

INTRODUÇÃO

De acordo com os objetivos institucionais da Câmara Arbitral de Cereais de Rosario, este novo relatório apresenta dados relevantes para a cadeia comercial pois oferece uma descrição completa da qualidade do Trigo para pão da campanha 2017/18. Para isso, foram levadas em consideração as amostras ligadas aos lotes comercializados em nossa área de influência.

A informação provém dos resultados das análises das amostras ingressadas ao Conjunto de laboratórios da BCR entre 1/12/2017 e 27/01/2018.

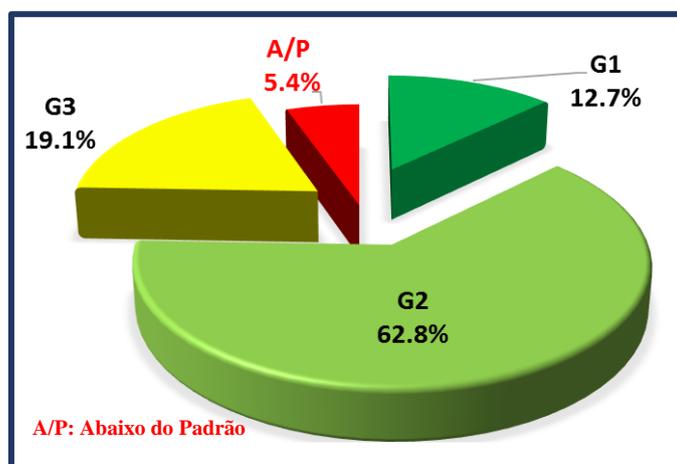
ESTATÍSTICAS DESCRITIVAS

Dentro dos parâmetros analíticos de QUALIDADE COMERCIAL atingiram-se os seguintes resultados estatísticos, sobre um volume analisado que representa aproximadamente 1.770.000 toneladas.

Parâmetros Estatísticos	Proteína [% B13.5% H]	Proteína [% Base Seca]	Peso Hectolitro [Kg/Hl]	Grãos barriga Branca [%]	Grãos Danificados [%]
Média	10.0	11.6	79.4	8.4	0.3
Mínimo	6.8	7.9	57.8	0.0	0.0
Máximo	17.7	20.5	89.4	95.8	44.6

Em Grãos Danificados e em Grãos Barriga Branca aproximadamente 94,2 % e 81,6% dos resultados correspondem a Grau I.

A distribuição de graus da totalidade das amostras analisadas:



Avaliando os **PARÂMETROS de QUALIDADE DO PÃO** e tomando como referência as **723.000 toneladas analisadas**, os resultados obtidos foram os seguintes:

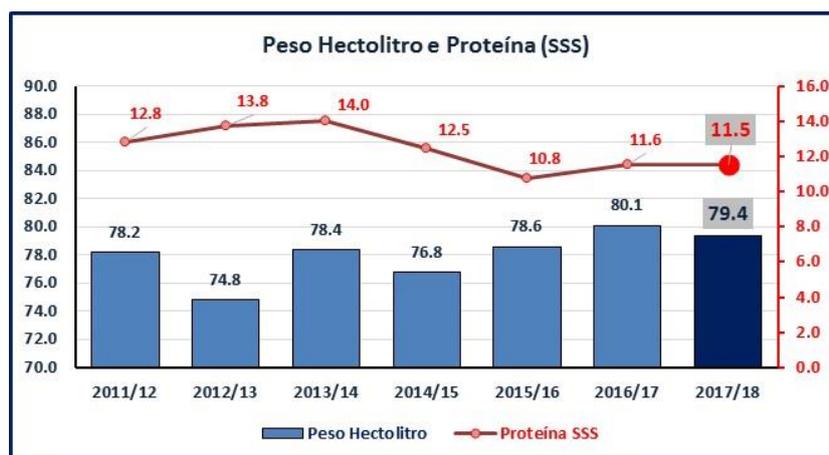
Parâmetros Estatísticos	Falling Number [seg]	Glúten Úmido [% B14% H]	Estabilidade [min]	W [10 ⁻⁴ Joule]
Média	394	25.8	12.7	238
Mínimo	274	12.0	1.7	157
Máximo	581	40.9	58.3	383

Em **Glúten Úmido**, aproximadamente **5.2 %** dos resultados estão **fora das especificações** definidas pelo artigo 12 da Resolução SAGPyA 1262/04 Norma XX que estabelece: “Considera-se Fora de Grau o trigo cujo glúten não tenha capacidade de ligar durante o amassado ou lavagem... ..”

