





El trabajo fue planificado en función de la producción de cada zona triguera, distribuido proporcionalmente entre las distintas localidades de acuerdo a su relevancia dentro de la subregión.

Esta distribución se obtuvo promediando los últimos 5 años de la producción, tomando como fuente las estadísticas de ODEPA y estimaciones realizadas por Laboratorios Granotec.

Se obtuvo conjuntos de 1 kilo que presentaban una producción de 3.000 toneladas aprox. A cada uno de estos se las denominó "muestras individuales", obteniendo un total de 197 muestras.

Una vez analizadas estas muestras y ponderado su representatividad se armaron conjuntos representativos de cada zona triguera. A estas se les denominó "Muestras Conjunto".

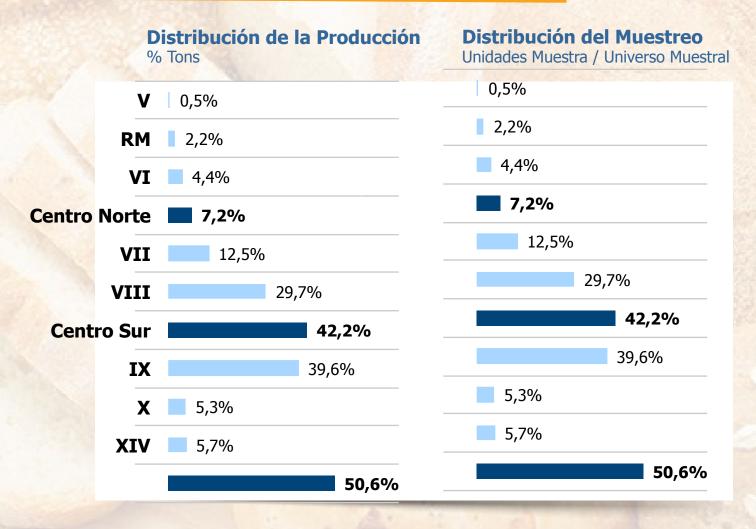
A las muestras obtenidas se realizaron los siguientes análisis; humedad, proteína, gluten húmedo, seco e index, sedimentación, cenizas, falling number, alveograma, mixograma, panificación experimental, volumen, color de miga y corteza.

Organización del Informe Estructura de la Muestra 2017/2018

Zona	Región	Producción Promedio (tons)	Distribución de la Producción	Universo de Unidades Muestrales	Unidades Muestrales Relevadas	Distribución del Muestreo	Producción Representada
	V	8,129	0.5%	3	1	0.5%	40%
Centro Norte	RM	32,230	2.2%	11	4	2.2%	
Centro Norte	VI	65,817	4.4%	22	9	4.4%	
	Sub Total	106,176	7.2%	35	14	7.2%	
	VII	184,619	12.5%	62	25	12.5%	40%
Centro Sur	VIII	439,212	29.7%	146	59	29.7%	
	Sub Total	623,831	42.2%	208	83	42.2%	
	IX	585,813	39.6%	195	78	39.6%	40%
S	Х	78,986	5.3%	26	11	5.3%	
Sur	XIV	83,819	5.7%	28	11	5.7%	
	Sub Total	748,618	50.6%	250	100	50.6%	
Total 3 Zonas		1,478,625	100.0%	493	197	100.0%	40%
Resto	III,IV,XII	562	0.0%	0	0	0.0%	
NACIONAL	TOTAL	1,479,187	100.0%	493	197	100.0%	40%

Planificación realizada en base a la estimación de la producción promedio de últimos cinco años. Fuente: Estimaciones de Granotec en base a ODEPA.

Organización del Informe Producción & Muestro



Fuente: Granotec en base a ODEPA.

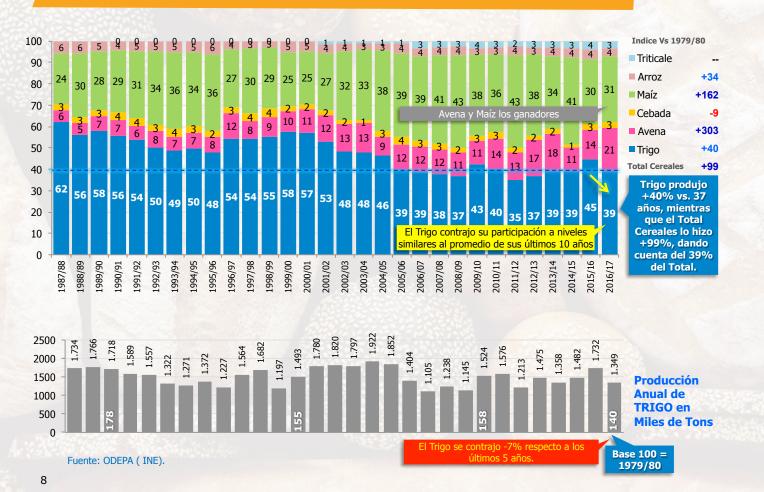
Organización del Informe Análisis Efectuados

#	Parámetro	Norma
1	Peso Hectólitro	Nch 1238 of. 86
2	Impurezas y Defectos	Nch 1237 of. 2000
3	Peso de los 1000 granos	Contador de granos Numigral
4	Humedad	Nch 534 of. 1985
5	Cenizas	Nch 842 of. 1978
6	Falling Number	Norma AACC 56-81B
7	Proteínas	Infraneo Chopin
8	Gluten Húmedo, Seco e Index	Norma ICC 137-1
9	Sedimentación	Método de Microsedimentación
10	Alveograma	AlveoLab Chopin - AACC 5430
11	Mixograma	Mixolab Chopin - ICC 173
12	Panificación experimental	Procedimiento Granotec para marraquetas
13	Volumen	Voluminómetro National



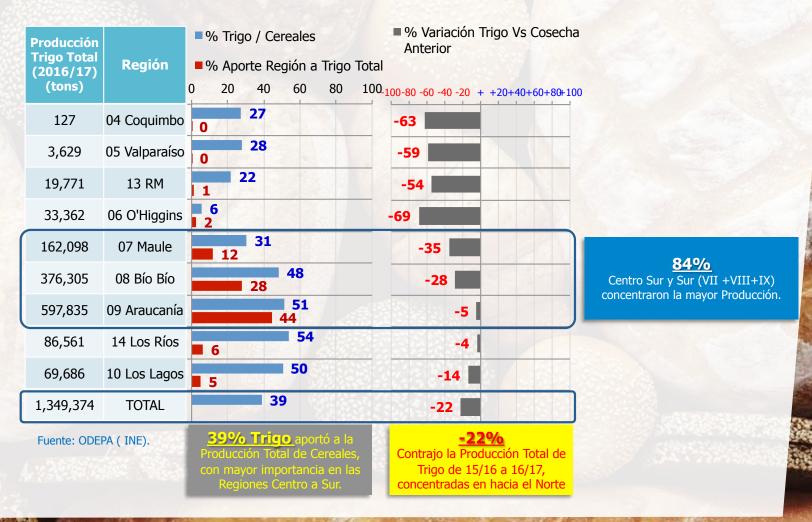
Producción de Cereales en Chile

Participación en la Producción por Cereal (Últimos 30 años, en %)



