

RELATÓRIO DE QUALIDADE DA SAFRA

Trigo de alta qualidade em todas as ocasiões.

2025



CARTA DO PRESIDENTE

Prezados parceiros:

É com grande satisfação que compartilho o Relatório de Qualidade da Safra de 2025, uma análise detalhada de cada uma das seis distintas classes de trigo de alta qualidade cultivadas pelos agricultores dos Estados Unidos e utilizadas por moinhos e padeiros em todo o mundo. Este é o primeiro Relatório de Qualidade da Safra publicado desde que assumi meu novo cargo como Presidente e CEO da U.S. Wheat Associates (USW), e estou confiante de que as informações compartilhadas agregarão valor.

Com o apoio de nossos parceiros – membros das comissões estaduais de trigo, representantes dos setores público e privado e o Serviço Agrícola Estrangeiro do USDA – compartilhamos esses dados para ajudar nossos clientes a produzir alimentos à base de trigo da mais alta qualidade. Este é um dos muitos serviços oferecidos pela U.S. Wheat Associates (USW) – e é um dos quais eu, meus colegas e os produtores de trigo dos EUA nos orgulhamos muito.

Neste ano, a produção de trigo dos Estados Unidos atingiu seu patamar mais alto desde 2016, posicionando o trigo dos EUA como uma opção confiável e competitiva para os compradores. Com a produção total superando a do ano anterior e superior à média de cinco anos, as perspectivas são positivas. Compradores de todo o mundo continuam a reconhecer o excelente valor que a alta qualidade do trigo dos EUA oferece.

A U.S. Wheat Associates (USW) incentiva os compradores de trigo a utilizarem o Relatório de Qualidade da Safra para revisar e aprimorar suas especificações de compra. Meus colegas da USW ao redor do mundo formam uma equipe dedicada, sempre disposta a oferecer suporte e esclarecer quaisquer dúvidas que possam ter sobre a edição deste ano.

Gostaria de agradecer à Vice-Presidente de Programas, Erica Oakley, que supervisiona a coleta das informações e a produção do Relatório Anual de Qualidade da Safra.

Este relatório da USW reflete não apenas a qualidade da safra de 2025, mas também o trabalho árduo e o comprometimento dos produtores de trigo dos EUA. Temos orgulho de compartilhar os resultados dos esforços deles com nossos parceiros globais. É preciso um time para alimentar o mundo, e nós, da USW, somos muito felizes de fazer parte deste time. Desejamos muito sucesso a todos.

Cordialmente,



Mike Spier
Presidente e CEO
U.S. Wheat Associates



A U.S. WHEAT ASSOCIATES É FINANCIADA PELO SERVIÇO AGRÍCOLA ESTRANGEIRO DA DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DOS EUA, E PELOS PRODUTORES DE TRIGO ATRAVÉS DAS SEGUINTE ORGANIZAÇÕES:

- Arizona Grain Research and Promotion Council
- California Wheat Commission
- Colorado Wheat Administrative Committee
- Idaho Wheat Commission
- Kansas Wheat Commission
- Maryland Grain Producers Utilization Board
- Minnesota Wheat Research and Promotion Council
- Montana Wheat & Barley Committee
- Nebraska Wheat Board
- North Dakota Wheat Commission
- Ohio Small Grains Marketing Program
- Oklahoma Wheat Commission
- Oregon Wheat Commission
- South Dakota Wheat Commission
- Texas Wheat Producers Board
- Washington Grain Commission
- Wyoming Wheat Marketing Commission

ÍNDICE

VISÃO GERAL DA QUALIDADE DA COLHEITA 2025	2
CLASSIFICAÇÃO, ABREVIACÕES & CONVERSÕES	4
HARD RED WINTER	8
HARD RED SPRING	17
SOFT WHITE	26
SOFT RED WINTER	32
DURUM	38
PESSOAS COMPROMETIDAS. TRIGO CONFIÁVEL	46



ESCANEIE ESTE CÓDIGO QR PARA ACESSAR OS MÉTODOS DE ANÁLISE DA USW DOS TESTES DE QUALIDADE DA SAFRA.

As metodologias de avaliação da qualidade da safra estão disponibilizadas em um único documento, que traz definições e descrições detalhadas dos testes realizados. Os protocolos laboratoriais são apresentados para cada classe de trigo.



ESCANEIA O CÓDIGO QR PARA ACESSAR OS RELATÓRIOS ANUAIS DE QUALIDADE DE SAFRA DA USW.

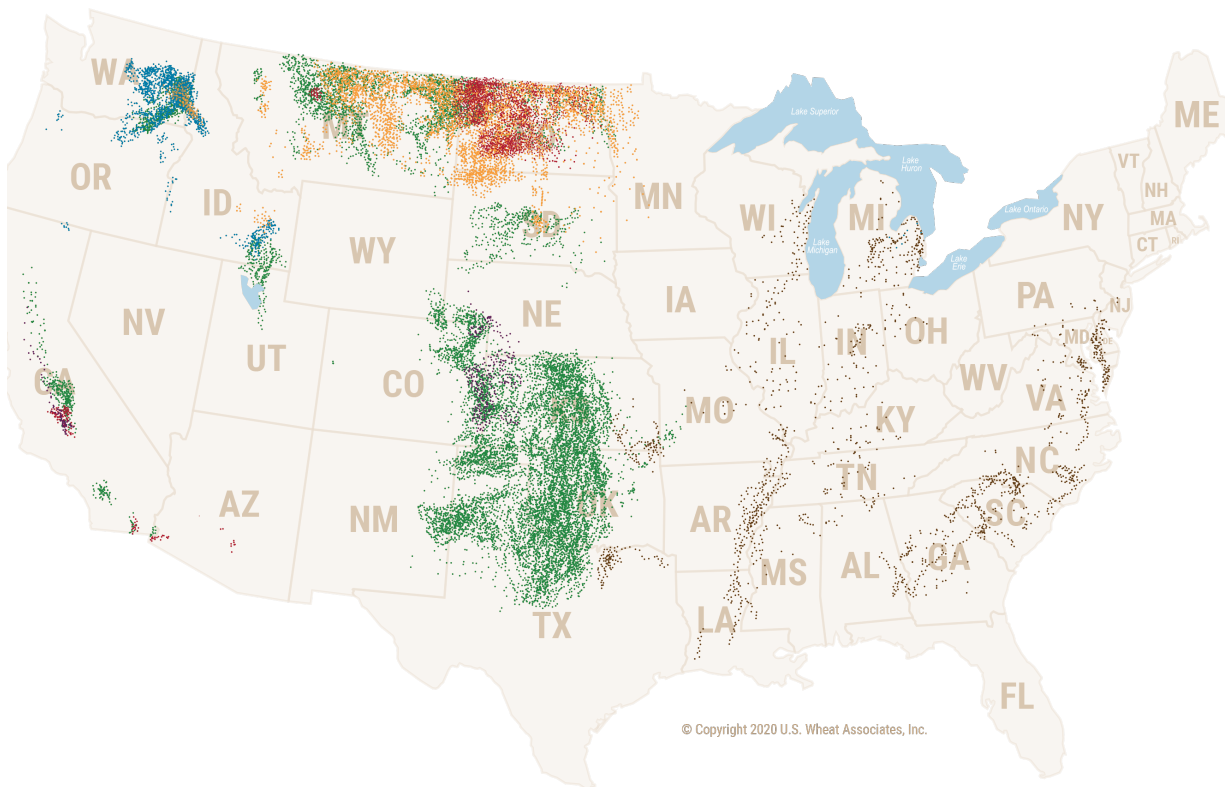
Disponível em: árabe, chinês, inglês, francês, italiano, português e espanhol.

RELATÓRIOS REGIONAIS TAMBÉM ESTÃO DISPONÍVEIS:

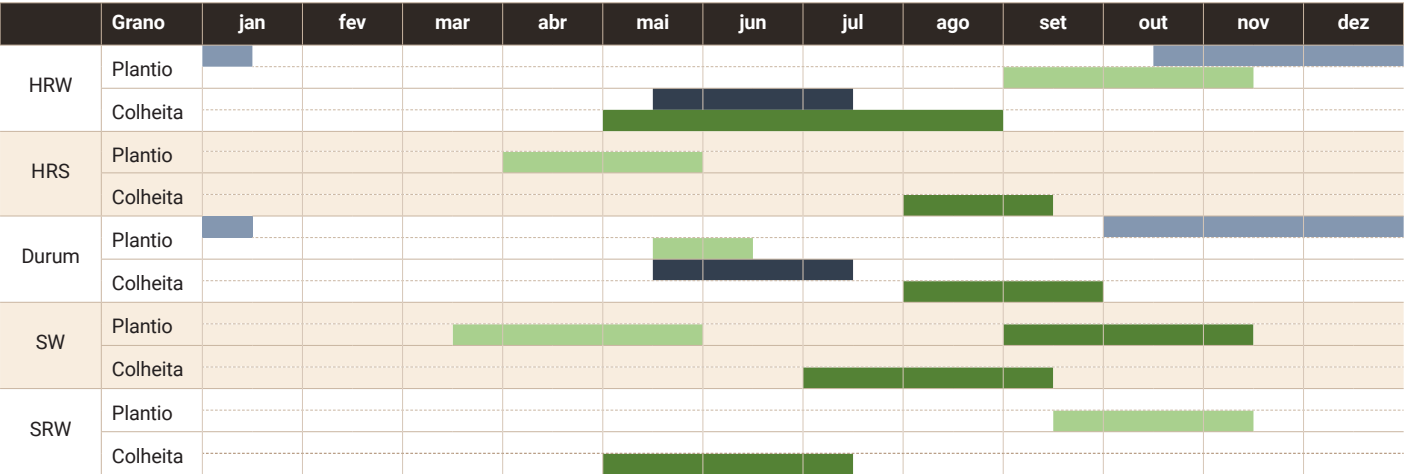
Hard White, Soft Red Winter, Soft White, Hard Red Spring, Northern Durum, Hard Red Winter, California Hard Red Winter e Desert Durum®.

(OBS.: a maioria dos relatórios regionais encontram-se disponíveis em inglês.)

VISÃO GERAL DA QUALIDADE DA COLHEITA DE 2025



DATAS DE PLANTIO E COLHEITA



PRODUÇÃO DOS EUA POR CLASSE
(ANO A PARTIR DE 1º DE JUNHO)(MILHÕES DE TONELADAS)

Table with 6 columns: Year (2025, 2024, 2023, 2022, 2021) and 6 rows of wheat classes (Hard Red Winter, Hard Red Spring, Hard White, Durum, Soft White, Soft Red Winter) plus a Total row.

Com base nas estimativas de safra do USDA a partir de 30 setembro 2025.

OFERTA E DEMANDA DOS EUA
ESTIMADA PARA 2025/2026 (ANO A PARTIR DE 1º DE JUNHO) (MTM)

Table with 7 columns: Category, HRW, HRS, SRW, White², Durum, Total. Rows include initial stocks, production, imports, total supply, domestic use, exports, total demand, and final stocks.

Com base nas estimativas de safra do USDA a partir de 12 setembro 2025.

¹Com base nas estimativas de safra do USDA a partir de 30 setembro 2025.

²Inclui SW e HW.

RESUMO DA CATEGORIA

Large table summarizing wheat quality metrics across 12 categories (Hard Red Winter, Hard Red Spring, Soft White, Soft Red Winter, Northern Durum, Desert Durum) with 5-year averages and 2025 data.

¹Os dados do HRW não incluem a Califórnia.

²Valores de extração e de cinzasde durum são para semolina.



CLASSIFICAÇÃO, ABREVIACÕES & CONVERSÕES

GRAUS E REQUISITOS POR GRAU

FATORES DE CLASSIFICAÇÃO NOS EUA:	GRAU U.S. NO.:				
	1	2	3	4	5
LIMITES MÍNIMOS:					
Peso específico (lb/bu)					
HRS ou White Club	58.0	57.0	55.0	53.0	50.0
Todas as outras classes e subclasses	60.0	58.0	56.0	54.0	51.0
Peso do hectolitro (kg/hl)					
HRS ou White Club	76.4	75.1	72.5	69.9	66.0
Durum	78.2	75.6	73.0	70.4	66.5
Todas as outras classes e subclasses	78.9	76.4	73.8	71.2	67.3
LIMITES DE PERCENTUAL MÁXIMO:					
Defeitos					
Grãos danificados:					
- Calor (parte do total)	0.2	0.2	0.5	1.0	3.0
- Total	2.0	4.0	7.0	10.0	15.0
Matéria estranha	0.4	0.7	1.3	3.0	5.0
Chocho e Quebrado	3.0	5.0	8.0	12.0	20.0
Total ¹	3.0	5.0	8.0	12.0	20.0
Trigo de outras classes²					
Classes contrastantes	1.0	2.0	3.0	10.0	10.0
Total ³	3.0	5.0	10.0	10.0	10.0
Pedras	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
LIMITES MÁXIMOS DE CONTAGEM (TODAS AS GRAUS):					
Outro material (amostra de 1000 gramas)					
Impurezas de origem animal			1		
Sementes de mamona			1		
Sementes de crotalaria			2		
Vidro			0		
Pedras			3		
Substância estranha desconhecida			3		
Total ⁴			4		
Grãos danificados por insetos em 100 gramas			31		

Grau de amostra dos EUA é trigo que:

- (a) Não atende aos requisitos U.S. Nos. 1, 2, 3, 4, 5; ou
- (b) Tem odor estranho comercialmente desagradável, de musgo ou ácido (exceto odor de alho ou de smut); ou
- (c) É danificado pelo calor ou de qualidade nitidamente baixa.

