUI.
- 2.- BARRIGON DEL BAJIO (BARBA NEGRA)

GRUPO No. 7

Trigos cristalinos, translúcidos. Aptos para producción de pastas (spagetti y macarrón).

- 1.- TETLACAN
- 2.- SALTINERO

sig. GRUPO 7

Aparte de los trigos ya indicados, hay otros cultivados en pequeñas superficies, entre estos se incluyen los siguientes:

- 1.- Escatete

- 2.- Noroeste.
- 3.- Culiacán.
- 4.- Atoyac
- 5.- Azteca.
- 6.- V-1200
- 7.- Cruza 312
- 8.- Instituto Kino 961.
- 9.- Yaktana (P-14)
- 10.- Selección 7/19.
- 11.- Cruza 348
- 12.- Gabó 54, y CAJEME 54

Tomando en cuenta que son cantidades pequeñas de cada uno, y que el mayor número de ellos son trigos flojos, se recomienda mezclarlos con los de los Grupos 3 y 5.

Aunque se ha usado en la clasificación anterior el color y la textura de los granos como base principal, que las variedades están agrupadas considerando también las características de Glu- ten que son de primordial importancia para la Industria Panadera.

Tomando esto en consideración se podría simplificar la clasifi- cación juntando los trigos de los grupos No. 1 y No. 4 y los - del Grupo 3 y 5 con un mínimo de complicaciones y la respectiva simplificación en el almacén.