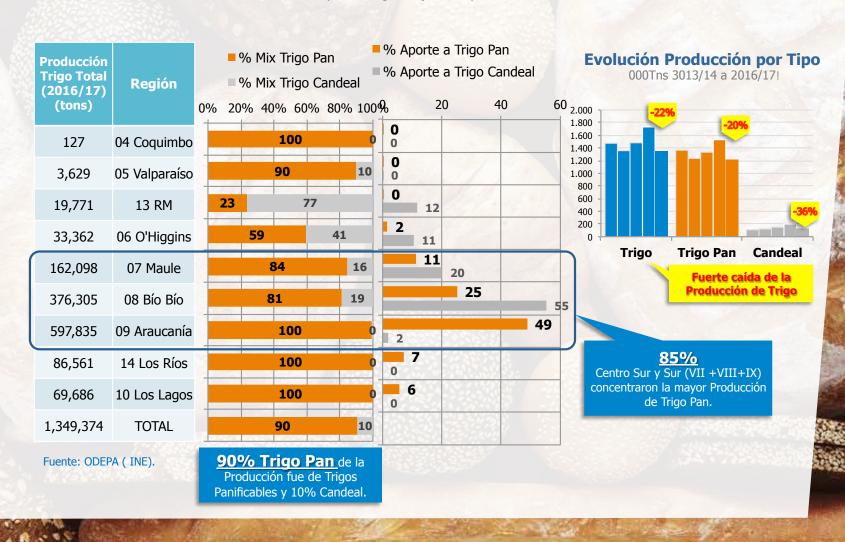
Producción de Cereales en Chile

Importancia del Trigo en la Producción y aporte por Región



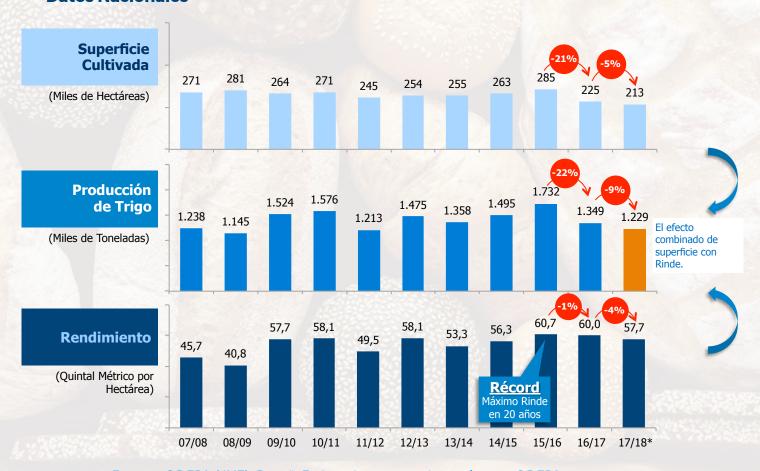
Producción de Trigo en Chile por Tipo

Mix de Panificable Vs Candeal, por Región y su Aporte

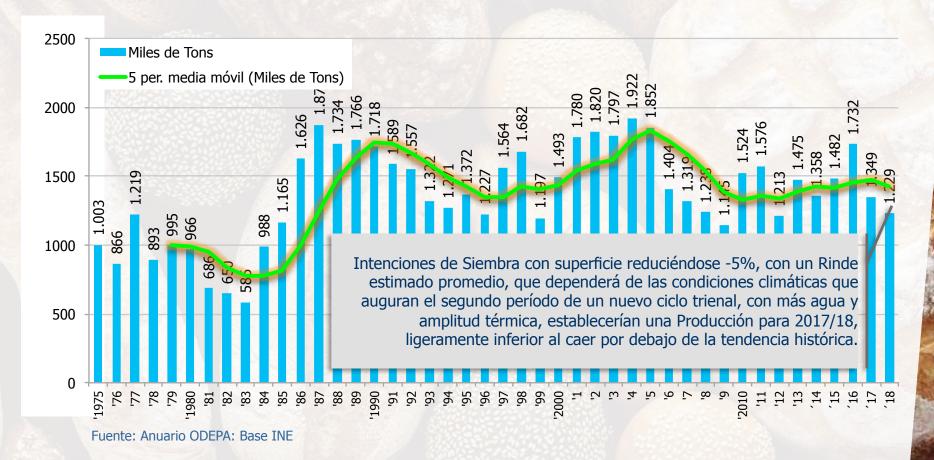




Datos Nacionales



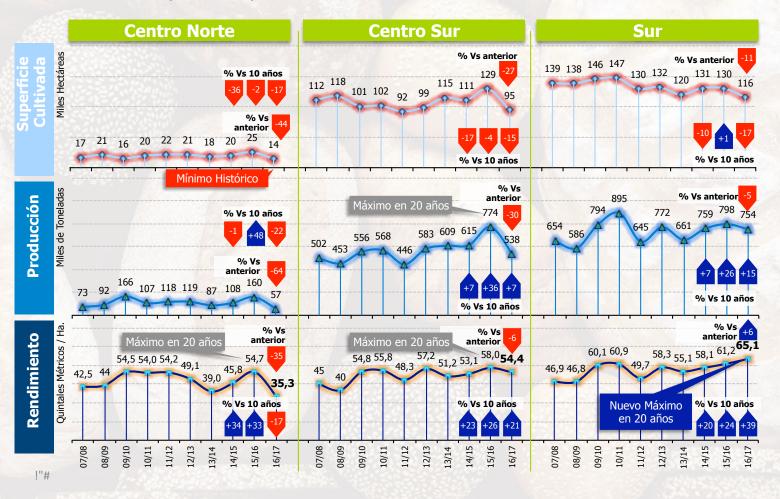
Evolución de la Producción Nacional 1975 - 2018



Fuente: Anuario ODEPA: Base INE

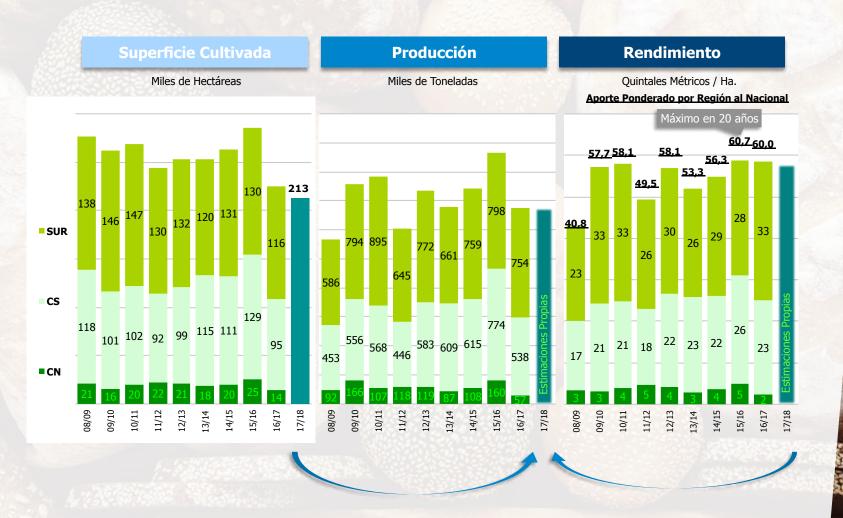
Indicadores de Producción por Zona Triguera