EVOLUÇÃO HISTÓRICA

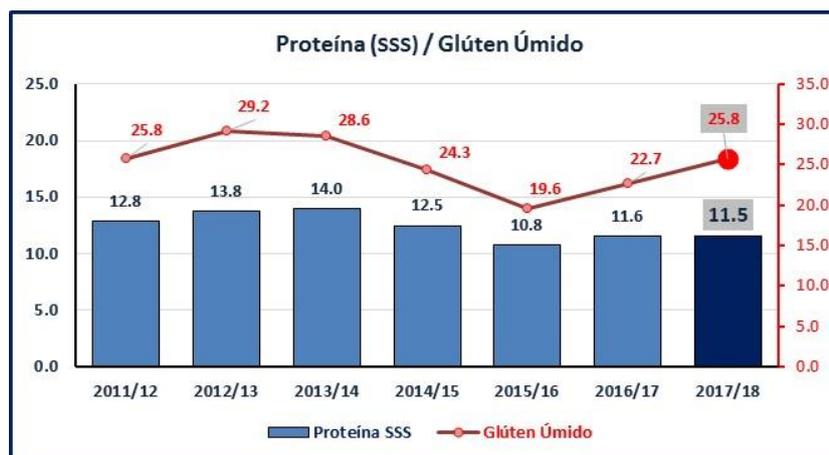
A continuação, comparam-se em um gráfico os valores médios estimados para esta campanha com os valores da zona trigueira II Norte do Levantamento Institucional de Trigo, área de influência desta Câmara Arbitral.

Neste gráfico, observa-se que a relação entre o valor do peso hectolitro (PH) e o conteúdo de Proteínas (expressado em base seca) pode ser comparável apesar da leve diminuição do PH da última campanha.

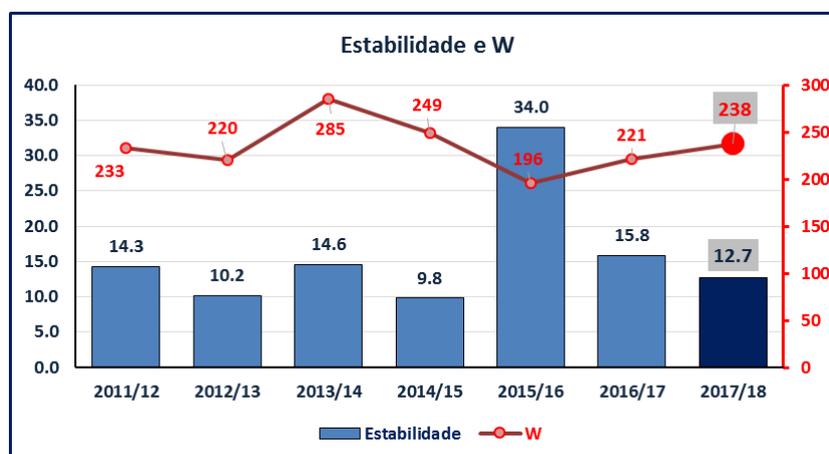




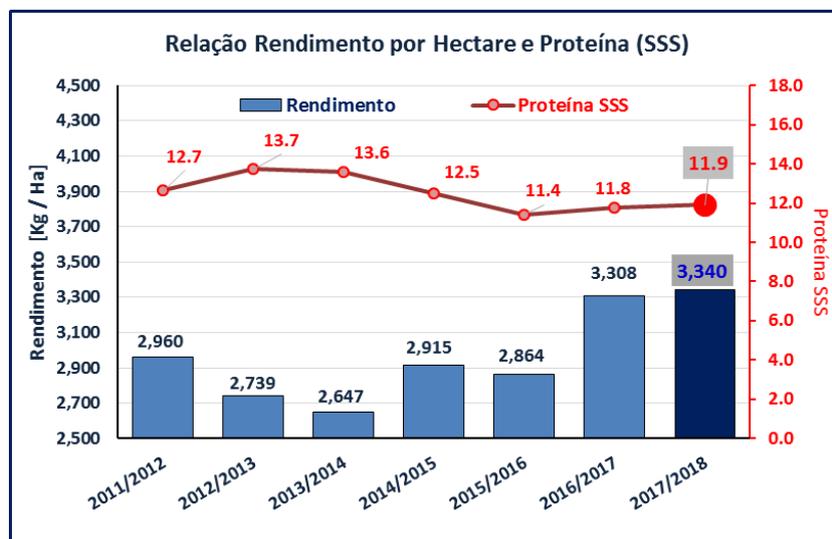
Este gráfico permite observar un aumento de Glúten Úmido apesar dos valores de proteína serem semelhantes aos da campanha anterior. O valor do Glúten atual é o mais alto das últimas 4 campanhas.



Os parâmetros que caracterizam a reologia ficam dentro dos valores de boa qualidade de trigo para pão utilizado na panificação.



Podemos observar aqui como se relacionaram os dados do rendimento por hectare no nível nacional com o conteúdo de proteínas, utilizando para isso como fonte [Trigo Argentino, Ministerio de Agroindustria](#), [Guía Estratégica del Agro \(GEA\)](#) da BCR e o [Relevamiento de Trigo Pan](#) zona centro realizado pelas Câmaras Arbitrais de Córdoba, Entre Rios, Rosario e Santa Fe.



A relação entre o rendimento e proteína das campanhas 2016/17 e 2017/18, se comparadas com as campanhas anteriores, apresenta um aumento relativo aproximado de 18% nos rendimentos e uma diminuição da proteína no grão de trigo para pão de cerca de 7.5%

USO DOS DADOS COMO VARIÁVEL DE PREDIÇÃO

A partir da análise dos valores desta campanha e da comparação com os dados históricos para a sub-região II Norte, pode se observar um alto grau de concordância dos resultados obtidos para os parâmetros representados a continuação:

