



RELEVAMIENTO TRIGO ARGENTINO

CAMPAÑA
2024/25

TONELAJE
ANALIZADO
184.000
TONELADAS
100%



CALIDAD
TRIGO PAN

PESO
HECTOLÍTRICO
(kg / hl) **79,07**

PROTEÍNA
(BASE 13,5% H) **12,5%**

PESO
1000 GRANOS
TAL CUAL (g.) **36,99**

Total Dañados (%): **0,31** Materias Extrañas (%): **0,20** Granos Quebrados y/o Chuzos (%): **0,23**
Granos Panza Blanca (%): **0,91** Proteína (s/SSS) [%]: **14,4** Cenizas (s.s.s)(%): **1,794**

CALIDAD
HARINA

ALVEOGRAMA

P(mm): **86** - L (mm): **112**
W (julios .10⁴): **324** y P / L: **0,80**

FALLING
NUMBER

377^s

FARINOGRAMA

TIEMPO DE
DESARROLLO ESTABILIDAD
13 min **25,4** min
Absorción
de Agua
(14 % H) **55,8%** Aflojamiento
(12 min): **25**

GLUTEN
HÚMEDO

30,4%

Gluten Seco (%): **11,0**
Rto. Harina (%): **70,1**
Cenizas (s.s.s)(%): **0,486**