Series 2007/08 a 2016/17

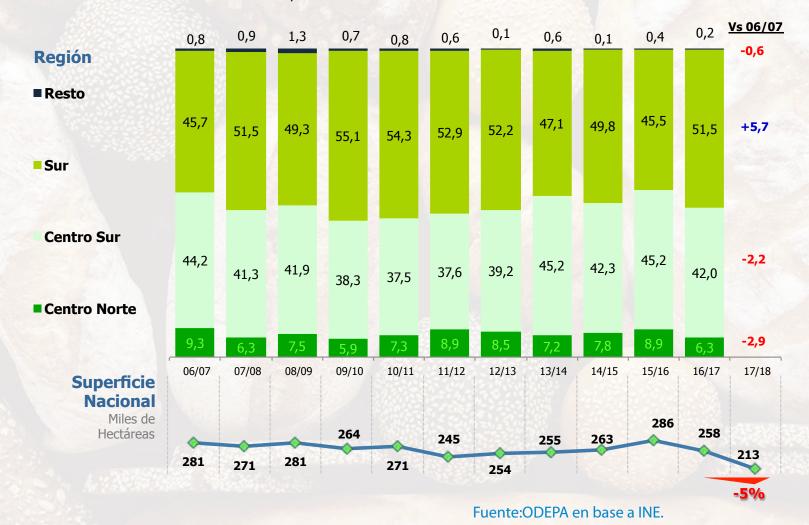


Fuente: Granotec en base a ODEPA

Aporte por Región



Superficie Cultivada, Datos en % de Superficie Cultivada

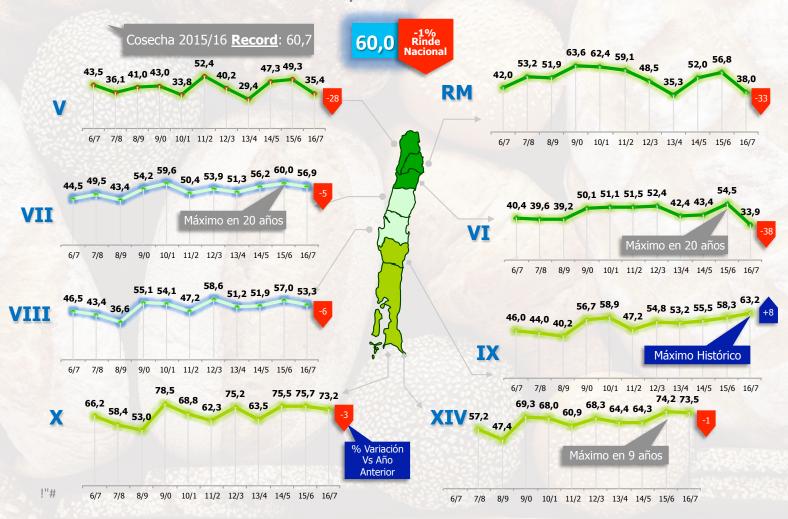


Participación en la Producción de Trigo Datos en % de Superficie Cultivada



Fuente: ODEPA en base a INE y Estimaciones Granotec.

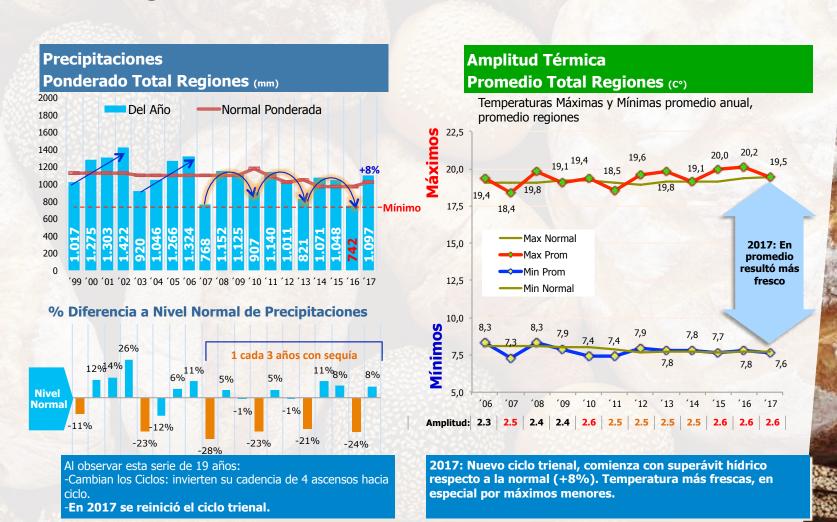
Rendimiento por Región / Series 2006/07 a 2016/17 Datos en Quintales Métricos por Ha.



Fuente: ODEPA.

Características Climáticas

Total Regiones



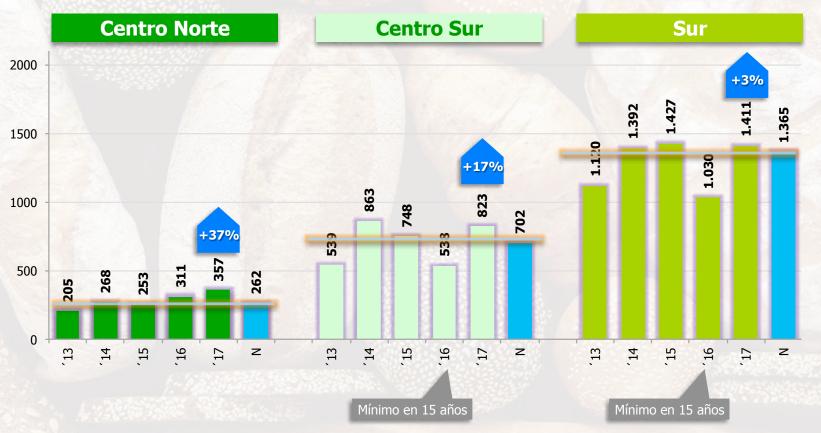
Fuente: Oficina Meteorológica de Chile // Ponderación: Superficie Cultivada Promedio del Año.

Características Climáticas

Precipitaciones Anuales Milímetros Acumulados

Las Precipitaciones +8% superiores a la Normal Quinquenal.

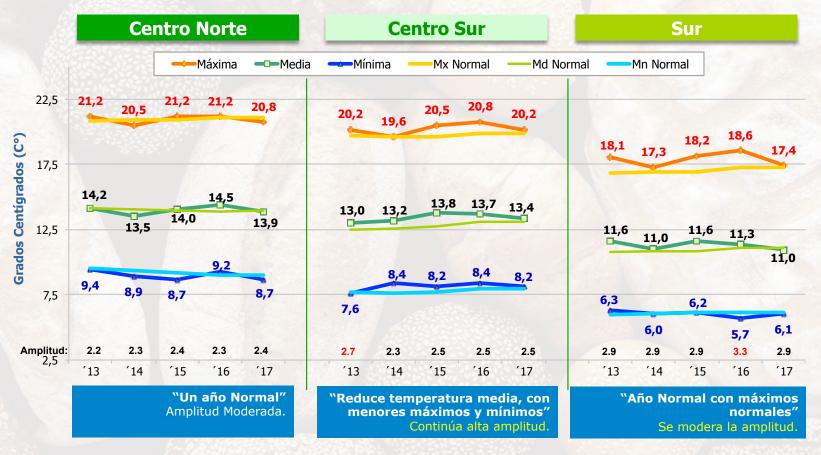
Se reinicia el ciclo de Superávit, habiendo concluido la peor sequía en 15 años.



Fuente: Granotec en base a datos de la Oficina Meteorológica de Chile

Características Climáticas

Temperaturas Promedio Anual



Fuente: Granotec en base a datos de la Oficina Meteorológica de Chile



Grados de Calidad de Trigo

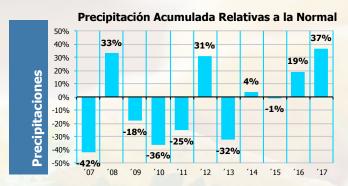
Norma Chilena 1237

Parámetro	Conceptos	Nivel	Grado 1	Grado 2	Grado 3
Peso Hectolítrico	Fuerte e Intermedio	Mínimo	79	78	76
(Kg/hl)	Suave	Mínimo	78	76	74
Impurezas (% m/ m)	Todos	Máximo	0.8	1.5	3
	Granos agorgojados, partidos, quebrados y chupados	Máximo	1.5	3	5
Granos Defectuosos	Granos dañados por calor, helados y verdes e inmaduros	Máximo	0.5	1	1.5
(% m/m)	Granos brotados	Máximo	0.5	1	1.5
	Granos con punta negra	Máximo	1	2	2
	Total de Granos Defectuosos	Máximo	2.5	5	8

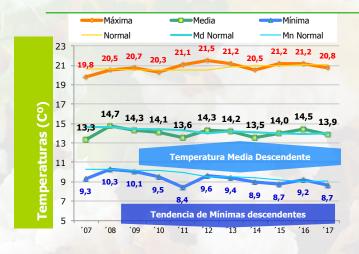
Evolución de Precipitaciones y Temperatura por zona

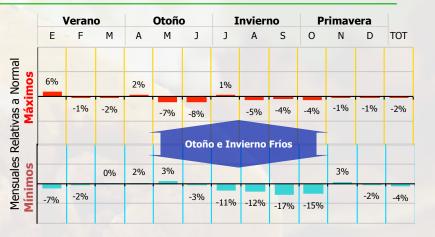
Región Centro Norte

Encontramos mayor correlación positiva entre la Temperatura Máxima y el Rinde, con lo cual al ser menos caluroso el 2017, se observó menor Rinde.





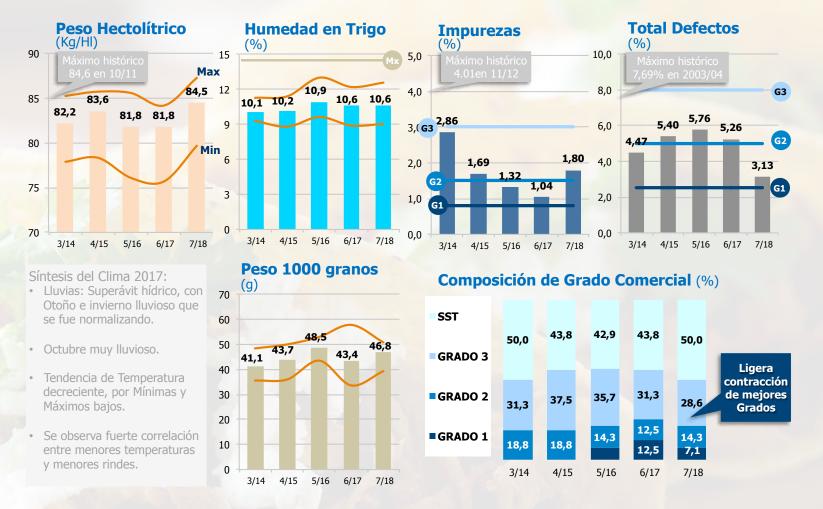




Fuente: Granotec en base a datos de Oficina Meteorológica de Chile

Calidad Comercial

Trigo: Región Centro Norte



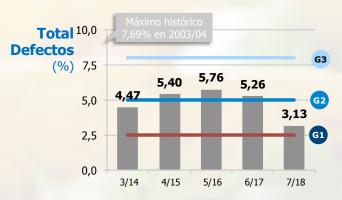
Calidad Comercial

Trigo: Región Centro Norte

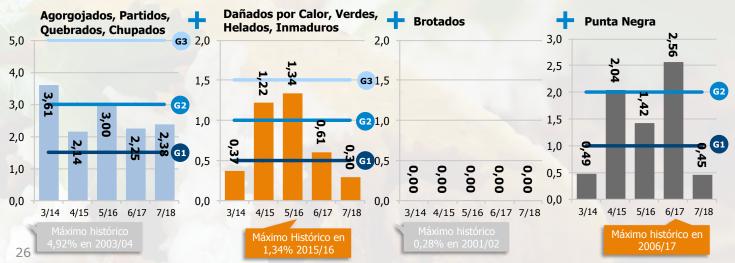
Granos: Análisis de Defectos (en%)

Síntesis del Clima 2017:

- Lluvias: Superávit hídrico, con Otoño e invierno lluvioso que se fue normalizando.
- Octubre muy lluvioso.
- Tendencia de Temperatura decreciente, por Mínimas y Máximos bajos.
- Se observa fuerte correlación entre menores temperaturas y menores rindes.



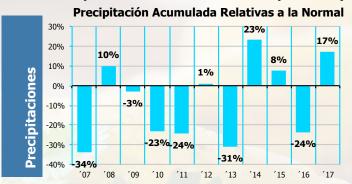
Descomposición por tipo de defecto:

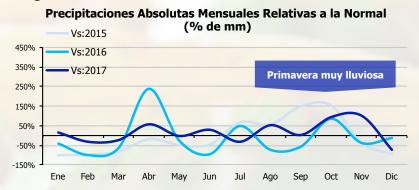


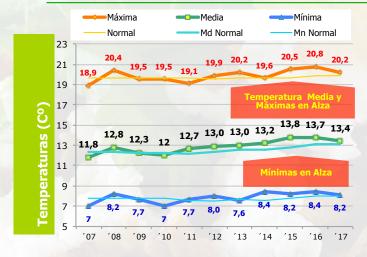
Evolución de Precipitaciones y Temperatura por zona

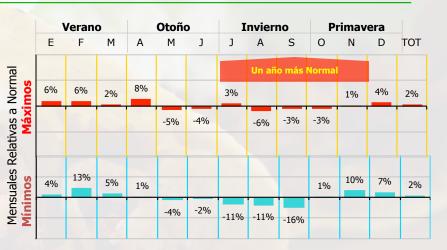
Región Centro Sur

En CS alta correlación entre Rinde, a mayor Temperatura Máxima y menor Precipitaciones. 2017: Menos Temperatura y más Agua → Menor Rinde.





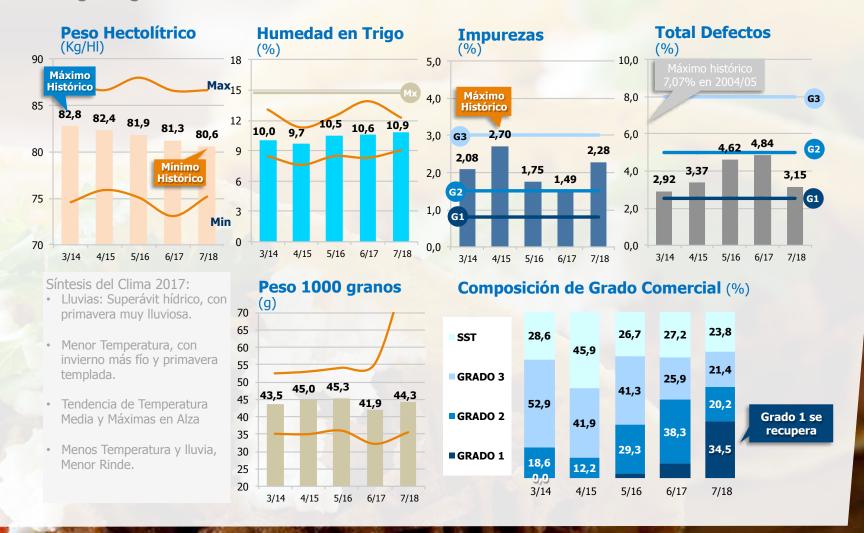




Fuente: Granotec en base a datos de la Oficina Meteorológica de Chile

Calidad Comercial

Trigo: Región Centro Sur



Calidad Comercial

Trigo: Región Centro Sur

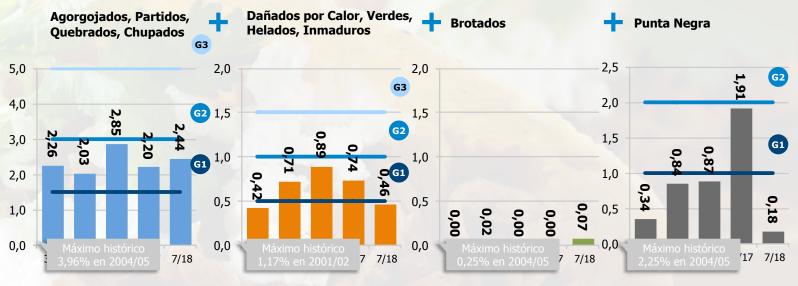
Granos: Análisis de Defectos (en%)

Síntesis del Clima 2017:

- Lluvias: Superávit hídrico, con primavera muy lluviosa.
- Menor Temperatura, con invierno más fío y primavera templada.
- Tendencia de Temperatura Media y Máximas en Alza.
- Menos Temperatura y Iluvia, Menor Rinde.

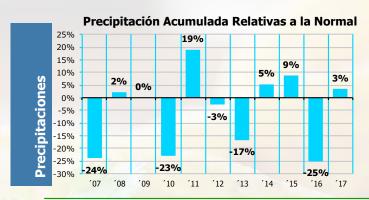


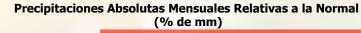
Descomposición por tipo de defecto:



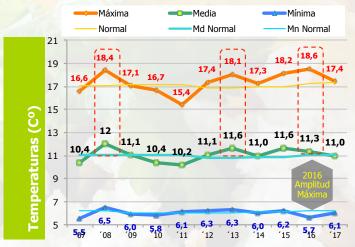
Evolución de Precipitaciones y Temperatura por zona

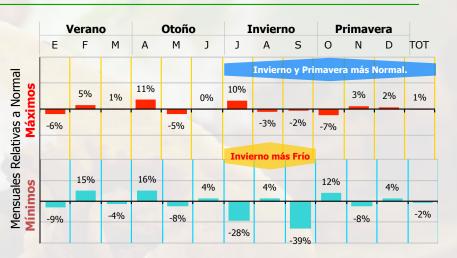
Región Sur







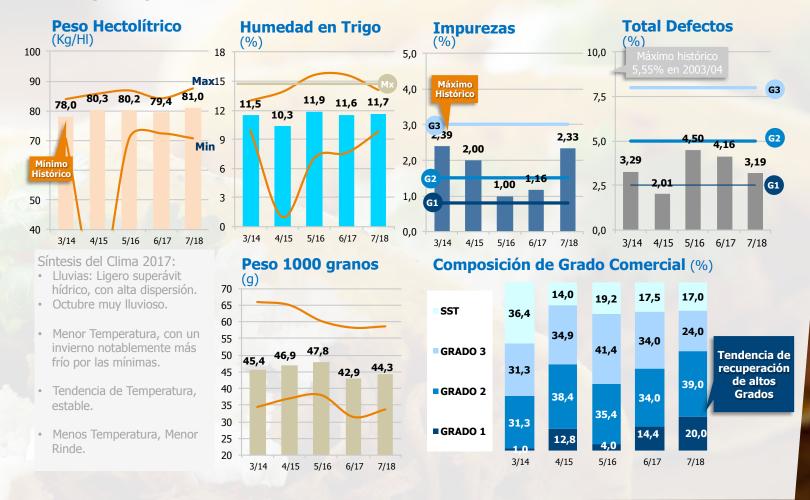




Fuente: Granotec en base a datos de la Oficina Meteorológica de Chile

Calidad Comercial

Trigo: Región Sur



Calidad Comercial

Trigo: Región Sur

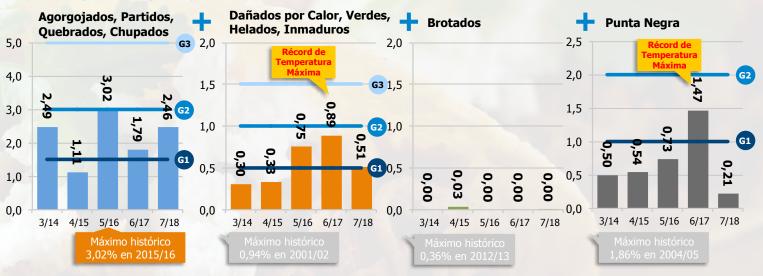
Granos: Análisis de Defectos (en%)

Síntesis del Clima 2017:

- Lluvias: Ligero superávit hídrico, con alta dispersión.
- Octubre muy lluvioso.
- Menor Temperatura, con un invierno notablemente más frío por las mínimas.
- Tendencia de Temperatura, estable.
- Menos Temperatura, Menor Rinde.

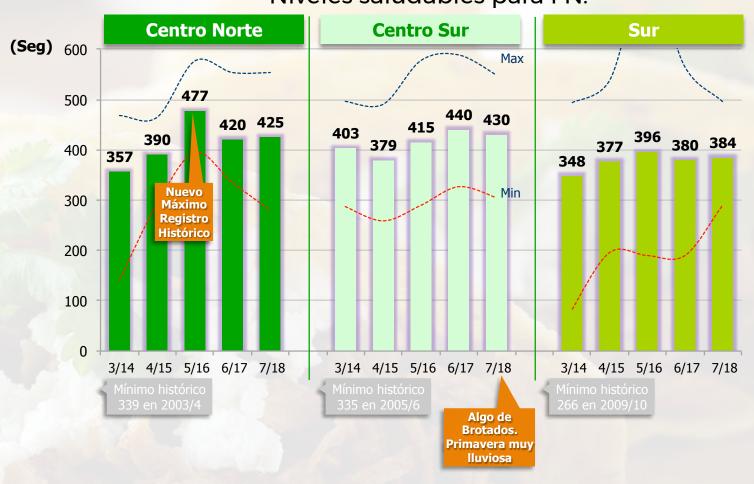


Descomposición por tipo de defecto:



Falling Number Evolución por Región

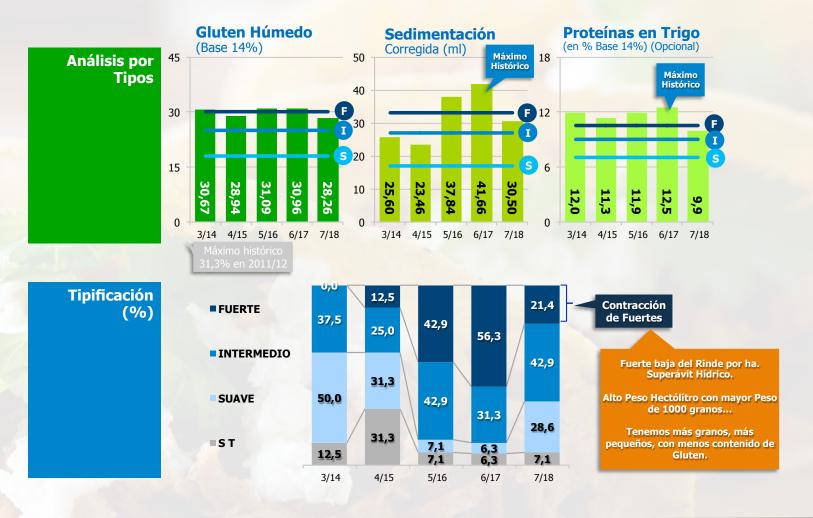
Niveles saludables para FN.