Observações:

¹ Inclui grãos danificados (total), matéria estranha e grãos chochos e quebrados.

² O trigo não classificado de qualquer grau pode conter, no máximo, 10% do trigo de outras classes.

³ Inclui classes contrastantes.

⁴ Inclui qualquer combinação de impurezas de origem animal, sementes de mamona, sementes de crotalaria, vidro, pedras ou matéria estranha desconhecida.

ABREVIATÖES

°C	Celsius	in	polegada
°F	Fahrenheit	J	joules
AACC	American Association of Cereal Chemists	kg	kilogram
AD	Amber Durum	kg/hl	quilogramas/hectolitro
α-amylase	alfa-amilase	lb	libras
bu	Winchester bushel	lb/bu	libras/bushel
bu	base úmida	mg	miligrama
cc	centímetro cúbico (também cm³, ccm)	min	minuto
Club	White Club	mL	mililitro
cm	centímetro	mm	milímetro
cm²	centímetros quadrados	MMT	milhões de toneladas métricas
cwt	quintal ou cem kg de peso	NS	Northern Spring
db	base seca	PGI	Plains Grains Inc.
DNS	Dark Northern Spring	PNW	Noroeste Pacífico
DON	Deoxinivalenol (vomitoxina)	ppm	partes por milhão
Durum	Durum	PPO	Polifenol oxidase
FGIS	Federal Grain Inspection Service	sec	segundos
g	gramas	SKCS	Sistema de caracterização de um único grão
GIPSA	Grain Inspection, Packers and Stockyards Administration	SRC	Capacidade de retenção de solvente
Golfo	Golfo do México	SRW	Soft Red Winter
GPAL	Great Plains Analytical Lab	SW	Soft White
GPI	Índice de performance do glúten	TKW	peso de 1000 grãos
HAD	Hard Amber Durum	TM	toneladas métricas
hl	hectolitro	UB	Unidades Brabender
hr	hora	USDA	United States Department of Agriculture
HRS	Hard Red Spring	WMC	Wheat Marketing Center
HRW	Hard Red Winter	WW	Western White
HW	Hard White		

FATORES DE CONVERSÃO DE UNIDADE

Para usar a matriz de conversão de unidades de peso, leia a tabela a partir da parte superior à esquerda. Exemplo: **1 TM** igual a **1000 kg**.

	1 bu	1 lb	1 TM	1 tonelada longa	1 tonelada curta	1 cwt	1 kg
bu	1	0,017	36,74	37,33	33,33	3,674	0,037
lb	60	1	2204	2240	2000	100	2,205
TM	0,0272	0,0005	1	1,016	0,907	22,05	0,0010
tonelada longa	0,0268	0,0004	0,984	1	0,893	0,045	0,0010
tonelada curta	0,030	0,0005	1,102	1,12	1	0,05	0,0011
cwt	0,600	0,01	22,05	22,40	20,37	1	0,022
kg	27,2	0,45	1000	1016	907,2	45,36	1

LEGENDA:

bu (Winchester bushel)
lb (libra)
TM (tonelada métrica)
cwt (quintal o hundredweight)
kg (quilograma)

ÁREA:

1 hectare (ha) = 2,47 acres (ac)
1 acre (ac) = 0,40 hectare (ha)

PESO ESPECÍFICO:

Trigo durum: kg/hl = (lb/bu x 1,292) + 0,630
Trigo comum: kg/hl = (lb/bu x 1,292) + 1,419

CAPACIDADE DE RETENÇÃO

DE SOLVENTE:

GPI = Ácido Láctico / (Carbonato de Sódio + Sacarose)

PROTEÍNA DA FARINHA:

14% bu à base seca = Proteína (14% bu) / 0,86
Base seca à 14% bu = Proteína (bs) x 0,86

PROTEÍNA DE TRIGO:

12% bu para base seca = Proteína (12% bu) / 0,88
Base seca para 12% bu = Proteína (bs) x 0,88

HARD RED WINTER



Cultivado nas Grandes Planícies, no Noroeste do Pacífico (PNW) e na Califórnia, o trigo hard red winter (HRW) é a classe mais cultivada nos Estados Unidos e é escoado pelos portos do Golfo e do Pacífico. Seu teor proteico varia de médio a alto, de 10,0 a 13,0% (12% bu), endosperma duro médio, farelo vermelho, teor médio de glúten e glúten macio.

Para moleiros, o trigo HRW representa consistência ao produto da moagem. Um moinho consistente otimiza a extração de farinha e ajuda a maximizar a eficiência da moagem. Com o trigo HRW como base dos grãos moídos, o moleiro pode misturá-lo a outras classes de trigo dos EUA, ao trigo local ou trigo de outras origens assim trazendo vantagens de custo ou oportunidades de diferenciação de produto no mercado.

Na panificação, os benefícios do trigo HRW incluem melhores características de panificação, incluindo a estabilidade da massa e absorção de água, sozinho ou como parte de uma mistura. O trigo HRW oferece consistência, tem disponibilidade constante e é o ingrediente básico mais confiável para a maioria dos produtos à base de trigo.



APLICAÇÕES

Com excelentes características de moagem e de panificação para alimentos de trigo como pães de forma, pães com crosta crocante, croissants e pães achatados, o trigo HRW é um trigo importante e versátil. É também a escolha ideal para alguns tipos de macarrão asiático, farinha de uso geral e como melhorador em misturas de farinhas.

Aplicações incluem:

- Baguettes
- Pães achatados, tortillas
- Pães de forma
- Pães feitos com fermento biológico
- Pães com crosta
- Pães rústicos
- Cereais
- Croissants
- Pasteizinhos chineses
- Macarrão asiático
- Pães cozidos a vapor
- Pasta
- Ampla variedade de outros produtos de panificação
- Farinhas (de uso geral, pães)
- Melhorador de misturas de farinhas



ESCANEE ESTE
CÓDIGO QR para
acessar os métodos
de análise de
qualidade da safra.

METODOLOGIA DE PESQUISA

COLETA E ANÁLISE DE AMOSTRAS

Plains Grains, Inc., de Lincoln, Nebraska e o Laboratório de Qualidade de trigo Hard Red Winter do USDA/ARS, de Manhattan, Kansas, conduziram as análises e testes de qualidade do trigo e da farinha.

TESTES DAS AMOSTRAS

Fatores de classificação oficial e de não classificação foram determinados para cada amostra. Testes de funcionalidade foram realizados em 93 amostras compostas categorizadas por região de cultivo e de acordo com as seguintes faixas de proteína: <11,5%, 11,5 a 12,5% e > 12,5%. Resultados ponderados de produção são apresentados como médias do Total, Exportável do Golfo e de Exportável do Noroeste do Pacífico (PNW). Os métodos são descritos no documento "Métodos de Análise."

566

AMOSTRAS DE
HARD RED WINTER

foram coletadas de elevadores
de grãos em 40 áreas que
participam do relatório após
pelo menos 30% da colheita
local ter sido concluída.

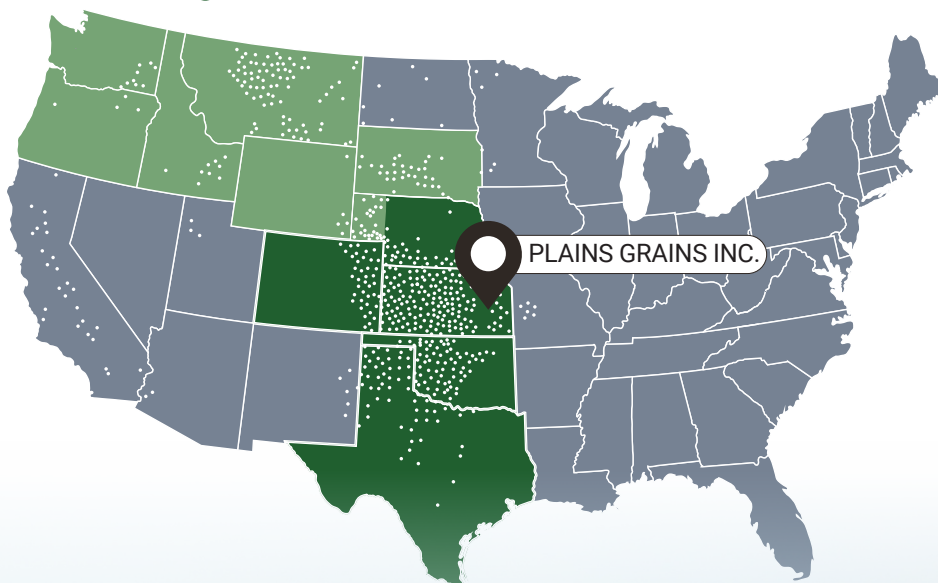
11

ESTADOS PESQUISADOS

98%

DA PRODUÇÃO TOTAL DE
HRW REPRESENTADO

● EXPORTÁVEL DO GOLFO ● EXPORTÁVEL DO PNW



CLIMA E COLHEITA

ÁREA PLANTADA: Estima-se que a área semeada no outono de 2024 para a safra 2025 de hard red winter (HRW) foi de 9,5 milhões de hectares, apenas 1% abaixo do ano anterior. A lavoura entrou em dormência sob condições mais secas do que no ano anterior, o que fez com que o estande não fosse uniforme em algumas áreas.

CULTIVO: as condições variaram muito entre as regiões. As Planícies do Sul começaram sob estresse hídrico, mas as condições em toda a região melhoraram com chuvas oportunas na primavera. No Kansas, Oklahoma e Texas, as chuvas no fim do ciclo e as temperaturas amenas aumentaram a potencial produtividade e o peso do hectolitro, mas se estenderam até a colheita, o que retardou o ritmo dos trabalhos. As condições mais secas no Nebraska limitaram a produção total. Nas Planícies do Norte e no Noroeste do Pacífico (PNW), a umidade do inverno favoreceu o desenvolvimento, mas o clima quente e seco no verão acelerou a maturação e reduziu a potencial produtividade, especialmente nas áreas de sequeiro.

COLHEITA: no geral, foi mais precoce para a maior parte da região de cultivo de HRW, no entanto, houve atrasos devido à precipitação no Texas, Oklahoma e em partes do Kansas e Dakota do Sul.

PRODUÇÃO HARD RED WINTER

PARA OS PRINCIPAIS ESTADOS PRODUTORES (MTM)

	2025	2024	2023	2022	2021
California	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2
Colorado	1.8	1.7	1.9	0.9	1.8
Idaho	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
Kansas	9.0	7.9	5.1	6.2	9.3
Montana	2.7	2.5	2.3	1.6	1.5
Nebraska	1.0	1.2	0.9	0.7	1.1
Oklahoma	2.8	2.9	1.8	1.8	3.1
Oregon	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
South Dakota	0.9	1.3	0.9	1.0	0.7
Texas	2.2	2.1	2.1	1.0	1.9
Washington	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2
Wyoming	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1
Total de 12 estados	21.5	20.7	15.8	14.1	20.1
Exportável Golfo	16.2	15.0	11.2	10.3	16.5
Exportável PNW	5.1	5.5	4.5	3.8	3.5
Total Produção de HRW	21.9	21.0	16.2	14.5	20.4

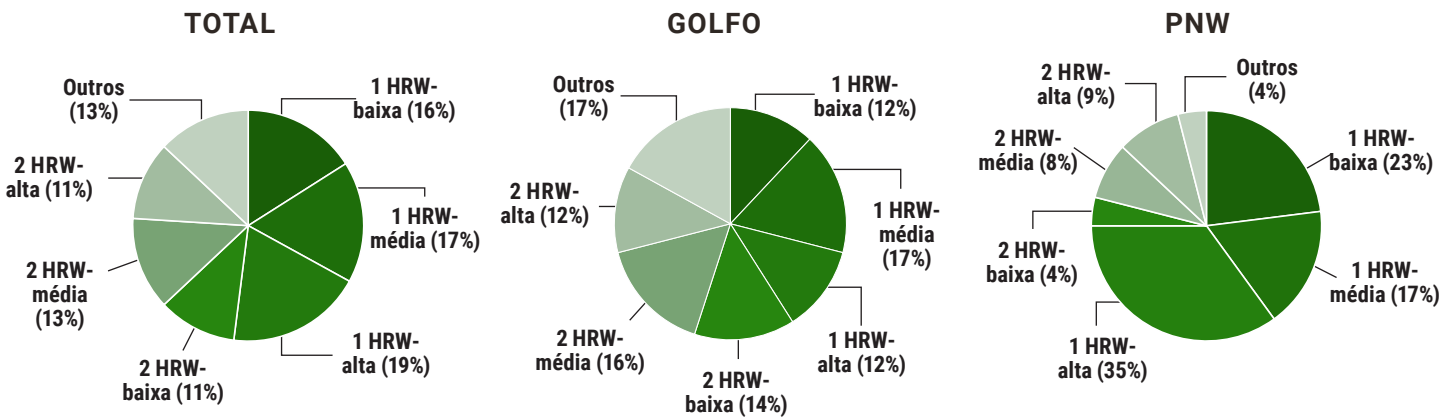
Com base nas estimativas de safra do USDA a partir de 30 setembro 2025.

Wyoming e Montana registraram produtividades acima do esperado, apesar dos desafios no início do ciclo. No geral, a pressão de doenças e insetos foi baixa.

PRODUÇÃO: a safra de 2025 estimada de HRW dos EUA é de 21,9 MTM. Produtividades mais altas resultaram em níveis de produção comparáveis aos do ano passado, marcando o segundo ano consecutivo de produção robusta após anos de estresse hídrico.

DISTRIBUIÇÕES POR GRAU

E FAIXA DE PROTEÍNAS, 12% BU: BAIXA, 11,5%, MÉDIA, 11,5-12,5%, ALTA, >12,5%.



DADOS DE COLHEITA (TOTAL)

	2025 POR PROTEÍNA ¹			2025	2024	5 anos
	Baixo	Médio	Alta	Média	Média	Média
DADOS PARA CLASSIFICAÇÃO DO TRIGO						
Peso específico (lb/bu)	60.2	60.0	59.9	60.0	61.4	61.0
(kg/hl)	79.2	79.0	78.8	79.0	80.7	80.2
Grãos danificados (%)	0.2	0.3	0.3	0.3	0.1	0.3
Matéria estranha (%)	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
Chochos e quebrados (%)	0.7	0.7	0.7	0.7	0.8	1.0
Defeitos totais (%)	1.0	1.0	1.1	1.1	0.9	1.4
Grau	1 HRW	1 HRW	2 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW
DADOS COMPLEMENTARES DE QUALIDADE						
Dockage (%)	0.6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Umidade (%)	11.5	11.5	11.5	11.5	10.7	10.9
Proteína (%), 12%/0% bu	11.0/12.5	12.0/13.6	13.1/14.9	12.1/13.7	11.9/13.5	12.3/13.9
Cinzas (%), 14%/0% bu	1.46/1.70	1.46/1.70	1.48/1.72	1.47/1.71	1.44/1.68	1.53/1.78
Peso de 1000 grãos (g)	30.7	30.2	29.6	30.1	30.1	30.7
Tamanho dos grãos (%) g/m/p	69/30/00	68/32/00	67/33/00	68/32/00	66/33/01	64/35/02
Características de um grão: dureza	57.5	59.6	59.2	58.8	61.4	63.9
Peso (mg)	31.1	31.2	31.3	31.2	32.3	31.6
Diâmetro (mm)	2.61	2.61	2.62	2.62	2.65	2.62
Sedimentação (cc)	44.2	49.8	59.2	51.4	49.1	51.9
Falling number (seg)	367	375	367	370	358	362
DON (ppm)	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.2
DADOS DA FARINHA:						
Extração em moinho experimental (%) ²	75.9	75.9	75.6	75.8	75.0	75.2
Cor: L*	90.8	90.8	90.6	90.7	91.0	90.8
a*	-1.5	-1.4	-1.4	-1.4	-1.4	-1.5
b*	10.1	10.3	10.1	10.2	10.7	10.2
Proteína (%), 14%/0% bu	9.9/11.5	10.9/12.7	12.0/13.9	11.0/12.8	11.0/12.8	11.2/13.1
Cinzas (%), 14%/0% bu	0.53/0.62	0.53/0.62	0.53/0.62	0.53/0.62	0.53/0.61	0.51/0.59
Glúten úmido (%), 14% bu	28.6	28.2	28.3	28.4	29.1	29.0
Falling number (seg)	408	416	413	412	397	406
Viscosidade pela amilografia: 65g (UB)	667	740	759	724	811	796
RVA: Temp. de gelatinização (°C)/Pico de visc.(cP)	74.2/2191	73.0/2295	75.3/2353	74.2/2283	74.5/2383	74.8/2414
Visc. da massa quente (cP)/Visc. final (cP)	1487/2644	1608/2840	1630/2855	1578/2785	1658/2890	1620/2833
Amido danificado (%)	6.3	6.3	6.1	6.2	6.4	6.4
SRC: Água/ Sacarose 50% (%)	66/112	66/113	66/114	66/113	67/114	63/112
ácido láctico 5%/Na ₂ CO ₃ 5% (%)	137/88	137/87	140/89	138/88	137/89	136/91
Índice de desempenho do glúten (GPI)	0.69	0.69	0.69	0.69	0.67	0.67
PROPRIEDADES DA MASSA:						
Farinógrafo: Tempo de pico (min)	3.8	5.0	5.8	4.9	5.4	5.3
Estabilidade (min)	8.7	9.7	9.8	9.4	9.1	9.5
Absorção (%)	57.6	58.7	59.9	58.8	58.6	58.7
Alveógrafo: P (mm)	82	82	83	82	82	89
L (mm)	75	82	90	82	87	82
Razão P/L	1.09	1.00	0.92	1.00	0.94	1.13
W (10 ⁻⁴ J)	208	227	248	228	231	248
Extensógrafo (45/135 min): Resistência ₅₀ (UB)	377/602	357/591	352/566	361/586	336/568	350/614
Resistência máx (UB)	500/778	493/815	496/806	496/801	463/775	477/818
Extensibilidade (cm)	14.3/12.7	15.0/14.0	15.5/14.6	15.0/13.8	15.0/13.8	14.7/13.2
Área (cm ²)	94/121	97/139	100/144	97/135	91/130	91/130
Razão R ₅₀ /E	2.7/4.9	2.4/4.3	2.3/4.0	2.4/4.4	2.3/4.3	2.4/4.9
Razão R max/E	3.5/6.2	3.3/5.9	3.2/5.6	3.3/5.9	3.1/5.8	3.3/6.4
AValiação do cozimento:						
Pão de forma: absorção de água (%)	60.3	62.0	63.9	62.1	61.8	63.6
Volume do pão (cc)	754	795	839	798	849	885
Volume específico (cc/g)	5.1	5.3	5.5	5.3	5.7	5.7
% DE AMOSTRAS:	24	22	53	100		

¹ Faixa de proteína: Baixa, <11,5%; Média, 11,5 - 12,5%; Alta, >12,5%.

² Houve mudança no cálculo da extração em moinho experimental; os valores de 2023 não são comparáveis aos de anos anteriores. V. métodos de análise.

PESQUISA DE COLHEITA (GOLFO)

A safra de 2025 de hard red winter (HRW) dos EUA exportável pelo Golfo reflete uma safra de contrastes, marcada por seca no início do ciclo, chuvas irregulares e condições climáticas desafiadoras durante a colheita. Embora a variabilidade regional tenha impactado as produtividades e os pesos do hectolitro, a safra mantém qualidade funcional para moagem e panificação. A seca no começo do ciclo no Texas, Oklahoma e Nebraska prejudicou a emergência e levou ao abandono de algumas áreas, enquanto o Colorado se beneficiou da cobertura de neve, que favoreceu o estabelecimento da população. A precipitação na primavera melhorou as condições no Kansas e partes do Nebraska, apesar de enchentes em Oklahoma e os atrasos na colheita no Texas aumentaram o estresse sobre a lavoura. A pressão de doenças permaneceu localizada, e os teores de proteína – em geral moderados – asseguram a funcionalidade da farinha. De modo geral, a safra de HRW da Região do Golfo em 2025 oferece um suprimento confiável, com características versáteis de moagem e panificação, atendendo às especificações contratuais e proporcionando valor consistente aos clientes.

DESTAQUES DA SAFRA EXPORTÁVEL DO GOLFO

CLASSIFICAÇÃO: a média geral para a safra exportável pelo Golfo é U.S. No. 2 HRW.

PESO DO HECTOLITRO: os valores apresentaram tendência de queda, provavelmente devido às condições de seca antes das chuvas pré-colheita, o que diminuiu a densidade dos grãos na safra do Golfo.

UMIDADE DO TRIGO: os valores foram mais altos neste ano comparado à média, refletindo o aumento das chuvas e as temperaturas mais amenas no período de maturação.

TEOR DE PROTEÍNA (12% UMIDADE): os valores são semelhantes aos do ano passado e da média de 5 anos. O teor de proteína é típico para o Golfo, com quedas pequenas possivelmente devido à precipitação no final da safra.

CARACTERÍSTICAS DO GRÃO: os valores estão alinhados com a média dos últimos 5 anos, com as amostras da região do Golfo apresentando grãos maiores e mais cheios e pesos de mil grãos mais altos, favorecendo melhor extração de farinha.

FALLING NUMBER DO TRIGO: a média é semelhante à do ano passado e está acima à média de 5 anos, confirmando uma safra sã com danos mínimos por germinação.

GLÚTEN ÚMIDO: alinhado com a média de 5 anos e correlaciona-se com o teor de proteína.

MOINHO EXPERIMENTAL: as taxas de extração estão compatíveis com a média de 5 anos, favorecidas por grãos maiores e mais cheios. Os moinhos comerciais devem apresentar melhores extrações. Obs.: em 2023, o cálculo da extração de farinha passou de uma base de peso do produto total para uma base de peso do trigo condicionado; portanto, não deve ser comparado à média dos 5 anos.

CAPACIDADE DE RETENÇÃO DE SOLVENTES (CRS): os valores do índice de desempenho do glúten (GPI) estão acima do limiar de 0,60, desejável para pães feitos com trigos duros.

PROPRIEDADES DO AMIDO PARA MASSA: as viscosidades obtidas pelo amilógrafo e pelo analisador rápido de viscosidade (RVA) indicam que a safra é adequada para a fabricação de macarrão, especialmente os de textura firme e limpa, como o tipo instantâneo frito.

PROPRIEDADES DA MASSA: a absorção e a estabilidade estão, em geral, próximas da média de 5 anos, mas a força da massa é limitada, conforme indicado pelos valores de W no alveógrafo, pelo tempo de pico no farinógrafo e pelo Rmax no extensógrafo.

PÃES CHATOS: a absorção na panificação é semelhante à média, mas o volume do pão e o volume específico estão abaixo da média, indicando força limitada da massa. O HRW da região do Golfo oferece boas oportunidades para mistura com trigos mais fortes.

“Tivemos produtividades melhores do que o esperado. A safra começou com bastante chuva, mas o peso do hectolitro foi mantido e foi muito bom. Apesar do clima instável, colhemos o hard red winter de altíssima qualidade, com pouquíssimo dano — o que atribuo ao excelente trabalho que os melhoristas de trigo vêm fazendo. De modo geral, foi uma colheita muito animadora, e estou certo de que nossos clientes ficarão satisfeitos com a safra deste ano.”

— Michael Peters, produtor de trigo do Oklahoma

DADOS DE COLHEITA (GOLFO)

	2025 POR PROTEÍNA ¹			2025	2024	5 anos
	Baixo	Médio	Alta	Média	Média	Média
DADOS PARA CLASSIFICAÇÃO DO TRIGO						
Peso específico (lb/bu)	59.8	59.9	59.5	59.7	60.9	60.6
(kg/hl)	78.6	78.8	78.3	78.6	80.1	79.8
Grãos danificados (%)	0.3	0.4	0.5	0.4	0.2	0.4
Matéria estranha (%)	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.2
Chochos e quebrados (%)	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	1.0
Defeitos totais (%)	1.1	1.1	1.2	1.1	0.9	1.6
Grau	2 HRW	2 HRW	2 HRW	2 HRW	1 HRW	1 HRW
DADOS COMPLEMENTARES DE QUALIDADE						
Dockage (%)	0.7	0.5	0.4	0.5	0.5	0.5
Umidade (%)	11.8	11.6	11.8	11.7	11.4	11.2
Proteína (%), 12%/0% bu	11.0/12.5	11.9/13.6	13.1/14.9	12.0/13.6	12.1/13.8	12.3/14.0
Cinzas (%), 14%/0% bu	1.48/1.73	1.48/1.72	1.50/1.75	1.49/1.73	1.45/1.69	1.53/1.78
Peso de 1000 grãos (g)	29.9	30.0	29.6	29.9	29.6	30.1
Tamanho dos grãos (%) g/m/p	70/30/00	68/31/00	69/31/00	69/31/00	66/33/01	62/36/02
Características de um grão: dureza	59.1	60.1	60.3	59.8	61.0	62.6
Peso (mg)	30.1	30.7	31.0	30.6	30.1	30.6
Diâmetro (mm)	2.60	2.61	2.64	2.62	2.60	2.59
Sedimentação (cc)	42.6	48.1	56.1	48.7	50.4	50.8
Falling number (seg)	367	377	378	374	371	358
DON (ppm)	0.0	0.1	0.0	0.0	0.1	0.2
DADOS DA FARINHA:						
Extração em moinho experimental (%) ²	75.8	75.8	75.5	75.7	75.0	75.1
Cor: L*	90.7	90.8	90.6	90.7	91.0	90.9
a*	-1.5	-1.4	-1.4	-1.4	-1.5	-1.5
b*	10.0	10.3	10.1	10.2	10.5	10.1
Proteína (%), 14%/0% bu	9.9/11.5	10.8/12.6	11.8/13.7	10.8/12.6	11.2/12.7	11.2/12.7
Cinzas (%), 14%/0% bu	0.55/0.64	0.54/0.62	0.55/0.64	0.54/0.63	0.53/0.61	0.52/0.60
Glúten úmido (%), 14% bu	28.3	27.9	28.2	28.1	29.6	28.6
Falling number (seg)	407	419	422	416	405	407
Viscosidade pela amilografia: 65g (UB)	615	724	749	696	845	778
RVA: Temp. de gelatinização (°C)/Pico de visc.(cP)	73.0/2136	71.8/2287	75.8/2357	73.4/2259	70.0/2532	72.0/2451
Visc. da massa quente (cP)/Visc. final (cP)	1405/2531	1588/2811	1625/2826	1540/2725	1714/2959	1596/2797
Amido danificado (%)	6.3	6.2	6.2	6.2	6.3	6.2
SRC: Água/ Sacarose 50% (%)	66/113	66/114	67/112	66/113	66/113	65/111
ácido láctico 5%/Na ₂ CO ₃ 5% (%)	139/87	138/87	136/89	138/88	135/86	132/87
Índice de desempenho do glúten (GPI)	0.69	0.69	0.68	0.69	0.68	0.67
PROPRIEDADES DA MASSA:						
Farinógrafo: Tempo de pico (min)	3.7	5.0	5.8	4.8	5.7	5.3
Estabilidade (min)	8.4	9.8	9.8	9.4	10.0	9.8
Absorção (%)	57.8	58.8	60.2	58.9	58.4	58.3
Alveógrafo: P (mm)	81	82	86	83	79	86
L (mm)	73	80	82	78	94	86
Razão P/L	1.11	1.03	1.04	1.06	0.84	1.04
W (10 ⁻⁴ J)	201	223	239	221	239	245
Extensógrafo (45/135 min): Resistência ₅₀ (UB)	370/571	360/590	350/563	360/576	339/580	352/622
Resistência máx (UB)	491/742	498/809	496/804	495/786	474/799	480/828
Extensibilidade (cm)	14.4/13.0	14.9/13.9	15.5/14.6	14.9/13.8	15.1/13.8	14.7/13.2
Área (cm²)	94/119	97/137	100/144	97/133	93/134	92/132
Razão R ₅₀ /E	2.6/4.5	2.4/4.3	2.3/3.9	2.4/4.3	2.3/4.3	2.4/4.9
Razão R max/E	3.4/5.8	3.3/5.9	3.2/5.6	3.3/5.8	3.2/5.9	3.3/6.5
AVALIAÇÃO DO COZIMENTO:						
Pão de forma: absorção de água (%)	60.3	62.0	63.7	62.0	62.1	63.2
Volume do pão (cc)	758	800	854	803	872	894
Volume específico (cc/g)	5.1	5.3	5.7	5.4	5.8	5.8
% DE AMOSTRAS:	14	15	46	75		

¹ Faixa de proteína: Baixa, <11,5%; Média, 11,5 - 12,5%; Alta, >12,5%.
² Houve mudança no cálculo da extração em moinho experimental; os valores de 2023 não são comparáveis aos de anos anteriores. V. métodos de análise.

PESQUISA DE COLHEITA (PNW)

A safra de trigo hard red winter (HRW) dos Estados Unidos exportável pelo PNW em 2025 foi influenciada por condições climáticas variáveis nas regiões produtoras, resultando em uma safra típica, com funcionalidade confiável. A precipitação no início da safra favoreceu o bom estabelecimento das populações em Montana, Idaho e Oregon, enquanto a seca e o frio trouxeram desafios em Wyoming e Dakota do Sul. Com o avanço da estação, as chuvas melhoraram as perspectivas em algumas áreas, mas o calor e a seca no início do verão aceleraram a maturação e reduziram as produtividades, especialmente em áreas de sequeiro. Os teores de proteína ficaram acima da média no PNW, enquanto os pesos do hectolitro foram menores em vários estados. A pressão de doenças permaneceu baixa, limitada a áreas específicas. De modo geral, a safra de 2025 do PNW apresenta classificação e características de grão sólidas, com altos teores de proteína que asseguram um desempenho consistente de moagem e panificação — especialmente para tortillas e pães chatos.

DESTAQUES DA SAFRA EXPORTÁVEL DO PNW

CLASSIFICAÇÃO: a média geral da safra exportável do PNW é de U.S. No. 1 HRW.

PESO DO HECTOLITRO: a tendência foi de valores mais baixos, provavelmente refletindo as condições de calor e seca que persistiram até a colheita, especialmente em Montana e nos estados do PNW.

UMIDADE DO TRIGO: este ano, os valores foram superiores comparados à média, em função das temperaturas mais amenas na maturação.

TEOR DE PROTEÍNA (12% MB): valores superiores aos do ano passado e semelhantes à média de 5 anos.

CARACTERÍSTICAS DO GRÃO: apesar do menor tamanho e peso de mil grãos, a maciez aumentada dos grãos do PNW melhorou a taxa de extração de farinha comparada ao ano anterior e à média de 5 anos.

FALLING NUMBER DO TRIGO: a média é mais alta que a do ano anterior e próxima da média de 5 anos, confirmando uma safra saudável com dano mínimo de germinação.

MOINHO EXPERIMENTAL: as taxas de extração estão melhores do que as do ano passado e da média de 5 anos, provavelmente por causa da maciez dos grãos. Moinhos comerciais devem obter melhores rendimentos de extração. Em 2023, o cálculo da extração de farinha passou de uma base de peso do produto total para o peso do trigo

condicionado; portanto, os resultados não devem ser comparados com a média de 5 anos.

GLÚTEN ÚMIDO: valor alinhado à média de 5 anos e de acordo com o teor de proteína.

CAPACIDADE DE RETENÇÃO DE SOLVENTES (CRS): os valores do índice de desempenho do glúten (GPI) estão acima do limiar de 0,60, desejável para pães feitos com trigos duros.

PROPRIEDADES DO AMIDO PARA MASSA: as viscosidades obtidas por amilógrafo e pelo analisador rápido de viscosidade (RVA) indicam que a safra é adequada para a produção de macarrão, especialmente para tipos de textura firme, como o macarrão instantâneo frito. A viscosidade de pico medida pelo RVA é mais alto que no ano anterior, enquanto o valor dado pelo amilógrafo é inferior.

PROPRIEDADES DA MASSA: a safra do PNW é robusta, mas a extensibilidade aumentada, dada pelos resultados tanto pela extensografia quanto pela alveografia, podem resultar em menores volumes de pão.

PÃES CHATOS: a absorção de água na panificação é semelhante à média, mas o menor volume de pão em relação à média de 5 anos provavelmente se deve à extensibilidade excessiva da massa. A safra de HRW do PNW deste ano oferece boas oportunidades de mistura, especialmente para extensibilidade, e pode apresentar bom desempenho em pães chatos e tortilhas.

“A área plantada com hard red winter ficou acima do normal, graças à boa precipitação durante o plantio no outono. As chuvas ao longo da safra variaram, mas a produção foi acima da média em muitas regiões. Os teores de proteína e o peso do hectolitro também ficaram entre a média e acima da média, então podemos dizer que foi um bom ano de trigo para nós.”

— Lee Dahlman, produtor de trigo de Montana

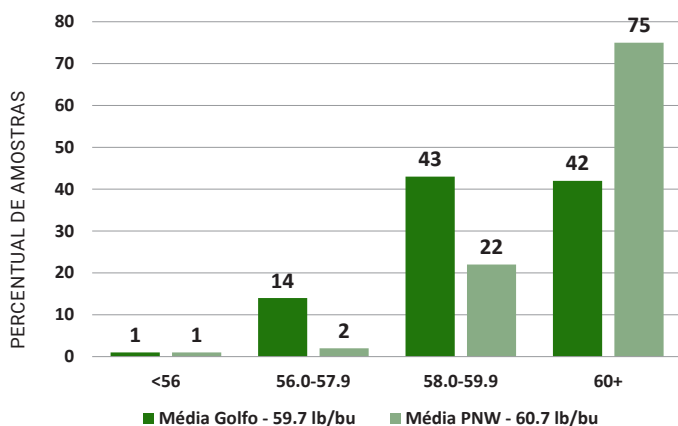
DADOS DE COLHEITA (PNW)

	2025 POR PROTEÍNA ¹			2025	2024	5 anos
	Baixo	Médio	Alta	Média	Média	Média
DADOS PARA CLASSIFICAÇÃO DO TRIGO						
Peso específico (lb/bu)	61.3	60.5	60.5	60.7	62.3	61.8
(kg/hl)	80.6	79.6	79.6	79.9	81.9	81.3
Grãos danificados (%)	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0	0.2
Matéria estranha (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
Chochos e quebrados (%)	0.8	0.8	0.9	0.8	0.9	0.9
Defeitos totais (%)	0.9	0.9	1.0	0.9	1.0	1.2
Grau	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW
DADOS COMPLEMENTARES DE QUALIDADE						
Dockage (%)	0.4	0.4	0.5	0.5	0.4	0.5
Umidade (%)	10.5	11.4	11.1	11.0	9.5	10.3
Proteína (%), 12%/0% bu	10.9/12.4	12.1/13.7	13.2/15.0	12.3/14.0	11.3/12.8	12.1/13.7
Cinzas (%), 14%/0% bu	1.40/1.63	1.40/1.62	1.45/1.69	1.42/1.66	1.43/1.66	1.52/1.76
Peso de 1000 grãos (g)	32.9	30.8	29.5	30.8	31.1	31.9
Tamanho dos grãos (%) g/m/p	69/30/00	67/33/00	64/36/00	66/34/00	67/32/01	68/31/01
Características de um grão: dureza	53.3	57.7	57.7	56.5	62.3	66.8
Peso (mg)	33.7	32.9	31.7	32.6	36.8	33.9
Diâmetro (mm)	2.66	2.62	2.59	2.62	2.77	2.69
Sedimentação (cc)	48.7	55.8	63.7	57.6	46.7	53.6
Falling number (seg)	365	369	351	359	333	365
DON (ppm)	0.2	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
DADOS DA FARINHA:						
Extração em moinho experimental (%) ²	76.2	76.2	75.7	76.0	74.8	75.3
Cor: L*	91.0	90.8	90.7	90.8	90.9	90.8
a*	-1.5	-1.4	-1.4	-1.4	-1.4	-1.5
b*	10.4	10.3	10.1	10.2	10.9	10.3
Proteína (%), 14%/0% bu	10.1/11.7	11.1/12.9	12.2/14.2	11.3/13.2	10.6/12.1	11.3/12.8
Cinzas (%), 14%/0% bu	0.50/0.57	0.52/0.61	0.51/0.60	0.51/0.59	0.53/0.61	0.50/0.58
Glúten úmido (%), 14% bu	29.6	29.5	28.4	29.0	28.2	29.8
Falling number (seg)	409	406	400	404	381	400
Viscosidade pela amilografia: 65g (UB)	812	794	775	790	743	783
RVA: Temp. de gelatinização (°C)/Pico de visc.(cP)	77.6/2342	76.9/2322	74.5/2346	76.0/2338	83.5/2085	80.7/2387
Visc. da massa quente (cP)/Visc. final (cP)	1715/2960	1675/2939	1638/2899	1668/2926	1547/2751	1730/2989
Amido danificado (%)	6.3	6.3	6.0	6.1	6.8	6.7
SRC: Água/ Sacarose 50% (%)	66/112	66/112	65/117	66/114	69/117	68/113
ácido láctico 5%/Na ₂ CO ₃ 5% (%)	133/88	132/84	145/87	138/87	140/96	138/94
Índice de desempenho do glúten (GPI)	0.66	0.68	0.71	0.69	0.66	0.67
PROPRIEDADES DA MASSA:						
Farinógrafo: Tempo de pico (min)	4.1	5.0	5.8	5.1	4.8	5.2
Estabilidade (min)	9.5	9.1	9.8	9.5	7.5	8.7
Absorção (%)	57.2	58.3	59.5	58.6	59.0	59.8
Alveógrafo: P (mm)	84	81	79	81	90	98
L (mm)	80	89	101	92	74	76
Razão P/L	1.05	0.92	0.78	0.88	1.22	1.32
W (10 ⁻⁴ J)	225	239	262	246	216	257
Extensógrafo (45/135 min): Resistência ₅₀ (UB)	396/689	346/595	354/571	363/609	328/531	343/593
Resistência máx (UB)	524/876	477/837	496/810	499/834	432/702	464/788
Extensibilidade (cm)	13.7/12.1	15.3/14.4	15.5/14.5	15.0/13.8	14.8/13.6	14.7/13.1
Área (cm²)	93/127	96/147	100/143	97/140	85/117	89/125
Razão R ₅₀ /E	2.9/5.9	2.3/4.2	2.3/4.0	2.5/4.6	2.3/4.1	2.4/4.7
Razão R max/E	3.9/7.4	3.1/5.9	3.2/5.7	3.4/6.2	3.0/5.4	3.2/6.2
AVALIAÇÃO DO COZIMENTO:						
Pão de forma: absorção de água (%)	60.2	62.2	64.1	62.5	61.2	63.8
Volume do pão (cc)	744	775	816	786	804	869
Volume específico (cc/g)	5.0	5.1	5.4	5.2	5.4	5.4
% DE AMOSTRAS:	10	8	7	25		

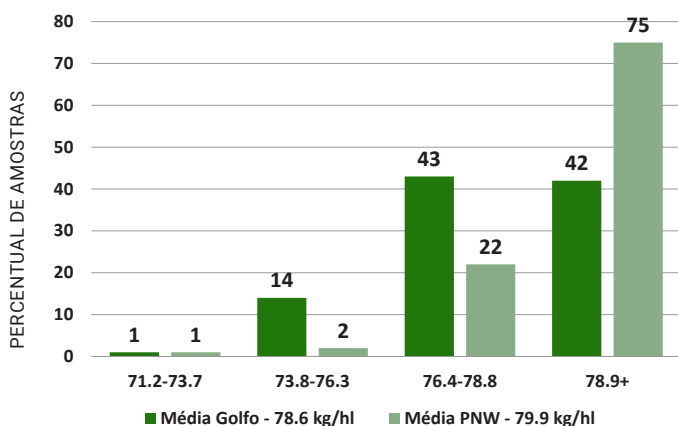
¹ Faixa de proteína: Baixa, <11,5%; Média, 11,5 - 12,5%; Alta, >12,5%.
² Houve mudança no cálculo da extração em moinho experimental; os valores de 2023 não são comparáveis aos de anos anteriores. V. métodos de análise.

DISTRIBUIÇÕES

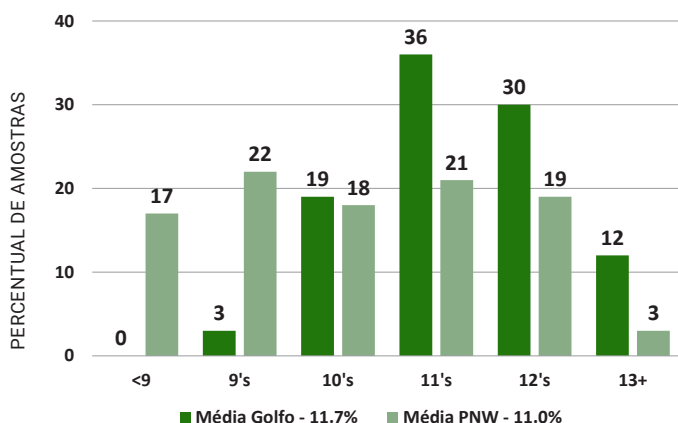
PESO ESPECÍFICO | Libras/bushel



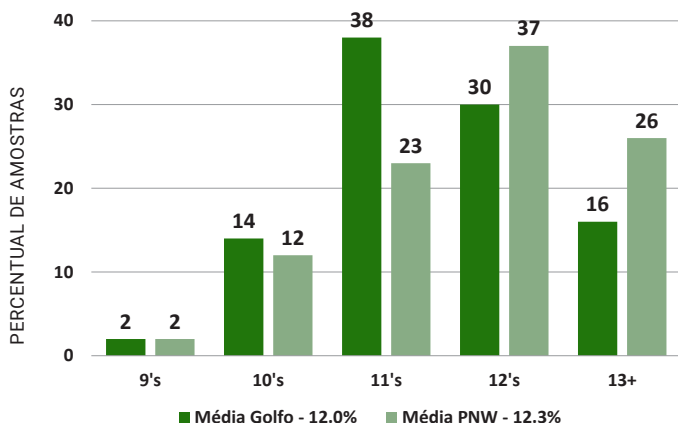
PESO ESPECÍFICO | Quilogramas/Hectolitro



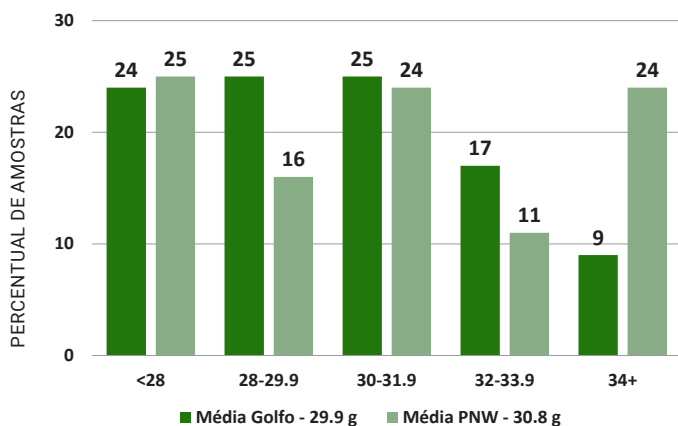
UMIDADE DO TRIGO | Percentual



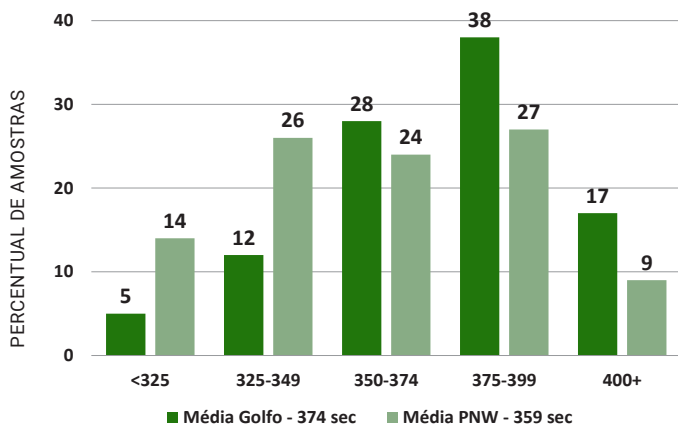
PROTEÍNA (12% BU) | Percentual



PESO DE 1000 GRÃOS | Gramas



FALLING NUMBER | Segundos



HARD RED SPRING



Cultivado principalmente na região Centro-Norte e escoado pelos portos do Pacífico, do Golfo e dos Grandes Lagos, o trigo hard red spring (HRS) é a segunda maior classe de trigo dos Estados Unidos. Com alto teor de proteína, de 12,0 a 15,0% (12% bu), endosperma duro, farelo vermelho, glúten forte e alta absorção de água.

Para o moleiro, a recompensa por incorporar o trigo HRS no grão moído inclui um rendimento da farinha acima da média por causa do seu endosperma mais compacto, mais duro. Isso cria uma granulação excelente por meio do sistema de quebra (break system), oferecendo uma abundância de estoque para os purificadores produzindo a quantidade máxima de farinha de cor clara e pobre em cinzas.

Para a panificação, o trigo HRS oferece características de massa forte, usado isoladamente ou como parte de uma mistura para melhorar o desempenho global da massa desejada. Em mercados onde há demanda pelos consumidores por alimentos "clean label", a farinha de trigo HRS misturada com HRW ou com outras farinhas de trigo podem melhorar a absorção de água e o volume do pão além de reduzir ou eliminar o uso de melhoradores químicos da massa. E muitos fabricantes de pasta ao redor do mundo sabem que quando a semolina tradicional de trigo durum não é necessária, a farinha ou semolina de trigo HRS é uma alternativa aceitável.



APLICAÇÕES

O aristocrata do trigo quando falamos de alimentos de trigo "de luxo" como bagels, pães rústicos artesanais, a crosta da pizza e outras aplicações onde a massa desempenha papel importante, o trigo HRS também apresenta características excelentes de moagem e de panificação, além de ser valorizado por melhorar as misturas de farinhas.

Aplicações incluem:

- Bagels
- Pães (hamburger, cachorro quente)
- Croissants
- Massas congeladas
- Pães com crosta
- Macarrão para lámen
- Pães de forma
- Crosta da pizza
- Pães especiais/artesanais
- Pães feitos com fermento biológico
- Ampla variedade de outros produtos de panificação
- Farinhas (pães)



ESCANEE ESTE
CÓDIGO QR para
acessar os métodos
de análise de
qualidade da safra.

METODOLOGIA DE PESQUISA

COLETA E ANÁLISE DE AMOSTRAS

O Laboratório de Qualidade do Trigo HRS do Departamento de Ciências Vegetais da Universidade Estadual da Dakota do Norte, em Fargo, Dakota do Norte, realizou os testes e análises de qualidade do trigo e da farinha.

TESTES DAS AMOSTRAS

Fatores oficiais de classificação e não classificação foram determinados em 60% das amostras. Os testes de funcionalidade foram realizados em seis amostras compostas categorizadas por região de exportação e faixas de proteína iguais a <13,5%, 13,5 a 14,5% e >14,5%. Os resultados ponderados de produção são apresentados como médias Total, Exportáveis do Golfo/Grandes Lagos e Exportáveis do PNW-com base nas amostras compostas. Os métodos são descritos no documento "Métodos de Análise."

744

AMOSTRAS DE
HARD RED SPRING

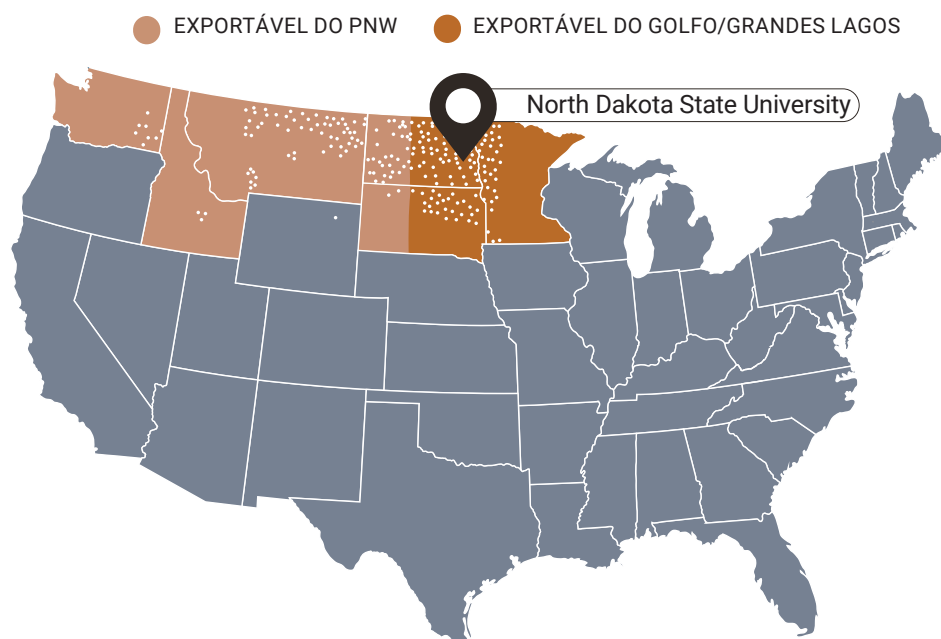
foram coletadas dos talhões,
dos silos nas propriedades ou
de elevadores, e separadas por
regiões de exportação.

6

ESTADOS PESQUISADOS

100%

DA PRODUÇÃO TOTAL DE
HRS REPRESENTADO



SUBCLASSES

De acordo com os padrões oficiais dos Estados Unidos para grãos, o trigo hard red spring é dividido nas três subclasses a seguir de acordo com a porcentagem de grãos vítreos:

DARK NORTHERN SPRING (DNS)

Pelo menos 75% ou mais de grãos vítreos escuros e duros.

NORTHERN SPRING (NS)

Entre 25-74% de grãos vítreos escuros e duros.

RED SPRING (RS)

Menos que 25% de grãos vítreos escuros e duros.



PRODUÇÃO HARD RED SPRING

PARA OS PRINCIPAIS ESTADOS PRODUTORES (MTM)

	2025	2024	2023	2022	2021
Idaho	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
Minnesota	2.1	2.2	2.1	2.0	1.5
Montana	1.5	1.7	2.1	1.7	1.0
North Dakota	7.5	8.4	7.2	7.2	4.8
South Dakota	0.9	0.8	0.8	0.9	0.5
Washington	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Total de 6 estados	12.5	13.7	12.7	12.2	8.1
Exportável PNW	5.7	6.8	6.1	5.5	3.9
Exportável Golfo/Grandes Lagos	6.7	6.9	6.6	6.7	4.2
Total Produção de HRS	12.5	13.7	12.7	12.2	8.1

Com base nas estimativas de safra do USDA a partir de 30 setembro 2025.



CLIMA E COLHEITA

PLANTIO: o trigo de primavera (*spring*) começou a ser semeado no início de abril, antes da média, com neve limitada e temperaturas mais altas. As condições de umidade no plantio estavam, em geral, mais secas que o normal. Chuvas esparsas ocorreram ao longo do período de plantio, repondo a umidade do solo. Em algumas áreas do leste, o plantio ocorreu tardiamente devido ao excesso de umidade.

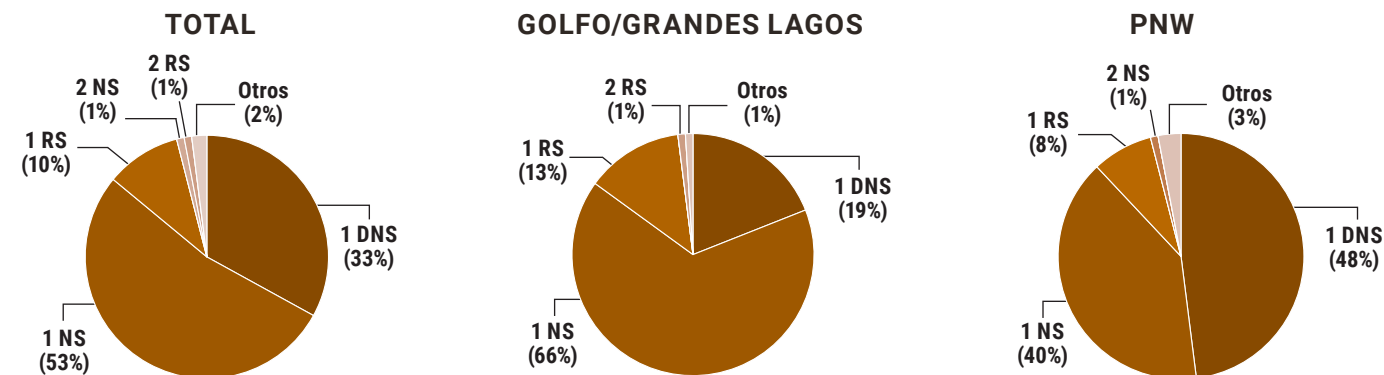
EMERGÊNCIA: ocorreu sob condições variáveis, com períodos de calor, seca e ventos fortes alternados com frio, chuva e tempestades severas, resultando em emergência irregular. À medida que a safra avançou, o clima se estabilizou e o desenvolvimento das lavouras

progrediu em ritmo próximo ao normal, com condições mais secas no oeste e maior umidade no leste. De modo geral, as produtividades foram boas, com recordes em algumas áreas, embora as regiões secas tenham apresentado produtividades abaixo da média.

COLHEITA: começou no final de julho e teve início lento devido à umidade. As condições melhoraram no meio do período de colheita, e a maior parte foi concluída no início de setembro. A etapa final da colheita foi novamente postergada pelo clima úmido.

PRODUÇÃO: estima-se que a produção da safra 2025 de HRS dos EUA é de 12,5 MTM, uma queda de 9% comparada ao ano anterior devido à redução da área plantada.

DISTRIBUIÇÕES POR GRAU



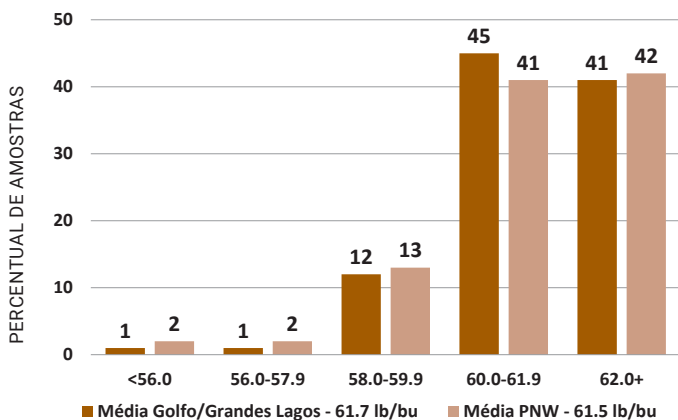
DADOS DE COLHEITA (TOTAL)

	2025 POR PROTEÍNA ¹			2025	2024	5 anos
	Baixo	Médio	Alta	Média	Média	Média
DADOS PARA CLASSIFICAÇÃO DO TRIGO						
Peso específico (lb/bu)	61.9	61.9	61.2	61.6	61.1	61.5
(kg/hl)	81.4	81.3	80.5	81.0	80.4	80.9
Grãos danificados (%)	0.3	0.4	0.3	0.3	0.7	0.3
Matéria estranha (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Chochos e quebrados (%)	0.6	0.5	0.5	0.5	0.8	0.9
Defeitos totais (%)	0.9	0.9	0.8	0.9	1.5	1.2
Grãos vítreos (%)	47	62	69	62	67	69
Grau	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS
DADOS COMPLEMENTARES DE QUALIDADE						
Dockage (%)	0.5	0.5	0.8	0.6	0.6	0.6
Umidade (%)	12.3	12.3	12.0	12.2	12.2	11.9
Proteína (%), 12%/0% bu	12.7/14.5	14.2/16.1	15.4/17.6	14.4/16.3	14.1/16.0	14.5/16.4
Cinzas (%), 14%/0% bu	1.55/1.80	1.52/1.77	1.53/1.78	1.53/1.78	1.54/1.80	1.54/1.79
Peso de 1000 grãos (g)	32.6	34.7	33.7	33.9	32.0	31.5
Tamanho dos grãos (%) g/m/p	52/46/02	59/40/01	50/47/03	54/44/02	47/50/03	44/53/03
Sedimentação (cc)	56.7	65.6	68.8	65.0	66.0	65.8
Falling number (seg)	415	408	394	404	414	386
DON (ppm)	0.3	0.3	0.2	0.3	0.8	0.2
DADOS DA FARINHA:						
Extração em moinho experimental (%)	68.1	68.4	67.6	68.0	67.8	66.8
Cor: L*	89.7	89.3	89.1	89.3	90.1	90.3
a*	-1.9	-1.8	-1.7	-1.8	-2.1	-1.4
b*	9.4	9.3	9.2	9.3	9.7	9.6
Proteína (%), 14%/0% bu	11.8/13.7	13.0/15.1	14.5/16.8	13.3/15.5	12.6/14.7	13.2/15.3
Cinzas (%), 14%/0% bu	0.54/0.62	0.52/0.60	0.53/0.62	0.53/0.61	0.47/0.55	0.49/0.57
Glúten úmido (%), 14% bu	29.2	33.6	37.9	34.3	33.5	34.3
Falling number (seg)	413	411	396	406	394	393
Viscosidade pela amilografia: 65g (UB)	564	582	566	573	609	662
RVA: Temp. de gelatinização (°C)/Pico de visc.(cP)	87.2/2230	87.2/2214	87.4/2164	87.3/2199	87.8/2262	81.5/2178
Visc. da massa quente (cP)/Visc. final (cP)	1494/2375	1465/2379	1441/2291	1462/2346	1521/2418	1683/2521
Amido danificado (%)	7.5	7.2	6.7	7.1	6.6	6.6
SRC: Água/ Sacarose 50% (%)	72/117	72/119	73/122	72/120	68/113	71/118
ácido láctico 5%/Na ₂ CO ₃ 5% (%)	137/103	146/102	155/102	147/102	154/93	150/99
Índice de desempenho do glúten (GPI)	0.62	0.66	0.69	0.66	0.75	0.69
PROPRIEDADES DA MASSA:						
Farinógrafo: Tempo de pico (min)	6.0	7.2	8.5	7.4	7.2	8.0
Estabilidade (min)	11.3	11.7	13.1	12.1	13.0	14.0
Absorção (%)	61.9	63.6	65.1	63.8	61.8	62.3
Alveógrafo: P (mm)	96	95	92	94	92	90
L (mm)	112	127	145	131	124	131
Razão P/L	0.86	0.75	0.64	0.72	0.74	0.68
W (10 ⁻⁴ J)	363	409	444	413	399	399
Extensógrafo (45/135 min): Resistência ₅₀ (UB)	321/424	303/457	325/553	315/486	—	—
Resistência máx (UB)	522/712	526/769	555/891	536/802	502/863	561/997
Extensibilidade (cm)	17.2/16.4	17.6/16.3	18.4/17.5	17.8/16.8	17.6/15.2	16.3/13.6
Área (cm ²)	115/142	116/156	131/186	121/164	108/154	117/167
Razão R ₅₀ /E	18.7/26.5	17.3/28.5	17.8/32.1	17.7/29.4	—	—
Razão R max/E	30.4/44.5	30.0/47.6	30.3/51.5	30.2/48.4	—	—
AValiação do cozimento:						
Pão de forma: absorção de água (%)	63.5	65.1	67.3	65.6	63.8	66.7
Volume do pão (cc)	865	936	1056	966	971	963
Volume específico (cc/g)	6.8	7.3	8.2	7.5	7.9	—
AValiação do espaguete:						
Cor: L*	57.3	56.0	55.4	56.0	59.0	58.4
a*	5.3	5.4	5.4	5.4	3.8	4.7
b*	26.2	25.9	25.6	25.9	28.5	27.8
Peso cozido (g)	32.1	31.6	31.8	31.8	29.4	31.1
Perda no cozimento (%)	6.6	6.0	6.2	6.2	5.1	6.5
Firmeza - massacozida (g*cm)	6.9	7.6	7.4	7.4	5.9	4.0
% DE AMOSTRAS:	20	44	36	100		

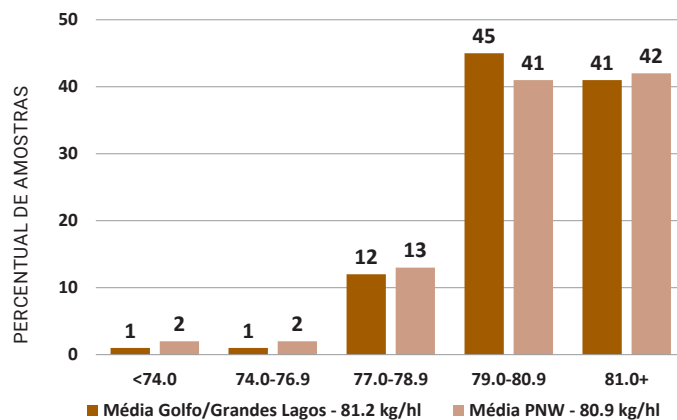
¹Teor de proteínas: Baixo, <13,5%; Médio, 9,0 - 10,5%; Alto, >10,5%.

DISTRIBUIÇÕES

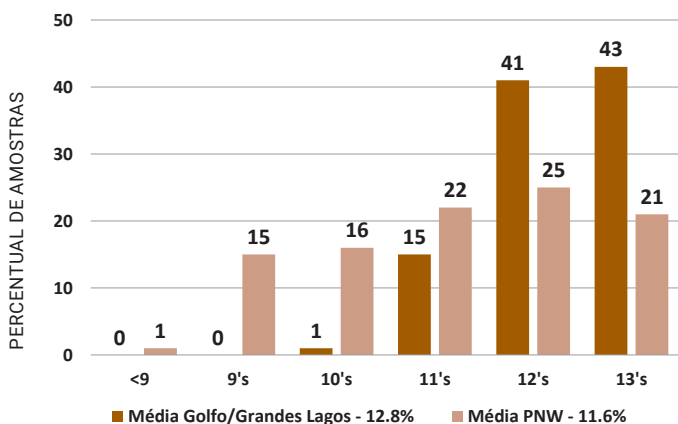
PESO ESPECÍFICO | Libras/bushel



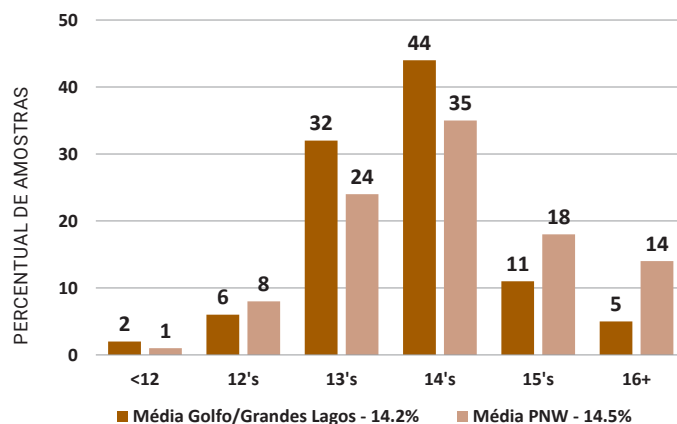
PESO ESPECÍFICO | Quilogramas/Hectolitro



