

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE AGRONOMÍA**



**CALIDAD DE TRIGO HARINERO (*Triticum aestivum* L.) PRODUCIDO EN LA
TEMPORADA 2009 - 2010 EN LA ZONA CENTRO SUR DE CHILE.**

POR

CATALINA ANDREA ÁVILA VÉLIZ

**MEMORIA PRESENTADA A LA
FACULTAD DE AGRONOMÍA DE LA
UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
PARA OPTAR AL TÍTULO DE
INGENIERO AGRÓNOMO.**

**CHILLÁN – CHILE
2013**

CALIDAD DE TRIGO HARINERO (*Triticum aestivum* L.) PRODUCIDO EN LA TEMPORADA 2009 - 2010 EN LA ZONA CENTRO SUR DE CHILE

QUALITY OF FLOUR WHEAT (*Triticum aestivum* L.) PRODUCED IN THE 2009 - 2010 SEASON IN SOUTH CENTRAL CHILE

Palabras índice adicionales: proteína, gluten, número de caída, humedad.

RESUMEN

El trigo (*Triticum aestivum* L.) es el cereal más cultivado en Chile, su principal uso es la producción de harina para panificación, su calidad depende del genotipo empleado, ambiente y manejo agronómico. El objetivo de esta investigación fue evaluar la calidad del trigo harinero producido en las regiones del Maule, del Bío-Bío y La Araucanía y clasificarlos según la Norma Chilena NCh 1237: of. 2000, durante la temporada 2009 - 2010. Para ello se recolectaron 249 muestras en molinos de dichas regiones, a cada muestra se determinó el contenido de proteína, gluten húmedo, gluten seco, gluten índice, número de caída y humedad. Los resultados obtenidos indican que las zonas presentan variabilidad respecto a su contenido de proteína (10,50 - 11,23 %), gluten húmedo (23,52 - 29,25 %), gluten seco (7,49 - 9,28 %), gluten índice (97,66 - 98,87 %), humedad (10,84 - 12,10 %) y número de caída (385,60 - 410,79 s). En general, el trigo analizado en las tres regiones presentó un bajo contenido de proteínas de reserva del grano, donde sólo un 37,38 % se clasificó como trigo fuerte y el 14,28 % quedó fuera de clasificación. La Región del Bío-Bío presentó la mejor calidad de trigo, donde un alto porcentaje de las muestras se clasificó como fuerte.

SUMMARY

Wheat (*Triticum aestivum* L.) is the most cultivated cereal in Chile, its main use is the flour production, for breading, its quality depends on the genotype, environment and agronomic management. The objective of this study was to evaluate the quality of the bread wheat produced in Maule, Bío-Bío and Araucanía