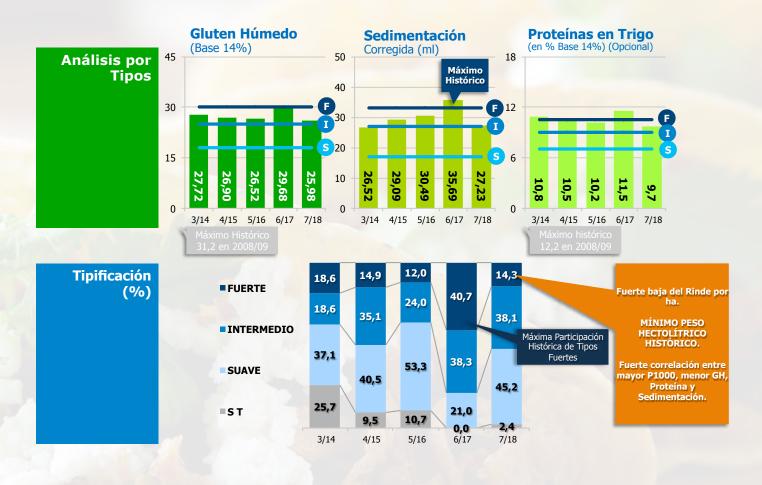
Tipificación de Trigos Norma Chilena 1237 of 2000

Clases de Trigo	Gluten Húmedo (%)	Sedimentación Corregida (%)	Proteína en Trigo (%) (Opcional)	
	Base 14% de Humedad	Base 14% de Humedad	Base 14% de Humedad	
Fuerte	30	33	10.5	
Intermedio	25 – 29.9	27 – 32.9	9.0 – 10.4	
Suave	18 – 24.9	17 – 26.9	7.0 – 8.9	

Tipificación por Clase Trigo: Región Centro Norte

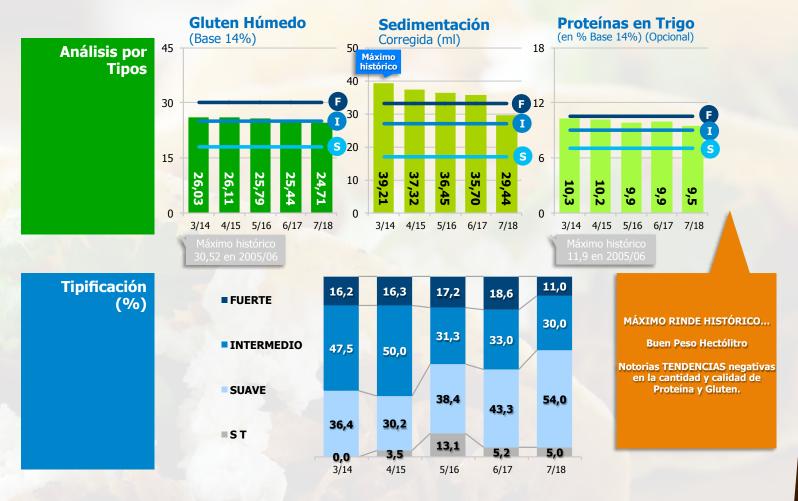


Tipificación por Clase Trigo: Región Centro Sur



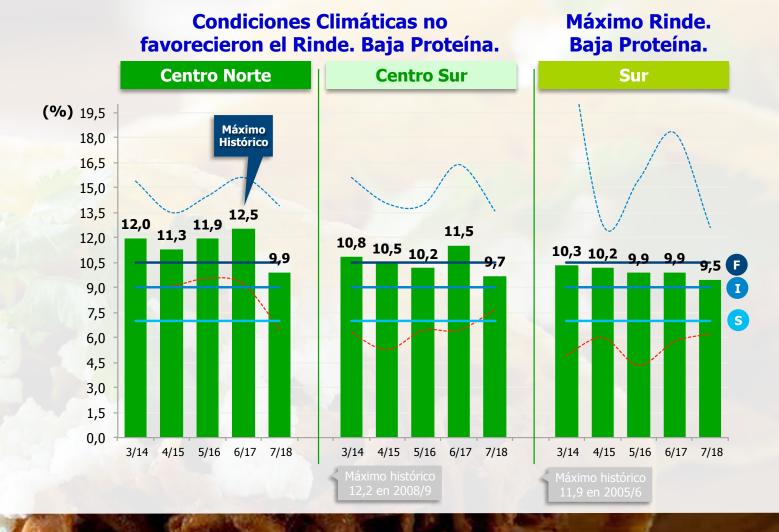
Tipificación por Clase

Trigo: Región Sur



Proteínas en Trigo

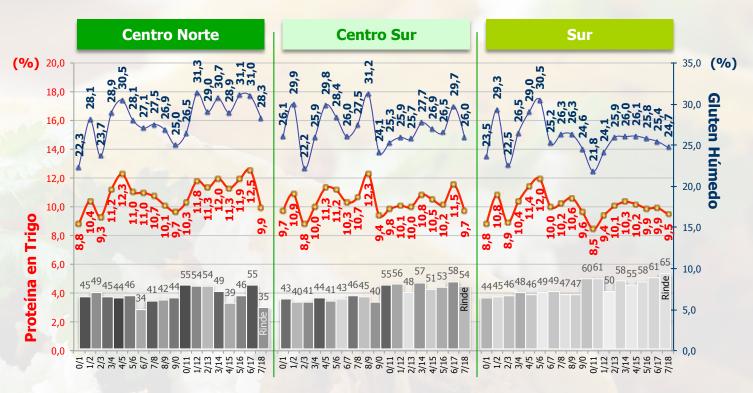
Evolución por Región



Proteínas en Trigo Vs Gluten Húmedo

Evolución por Región

La conversión de Proteína en Gluten exhibe una ligera tendencia ascendente, 1% Proteína: 2,65% Gluten. Esto puede ser saludable para el Productor.



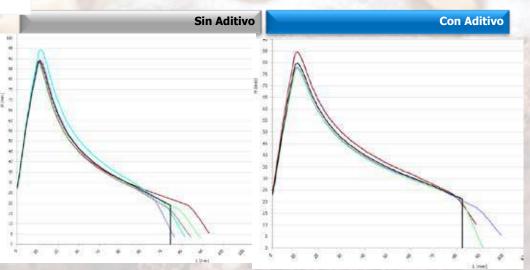


Centro Norte

Harina: Región Centro Norte Análisis de Harina en Muestras Conjunto

Parámetro	Dato
Humedad (%)	14,4
Gluten Húmedo (%) *	28,8
Gluten Seco (%) *	9,6
Gluten Index	76
Sedimentación	29,7
Proteína (%) *	9,6
Falling Number (seg)	420

Alveograma	Sin Aditivo	Con Aditivo
Trabajo (W) (10E-4J)	210	230
Tenacidad (P) (mm H2O)	97	88
Extensibilidad (L) (mm)	72	82
Relación P/L	1.35	1.07
Indice Elasticidad (Ie) (%)	42.2	50.5

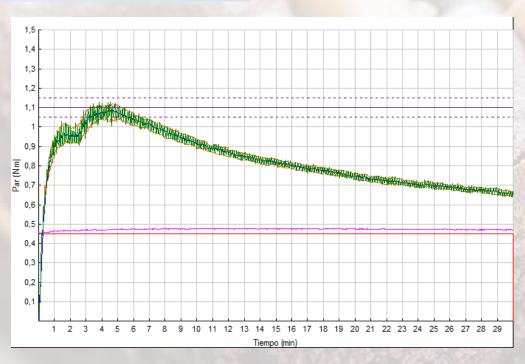


^{*}Expresado base 14% de humedad

Centro Norte

Análisis de Harina en Muestras Conjunto

Mixograma	Sin Aditivo
Absorción (%)	63.0
Tiempo Desarrollo (min.)	6.5
Estabilidad (min.)	11



Centro Norte

Harina: Región Centro Norte Análisis de Harina en Muestras Conjunto

Panificación Experimental	Dato
Análisis Harina Muestra Conjunto	
Absorción (%)	58
Tiempo Amasado (min)	10
Característica Masa	Normal
Rendimiento (g)	1.255
Aditivos Utilizados (g/50 Kg Harina)	
Vitax C	4
Granozyme OXD-23	2
Enzymix 5000	5
Granozyme XF 2500	1
Granozyme Extensa	5
Características Externas	
Volumen Específico (g/cc)	5,6
Crocancia	Normal
Score total	90
Características Internas	
Miga	Normal