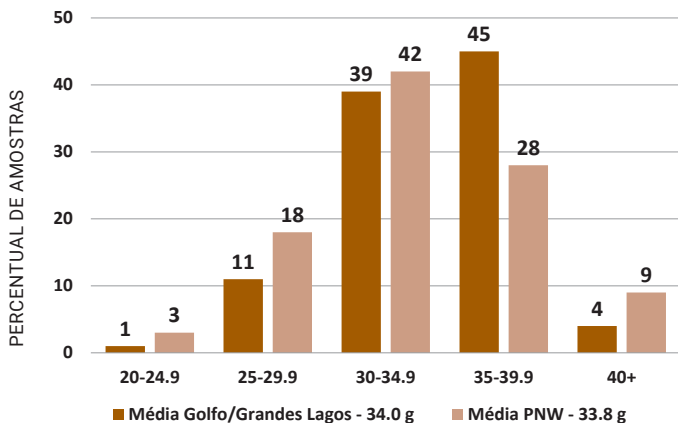
UMIDADE DO TRIGO | Percentual



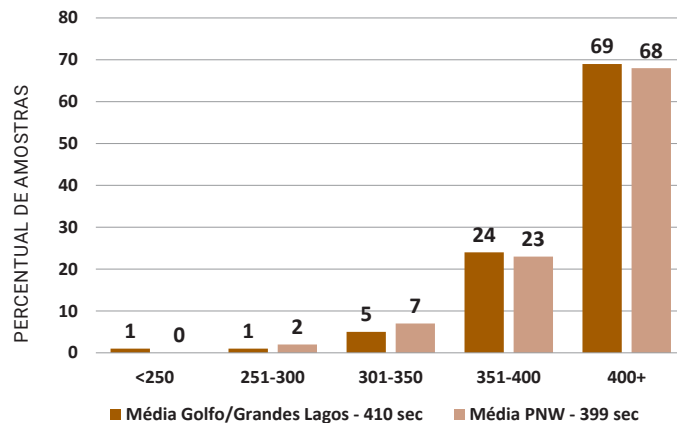
PROTEÍNA (12% BU) | Percentual



PESO DE 1000 GRÃOS | Gramas



FALLING NUMBER | Segundos



PESQUISA DE COLHEITA (GOLFO/GRANDES LAGOS)

A safra 2025 de trigo hard red spring (HRS) dos EUA, cultivada na região leste (exportável via Golfo/Grandes Lagos), apresenta classificações elevadas, teores de proteína bem equilibrados e propriedades funcionais esperadas para a classe HRS. Embora os teores de grãos vítreos estejam um pouco mais baixos neste ano e bolsões isolados tenham apresentado variabilidade devido às condições na colheita, a safra mantém bom desempenho para moagem e panificação. As propriedades de massa indicam força moderada e boa extensibilidade, com resultados de panificação confiáveis e consistentes com as tendências históricas. Os compradores podem adquirir com confiança, mas especificações contratuais diligentes continuam sendo a melhor forma de assegurar a qualidade desejada.

DESTAQUES DA SAFRA EXPORTÁVEL DO GOLFO/GRANDES LAGOS

CLASSIFICAÇÃO: a classificação média da safra 2025 exportável via Golfo/Grandes Lagos é U.S. No. 1 Northern Spring (NS), com 98% das amostras classificadas como U.S. No. 1.

PESO DO HECTOLITRO: as médias são semelhantes às do ano anterior e à média de 5 anos.

GRÃOS DANIFICADOS: os valores são menores que os do ano passado e semelhantes à média de 5 anos.

CHOCHOS E QUEBRADOS: valores semelhantes aos do ano passado e abaixo da média de 5 anos.

GRÃOS VÍTREOS (DHV): os valores estão levemente menores que os do ano anterior e que a média de 5 anos, refletindo o impacto da umidade na colheita.

PROTEÍNA DO TRIGO: os teores estão mais elevados e mais equilibrados em toda a região comparados aos resultados do ano anterior, apesar de ligeiramente abaixo da média de 5 anos.

VOMITOXINA (DON): a pressão de doença foi menos disseminada que em 2024, resultando em concentrações mais baixas de vomitoxina.

PESO DE 1000 GRÃOS (TKW): os resultados são semelhantes aos do ano passado e maiores que à média de 5 anos.

FALLING NUMBER DO TRIGO: os valores estão significativamente mais altos que no ano passado; 93% das amostras foram superiores a 350 seg. Chuvas fora de época afetaram os resultados em áreas isoladas.

MOINHO EXPERIMENTAL BUHLER: a extração de farinha é maior que a do ano passado e que a média de 5 anos; as tendências do teor de cinzas e de amido danificado também foram mais elevadas. É importante observar que os resultados foram obtidos usando um novo moinho experimental Buhler, o que deve ser considerado ao se comparar diretamente com os dados de 2024 e com as médias históricas. Os cálculos são baseados no trigo condicionado.

AMILÓGRAFO: a média é significativamente superior à do ano passado, mas menor que a média de 5 anos.

PROPRIEDADES DE MASSA: os testes físicos da massa indicam uma safra com força moderada e boa extensibilidade.

FARINÓGRAFO: tanto o tempo de pico quanto a estabilidade são semelhantes aos resultados do ano anterior, com taxas de absorção com tendência para valores mais altos.

ALVEÓGRAFO: os resultados indicam massa com boa resistência e extensibilidade, com valores de L e W acima dos resultados do ano anterior e consistentes com a média de 5 anos.

EXTENSÓGRAFO: os dados indicam resistência consistente e melhor extensibilidade com tempos de descanso mais longos, com valores de área alinhados com as tendências históricas.

PÃO: a absorção de água está acima do valor de 2024, enquanto o volume do pão e volume específico estão levemente abaixo. No entanto, permanecem dentro da faixa esperada para um pão de alta qualidade.

“O trigo que colhemos no início da safra apresentou produtividades muito melhores do que no ano anterior, o que nos deixou muito felizes. A qualidade também ficou acima da média, com boa cor e bom teor de proteína. A época das chuvas fez com que a produtividade do trigo colhido mais tarde ficasse parecida com a de 2024. Outros produtores em Minnesota, especialmente nas regiões mais ao norte, tiveram colheitas excelentes — alguns com produtividades quase recordes.”

— Scott Lee, produtor de trigo de Minnesota

DADOS DE COLHEITA (GOLFO/GRANDES LAGOS)

	2025 POR PROTEÍNA¹			2025	2024	5 anos
	Baixo	Médio	Alta	Média	Média	Média
DADOS PARA CLASSIFICAÇÃO DO TRIGO						
Peso específico (lb/bu)	61.7	61.9	61.4	61.7	61.7	61.9
(kg/hl)	81.1	81.4	80.7	81.2	81.1	81.4
Grãos danificados (%)	0.2	0.4	0.4	0.4	1.2	0.4
Matéria estranha (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Chochos e quebrados (%)	0.5	0.4	0.4	0.4	0.4	0.6
Defeitos totais (%)	0.7	0.8	0.8	1.6	1.6	1.0
Grãos vítreos (%)	41	60	52	54	55	59
Grau	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS
DADOS COMPLEMENTARES DE QUALIDADE						
Dockage (%)	0.3	0.5	0.4	0.4	0.5	0.5
Umidade (%)	12.8	12.8	12.8	12.8	13.0	12.7
Proteína (%), 12%/0% bu	12.7/14.4	14.2/16.1	15.2/17.3	14.2/16.1	13.7/15.5	14.3/16.2
Cinzas (%), 14%/0% bu	1.57/1.83	1.53/1.78	1.57/1.83	1.55/1.80	1.55/1.80	1.55/1.80
Peso de 1000 grãos (g)	31.9	35.1	33.6	34.0	34.1	33.2
Tamanho dos grãos (%) g/m/p	53/45/02	63/36/01	57/41/02	59/39/01	62/37/01	55/43/02
Sedimentação (cc)	54.0	64.0	67.0	62.8	64.1	65.1
Falling number (seg)	412	411	405	410	366	377
DON (ppm)	0.3	0.4	0.3	0.3	1.2	0.3
DADOS DA FARINHA:						
Extração em moinho experimental (%)	68.6	68.9	68.2	68.6	68.0	67.4
Cor: L*	89.5	89.3	89.1	89.3	90.2	90.3
a*	-1.9	-1.8	-1.7	-1.8	-2.0	-1.3
b*	9.6	9.4	9.3	9.4	9.5	9.3
Proteína (%), 14%/0% bu	11.8/13.7	13.0/15.1	14.1/16.4	13.1/15.2	12.3/14.3	13.0/15.1
Cinzas (%), 14%/0% bu	0.55/0.64	0.52/0.60	0.56/0.65	0.54/0.62	0.47/0.55	0.49/0.57
Glúten úmido (%), 14% bu	29.1	33.9	35.8	33.4	32.6	33.8
Falling number (seg)	404	409	395	404	374	382
Viscosidade pela amilografia: 65g (UB)	511	548	534	536	481	600
RVA: Temp. de gelatinização (°C)/Pico de visc.(cP)	87.2/2139	87.1/2201	88.0/2125	87.4/2167	87.6/2054	81.4/2118
Visc. da massa quente (cP)/Visc. final (cP)	1392/2264	1486/2416	1424/2309	1449/2355	1299/2147	1574/2417
Amido danificado (%)	7.6	7.2	6.8	7.2	6.8	6.3
SRC: Água/ Sacarose 50% (%)	71/115	71/117	72/118	71/117	67/110	70/115
ácido láctico 5%/Na ₂ CO ₃ 5% (%)	133/100	143/100	146/98	142/99	151/91	148/97
Índice de desempenho do glúten (GPI)	0.62	0.66	0.67	0.65	0.75	0.70
PROPRIEDADES DA MASSA:						
Farinógrafo: Tempo de pico (min)	6.1	7.1	7.8	7.1	6.3	7.5
Estabilidade (min)	10.7	10.5	12.2	11.0	11.2	14.0
Absorção (%)	61.4	63.3	63.8	63.0	61.3	61.8
Alveógrafo: P (mm)	88	94	90	92	90	89
L (mm)	120	120	141	126	119	130
Razão P/L	0.73	0.78	0.64	0.73	0.76	0.69
W (10 ⁻⁴ J)	351	389	428	392	373	396
Extensógrafo (45/135 min): Resistência ₅₀ (UB)	293/345	292/390	349/478	308/405	—	—
Resistência máx (UB)	483/595	523/710	560/809	525/713	468/766	566/958
Extensibilidade (cm)	17.3/17.6	16.7/17.3	17.0/19.2	16.9/17.9	17.9/15.3	16.8/14.2
Área (cm²)	107/130	107/153	123/195	111/160	102/138	121/167
Razão R ₅₀ /E	16.9/19.6	17.5/22.5	20.5/24.9	18.2/22.6	—	—
Razão R max/E	27.9/33.8	31.3/41.0	32.9/42.1	31.0/39.8	—	—
AVALIAÇÃO DO COZIMENTO:						
Pão de forma: absorção de água (%)	62.5	64.1	65.9	64.3	62.7	66.0
Volume do pão (cc)	865	938	1030	948	978	965
Volume específico (cc/g)	6.8	7.4	8.1	7.4	7.9	—
AVALIAÇÃO DO ESPAGUETE:						
Cor: L*	57.2	55.5	54.4	55.6	58.8	58.2
a*	5.5	5.5	5.7	5.5	3.9	4.8
b*	26.0	25.5	25.0	25.4	27.4	27.0
Peso cozido (g)	32.3	31.5	31.1	31.5	29.5	31.0
Perda no cozimento (%)	6.7	5.7	5.6	5.9	5.1	6.5
Firmeza - massacozida (g*cm)	6.8	8.0	7.9	7.7	5.8	4.2
% DE AMOSTRAS:	11	27	14	51		

¹Teor de proteínas: Baixo, <13,5%; Médio, 9,0 - 10,5%; Alto, >10,5%.

PESQUISA DE COLHEITA (PNW)

A safra 2025 de trigo hard red spring (HRS) cultivada na região oeste dos Estados Unidos, (exportável pelo PNW) apresenta, de forma consistente, classificações elevadas, teores equilibrados de proteína nos grãos e características funcionais típicas da classe HRS. Embora a precipitação fora de época, durante a colheita, tenha promovido alguma variabilidade, há menos grãos vítreos e a safra continua oferecendo desempenho confiável na moagem e na panificação. De modo geral, os compradores encontrarão bom valor na safra de 2025, com oportunidades consistentes de mistura e adequação a uma ampla variedade de produtos de panificação de maior valor agregado. Os compradores podem adquirir com confiança, mas as especificações contratuais diligentes continuam sendo a melhor forma de garantir a qualidade desejada

DESTAQUES DA SAFRA EXPORTÁVEL DO PNW

CLASSIFICAÇÃO: a classificação média da safra 2025 exportável via PNW é U.S. No. 1 Northern Spring (NS), com 96% das amostras recebendo classificação U.S. No. 1.

PESO DO HECTOLITRO: as médias melhoraram comparadas ao ano passado e à média de 5 anos.

GRÃOS DANIFICADOS: os níveis permaneceram baixos e consistentes com o ano anterior.