Sin Aditivo



Con Aditivo



Centro Sur

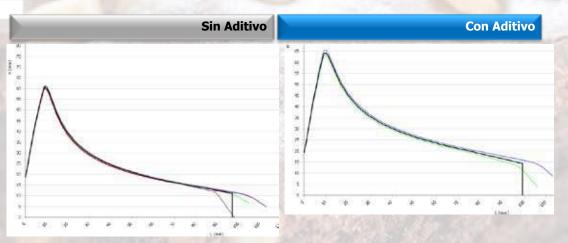
Harina: Región Centro Sur

Análisis de Harina en Muestras Conjunto

Parámetro	Dato
Humedad (%)	13,8
Gluten Húmedo (%) *	25,8
Gluten Seco (%) *	8,6
Gluten Index	80
Sedimentación	27,5
Proteína (%) *	8,4
Falling Number (seg)	416

Alveograma	Sin Aditivo	Con Aditivo
Trabajo (W) (10E-4J)	166	198
Tenacidad (P) (mm H2O)	67	71
Extensibilidad (L) (mm)	99	99
Relación P/L	0,68	0,92
Indice Elasticidad (Ie) (%)	40,3	47,2

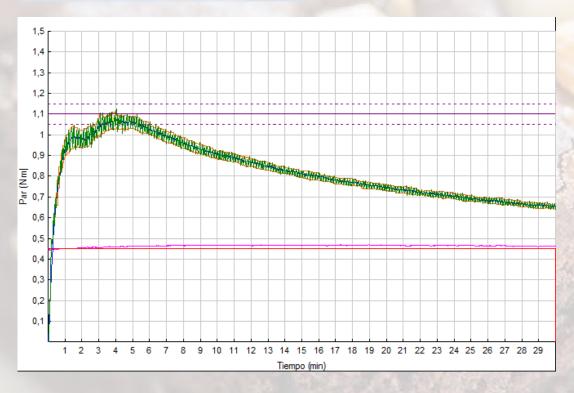
*Expresado base 14% de humedad



Centro Sur

Harina: Región Centro Sur Análisis de Harina en Muestras Conjunto

Mixograma	Sin Aditivo
Absorción (%)	58,4
Tiempo Desarrollo (min.)	4,5
Estabilidad (min.)	8,5

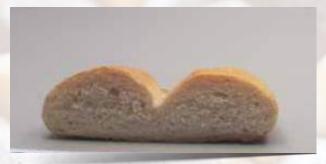


Centro Sur

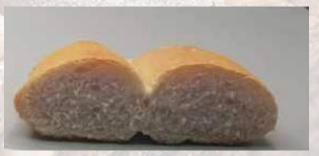
Harina: Región Centro Sur Análisis de Harina en Muestras Conjunto

Panificación Experimental	Dato
Análisis Harina Muestra Conjunto	
Absorción (%)	58
Tiempo Amasado (min)	10
Característica Masa	Normal
Rendimiento (g)	1.260
Aditivos Utilizados (g/50 Kg Harina)	
Vitax C	4
Granozyme OXD- 23	2
Enzymix 5000	5
Granozyme XF 2500	1.5
Granozyme Fuerza 1421	1
Granozyme Secante	25
Características Externas	
Volumen Específico (cc/g)	6,1
Crocancia	Normal
Score total	92
Características Internas	
Miga	Normal

Sin Aditivo



Con Aditivo



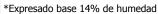
Sur

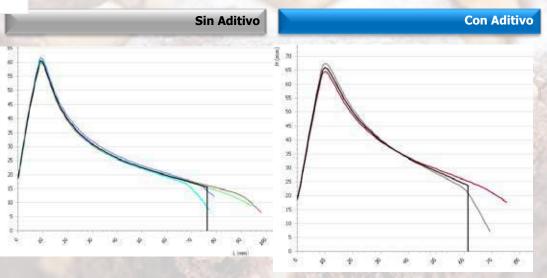
Harina: Región Sur

Análisis de Harina en Muestras Conjunto

Parámetro	Dato
Humedad (%)	14.6
Gluten Húmedo (%) *	24.8
Gluten Seco (%) *	8,3
Gluten Index	81
Sedimentación	29.0
Proteína (%) *	8,2
Falling Number (seg)	345

Alveograma	Sin Aditivo	Con Aditivo
Trabajo (W) (10E-4J)	143	182
Tenacidad (P) (mm H2O)	67	72
Extensibilidad (L) (mm)	67	61
Relación P/L	1.0	1.18
Indice Elasticidad (Ie) (%)	43,0	51,1



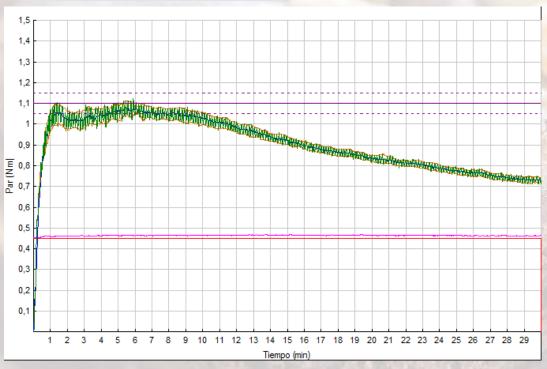


Sur

Harina: Región Sur

Análisis de Harina en Muestras Conjunto

Mixograma	Sin Aditivo
Absorción (%)	56,0
Tiempo Desarrollo (min.)	2,5
Estabilidad (min.)	9,0



Análisis de Harina en Muestras Conjunto

Panificación Experimental	Dato
Análisis Harina Muestra Conjunto	
Absorción (%)	58
Tiempo Amasado (min)	10
Característica Masa	Normal
Rendimiento (g)	1.270
Aditivos Utilizados (g/50 Kg Harina)	
Vitax C	4
Granozyme OXD 23	2
Enzymix 5000	5
Granozyme XF 2500	1
Granozyme Fuerza 1421	1,5
Granozyme Secante	20
Características Externas	
Volumen Específico (cc/g)	5,7
Crocancia	Normal
Score total	94
Características Internas	
Miga	Normal

Sin Aditivo



Con Aditivo





Conclusiones

Región Centro Norte 2017/2018

- El rendimiento de la cosecha 20016/2017 fue de 35,3 qq/há, existiendo un descenso de un 35% con respecto al año 2015/2016 (54,7 qq/há). Preocupante es la Superficie Cultivada que disminuyó en un 44 % con respecto al año anterior, considerándose un mínimo histórico.
- En cuanto a la calidad comercial de los trigos, el parámetro peso Hectolitro (84,5 Kg/hl) fue bueno, y cercano al máximo histórico. Se mantuvo la humedad y hay un descenso de granos punta negra, aumentaron las impurezas y total de defectos disminuyeron, lo que significó un leve aumento del SST a un 50%, una ligera contracción tanto de los grados 3 y 1, y un aumento del grado 2 a 14,3%.
- La actividad enzimática representada por el análisis de falling number fue típica para esta zona de 425 seg, manteniéndose en relación al año anterior.

- Las condiciones ambientales del ciclo triguero se caracterizaron por presentar más agua, con un 37% de aumento con respecto a un año normal. Tendencias de temperaturas decrecientes por mínimos y máximos bajos.
- Según la clasificación de los trigos por clase se evidenció una leve disminución en el gluten húmedo y una baja notable en la sedimentación de 41,7 a 30,5 ml y en la proteína existió una baja de 12,5 a 9,9%, por lo cual, los trigos fuertes disminuyeron fuertemente a 21,4%, los trigos intermedios aumentaron a 42,9%, los trigos suaves aumentaron considerablemente a 28,6% y los trigo Sin Tipificación se mantuvieron, todos estos datos con respecto al año anterior.

Conclusiones

Región Centro Sur 2017/2018

- El rendimiento de la cosecha 2016/2017 fue de 54,4 qq/há, la cual disminuyó un 6 % con respecto al año anterior (58 qq/há). Se destaca que la Superficie Cultivada disminuyó un 27 % con respecto al año anterior.
- el parámetro peso Hectólitro (80,6 Kg/hl) disminuyó, siendo un mínimo histórico. Hubo un aumento leve en la humedad (de 10,6 a 10,9%), un aumento en las impurezas (cercano al máximo histórico), los granos partidos y chupados aumentaron levemente, tuvieron una fuerte disminución los granos punta negra, con lo cual, hay una tendencia de recuperación del grado 1, aumentando a 34,5%, el grado 2 disminuye a 20,2%, el grado 3 disminuye levemente de 25% a 21,4%, la clase subestándar (SST) disminuye a 23,8%.
- La actividad enzimática representada por el análisis de falling number evidencia un descenso en la actividad alfa amilásica de 430 seg, pudiendo deberse a la presencia de granos brotados y a una primavera muy lluviosa.

- Las condiciones ambientales del ciclo triguero se caracterizaron por presentar más agua, con un 17% de aumento con respecto a un año normal. Las temperaturas se presentaron más altas tanto en las máximas como las mínimas, siendo caracterizado como un año caluroso.
- Según la clasificación de los trigos por clase, se evidenció un descenso en el gluten húmedo, proteína y sedimentación, por lo cual, los trigos suaves aumentaron considerablemente de 21 a 45%, los trigos intermedios se mantuvieron en 38%, los trigos fuertes disminuyeron considerablemente de 40 a 14 %, los trigos sin tipificación aumentaron levemente, todos estos datos con respecto al año anterior.

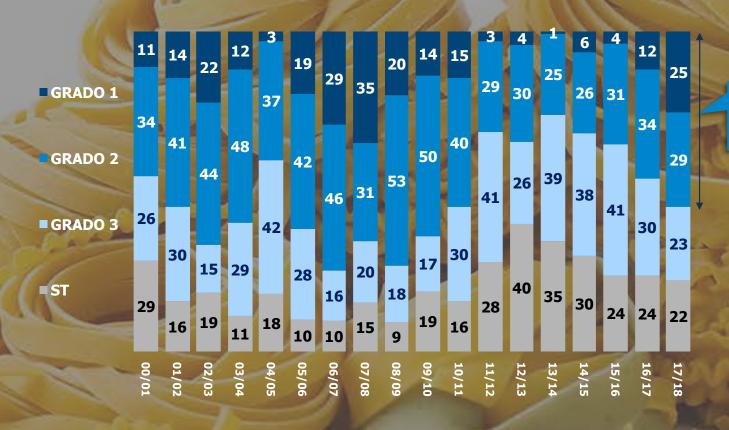
Conclusiones Región Sur 2017/2018

- En cuanto a la calidad comercial de los trigos, el parámetro peso Hectólitro (81 Kg/h) fue levemente superior al año anterior. Hubo una mantención en el valor de la humedad, impurezas aumentaron, y granos punta negra disminuyeron considerablemente con respecto al año anterior, lo que significó que hay una tendencia de recuperación de altos grados, aumentando el grado 1 de 14,4 a 20% y el grado 2 de 34 a 39%, disminuye el grado 3 hasta 24% y el subestandar (SST) se mantiene en 17%.
- La actividad enzimática representada por el análisis de falling number aumentó a 384 seg.

- Las condiciones ambientales del ciclo triguero se caracterizaron por presentar un aumento de lluvia de un 3% en comparación con un año normal. Con respecto a las temperaturas hay temperaturas más bajas con un invierno notablemente más frio por las mínimas, la tendencia de temperaturas es estable.
- Según la clasificación de los trigos por clase, se evidenció una leve disminución en el gluten húmedo, una disminución más fuerte en sedimentación de 35 a 29,4%, y la proteína tiene un leve descenso de 9,9 a 9,5%, por lo cual, los trigos fuertes disminuyen a un 11%, los trigos intermedios disminuyen levemente a 30% y los trigos suaves aumentan considerablemente a un 54%, los trigos sin tipificación tienen una variación muy leve, todos estos datos con respecto al año anterior.

Evolución de la Calidad Comercial Nacional

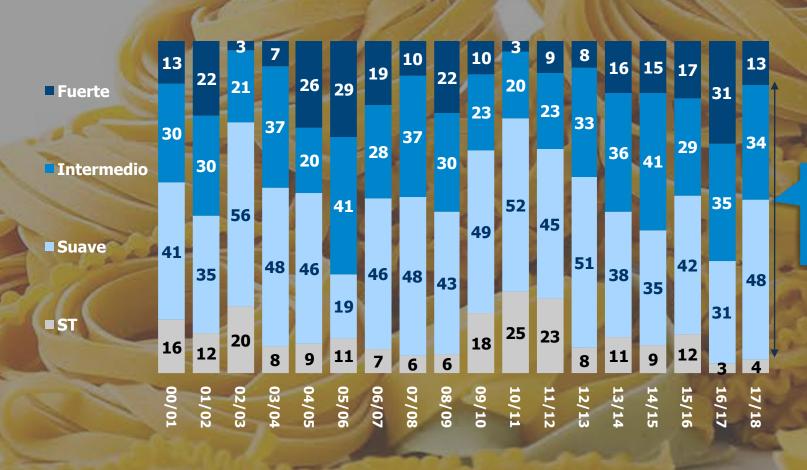
Norma Chilena 1237 of 2000 **Total Nacional Ponderado**(Datos en %)



Continúa Recuperación de Calidad Comercial desde Grado 1 y 2

Evolución Nacional de Tipos de Trigo

Norma Chilena 1237 of 2000 **Total Nacional Ponderado** (Datos en %)



Recuperan Suave e Intermedio en relación a su tendencia

Agradecimientos

Agradecemos de manera especial a los siguientes agricultores, molineros y/o acopiadores de trigo ubicados a lo largo del país, que nos han proporcionado las muestras de trigo que han originado la información contenida en el presente reporte. Sin su valiosa colaboración no podríamos haber logrado el objetivo alcanzado.

Molinera San Cristóbal, Molinos Cunaco, Empresas Carozzi (Santiago, La Unión y Victoria), Promol, Molino Puente Alto, Molino Mayo, Molino Koke, Suc. Salvador Yanine, Molino Puren, Molinera Temuco, Molinera Santa Marta, Molino San Carlos, Molino Linderos, Molino Santa Clara Puelche, Molino Rahue, molino el Peral, Molino Monte Verde, Molino Caupolicán, Molinos Duco, Molino Yungay, Molino San Felipe, Molino Traiguen, Molino Perquenco, Molino Tucapel, Molino Suazo, Molino Gorbea,

De igual forma, agradecemos al Sr. Gonzalo Belert de IR Adviser, por su oportuno procesamiento y diagramación de la información presentada.

Finalmente, al equipo Técnico de Granotec Chile, por su esfuerzo y rigurosidad en la obtención de los resultados analíticos que dieron origen a la información publicada y al Area Comercial, muy especialmente a la Sra. María Reyes y al Sr. Ariel Benavides por su apoyo en la obtención de las muestras analizadas.





Informe Cosecha de Trigo ICCT2018 Transferencia Tecnológica GRANOTEC





El Rosal 4644 · Huechuraba · Santiago Teléfono: +56 2 2680 9900 www.granotec.com