CHOCHOS E QUEBRADOS: os valores estão levemente abaixo dos observados na safra anterior.

GRÃOS VÍTREOS (DHV): Os níveis estão mais baixos que no ano passado e que a média de 5 anos, principalmente devido à precipitação e à umidade durante a colheita.

PROTEÍNA DO TRIGO: as concentrações de proteína são semelhantes à média e estão equilibradas em toda a região de cultivo.

VOMITOXINA (DON): a pressão de doenças foi menos generalizada que no ano passado, resultando em concentrações médias de vomitoxina mais baixas.

PESO DE 1000 GRÃOS (TKW): o tamanho dos grãos é visivelmente maior, especialmente nas áreas de produção do oeste, onde o estresse por calor foi menos intenso comparado ao período de desenvolvimento da safra de 2024.

FALLING NUMBER DO TRIGO: os valores são mais baixos que no ano passado e semelhantes à média de 5 anos; 91% das amostras apresentam resultados acima de 350 seg. Chuvas fora de época afetaram os valores em áreas isoladas.

MOINHO EXPERIMENTAL DE BUHLER: a extração de farinha é consistente com a do ano anterior e superior à

média de 5 anos; o teor de cinzas e o amido danificado são mais altos. É importante observar que os resultados foram obtidos com um novo moinho experimental Buhler, o que deve ser considerado na comparação direta com os dados de 2024 e as médias históricas. Os cálculos são baseados em trigo condicionado.

AMILÓGRAFO: a média é mais baixa que a do ano passado e da média de 5 anos, refletindo grãos sadios. Vale destacar que o segmento de alto teor de proteína apresentou valores inferiores ao basal histórico, indicando menor viscosidade da farinha.

PROPRIEDADES DE MASSA: Os testes físicos de massa indicam uma safra com força moderadamente menor e absorção significativamente maior comparado ao ano passado

FARINÓGRAFO: o tempo de pico é semelhante ao do ano passado, enquanto a estabilidade está mais baixa, sugerindo que a massa pode ser menos tolerante a longos períodos de mistura. Os valores de absorção são superiores aos do ano passado.

ALVEÓGRAFO: os resultados indicam uma massa mais extensível e mais forte, com valores de L e W mais altos comparados ao ano passado e à média de 5 anos.

EXTENSÓGRAFO: os dados mostram maior resistência e extensibilidade tanto em tempos de descanso curtos quanto prolongados, além de valores de área mais elevados.

PÃO: A absorção de água é maior que a do ano passado, e o volume dos pães é robusto, consistente com o desempenho histórico, embora o volume específico esteja ligeiramente abaixo do registrado no ano anterior.

“Apesar de algumas áreas secas, tivemos mais um ano de altas produtividades — levemente abaixo do recorde do ano passado. A pressão de doenças foi baixa, e a colheita teve seus desafios em alguns momentos, mas produzimos uma safra de alta qualidade, com teor de proteína próximo da média, bom peso de hectolitro e excelente classificação. Como todos os anos, trabalhamos muito para oferecer trigo de primavera de qualidade aos nossos clientes.”

— Don Hardy, produtor de trigo da Dakota do North

DADOS DE COLHEITA (PNW)

	2025 POR PROTEÍNA¹			2025	2024	5 anos
	Baixo	Médio	Alta	Média	Média	Média
DADOS PARA CLASSIFICAÇÃO DO TRIGO						
Peso específico (lb/bu)	62.1	61.8	61.1	61.5	60.7	61.1
(kg/hl)	81.7	81.3	80.4	80.9	79.8	80.4
Grãos danificados (%)	0.4	0.4	0.2	0.3	0.3	0.2
Matéria estranha (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Chochos e quebrados (%)	0.8	0.7	0.6	0.7	1.2	1.3
Defeitos totais (%)	1.2	1.1	0.8	1.0	1.5	1.5
Grãos vitreos (%)	55	66	79	70	78	79
Grau	1 NS	1 NS	1 DNS	1 NS	1 DNS	1DNS
DADOS COMPLEMENTARES DE QUALIDADE						
Dockage (%)	0.6	0.6	1.1	0.8	0.7	0.7
Umidade (%)	11.8	11.6	11.5	11.6	11.6	11.2
Proteína (%), 12%/0% bu	12.8/14.5	14.1/16.0	15.6/17.7	14.5/16.5	14.4/16.4	14.6/16.6
Cinzas (%), 14%/0% bu	1.52/1.77	1.51/1.76	1.51/1.76	1.51/1.76	1.54/1.79	1.53/1.78
Peso de 1000 grãos (g)	33.4	34.0	33.7	33.8	30.0	29.9
Tamanho dos grãos (%) g/m/p	51/47/02	53/45/02	46/51/03	49/48/02	34/61/05	33/62/05
Sedimentação (cc)	60.0	68.0	70.0	67.5	67.6	66.4
Falling number (seg)	419	403	387	399	458	394
DON (ppm)	0.2	0.2	0.1	0.2	0.4	0.1
DADOS DA FARINHA:						
Extração em moinho experimental (%)	67.6	67.6	67.2	67.4	67.6	66.3
Cor: L*	89.9	89.4	89.1	89.4	90.1	90.4
a*	-1.9	-1.9	-1.7	-1.8	-2.1	-1.4
b*	9.2	9.2	9.2	9.2	9.8	9.8
Proteína (%), 14%/0% bu	11.8/13.7	13.0/15.1	14.7/17.1	13.6/15.8	12.9/15.0	13.3/15.5
Cinzas (%), 14%/0% bu	0.52/0.60	0.52/0.60	0.51/0.59	0.52/0.60	0.47/0.55	0.49/0.57
Glúten úmido (%), 14% bu	29.3	33.2	39.3	35.3	34.2	34.8
Falling number (seg)	423	413	397	408	412	403
Viscosidade pela amilografia: 65g (UB)	627	632	587	611	725	721
RVA: Temp. de gelatinização (°C)/Pico de visc.(cP)	87.3/2339	87.3/2233	87.1/2189	87.2/2232	88.0/2448	78.8/2161
Visc. da massa quente (cP)/Visc. final (cP)	1616/2507	1434/2323	1452/2279	1475/2336	1721/2662	1712/2543
Amido danificado (%)	7.3	7.1	6.7	7.0	6.4	6.3
SRC: Água/ Sacarose 50% (%)	73/120	73/123	74/124	73/123	69/116	71/121
ácido láctico 5%/Na₂CO₃ 5% (%)	142/106	151/106	160/104	153/105	157/95	151/101
Índice de desempenho do glúten (GPI)	0.63	0.66	0.70	0.67	0.74	0.68
PROPRIEDADES DA MASSA:						
Farinógrafo: Tempo de pico (min)	5.8	7.3	8.9	7.8	8.0	8.5
Estabilidade (min)	12.0	13.4	13.7	13.3	14.7	14.0
Absorção (%)	62.6	64.1	65.9	64.7	62.3	62.8
Alveógrafo: P (mm)	105	97	94	97	93	90
L (mm)	102	138	148	136	129	132
Razão P/L	1.03	0.70	0.64	0.71	0.72	0.69
W (10⁻⁴ J)	377	438	454	434	422	401
Extensógrafo (45/135 min): Resistência ₅₀ (UB)	355/518	320/558	310/601	322/570	—	—
Resistência máx (UB)	568/852	531/857	552/943	547/895	532/950	554/1034
Extensibilidade (cm)	17.0/14.9	18.9/14.9	19.3/16.4	18.7/15.6	17.5/15.1	15.8/13.0
Área (cm²)	124/156	130/160	136/181	132/169	114/168	113/166
Razão R ₅₀ /E	20.9/34.8	16.9/37.4	16.1/36.6	17.3/36.6	—	—
Razão R max/E	33.4/57.2	28.1/57.5	28.6/57.5	29.3/57.4	—	—
AVALIAÇÃO DO COZIMENTO:						
Pão de forma: absorção de água (%)	64.6	66.5	68.2	66.9	64.9	67.4
Volume do pão (cc)	865	933	1073	985	965	962
Volume específico (cc/g)	6.8	7.2	8.3	7.6	7.9	—
AVALIAÇÃO DO ESPAGUETE:						
Cor: L*	57.4	56.7	56.0	56.5	59.1	58.6
a*	5.1	5.1	5.3	5.2	3.7	4.6
b*	26.5	26.6	26.0	26.3	29.6	28.4
Peso cozido (g)	31.9	31.9	32.3	32.1	29.2	31.0
Perda no cozimento (%)	6.5	6.4	6.5	6.5	5.2	6.4
Firmeza - massacozida (g*cm)	7.0	7.0	7.0	7.0	5.9	4.1
% DE AMOSTRAS:	9	18	22	49		

¹Teor de proteínas: Baixo, <13,5%; Médio, 9,0 - 10,5%; Alto, >10,5%.

SOFT WHITE



Cultivado principalmente na região do Noroeste do Pacífico e exportado pelos portos do Pacífico dos Estados Unidos. Com baixo teor proteico, na faixa de 8,5 a 10,5% (12% bu), baixa umidade e glúten fraco. O trigo SW inclui as variedades de inverno e primavera, aumentando a faixa de proteína e de funcionalidade dentro da classe.

Para o moleiro, o trigo SW entrega resultados excelentes. Ele chega ao moinho com uma média de umidade abaixo de 10%, um peso médio acima de 79 hectolitros de massa e baixa quantidade de resíduos de limpeza. O trigo SW oferece todas as oportunidades para que os moleiros aumentem a extração de farinha. A taxa de umidade mais baixa permite que o moleiro condicione o trigo para atingir uma média de umidade alvo mais baixa maximizando a extração de farinha, tamanho e cor das partículas.

Para a panificação, as partículas mais finas podem aumentar a taxa de absorção de água, diminuir o tempo de mistura e melhorar as eficiências de produção. Com granulometria mais fina e características do amido, a farinha de trigo SW cria uma textura ímpar e macia para muitos produtos finais.



APLICAÇÕES

De produtos especiais como bolos esponja ou macarrão asiático até a mistura com trigo HRS para melhorar a cor do pão, a farinha do trigo SW tem a versatilidade de melhorar a qualidade de uma ampla variedade de produtos.

Aplicações incluem:

- Biscoitos/Cookies
- Bolos
- Muffins
- Confeitos
- Wafers/ cones para sorvete
- Cereais e barras de cereais
- Bolachas crackers
- Snacks
- Rolinhos primavera fritos
- Macarrão asiático
- Pães rápidos
- Pães achatados
- Pães cozidos a vapor no estilo do sul da China
- Massa de tempurá
- Farinhas (bolos, confeitaria, farinhas com fermento)
- Outros produtos de confeitaria



ESCANEE ESTE
CÓDIGO QR para
acessar os métodos
de análise de
qualidade da safra.

METODOLOGIA DE PESQUISA

COLETA E ANÁLISE DE AMOSTRAS

O Wheat Marketing Center (WMC) realizou testes de qualidade e análise dos dados de trigo e farinha. O Serviço Federal de Inspeção de Grãos do USDA (FGIS) fez as determinações de grau e mediu o teor proteico do trigo.

TESTES DAS AMOSTRAS

Foram determinados os fatores oficiais de grau e não-grau em cada amostra. Os outros testes foram realizados em 3 amostras compostas classificadas pelas faixas proteicas <9,0%, 9,0 a 10,5%, >10,5% e uma composta por todas as amostras do Club. Os métodos são descritos no documento "Métodos de Análise."

411

AMOSTRAS DE
SOFT WHITE

38

AMOSTRAS DE
WHITE CLUB

foram coletadas por agências estaduais e privadas de inspeção de grãos e empresas de movimentação de trigo.

3

ESTADOS PESQUISADOS

95%

DA PRODUÇÃO TOTAL DE
SW REPRESENTADO



PRODUÇÃO SOFT WHITE

PARA OS PRINCIPAIS ESTADOS PRODUTORES (MTM)

	2025		2024		2023		2022		2021	
	SW	CLUB	SW	CLUB	SW	CLUB	SW	CLUB	SW	CLUB
Washington	3.4	0.1	3.4	0.1	2.6	0.1	3.3	0.3	1.9	0.1
Oregon	1.3	0.0	1.3	0.0	1.0	0.0	1.3	0.0	0.8	0.0
Idaho	1.8	0.0	1.7	0.0	1.5	0.0	1.7	0.0	1.4	0.0
Total 3 estados	6.5	0.1	6.4	0.1	5.1	0.2	6.3	0.3	4.1	0.2
Total de SW dos três estados	6.6		6.5		5.3		6.6		4.3	
Total Produção de SW	7.0		6.7		5.8		6.9		4.8	

Com base nas estimativas de safra do USDA a partir de 30 setembro 2025.

PESQUISA DE COLHEITA

A safra de 2025 do trigo soft white (SW) do Noroeste do Pacífico (PNW) teve boa umidade e temperaturas moderadas na primeira parte do ciclo de cultivo, seguidas por condições mais secas no final do ano. Por isso, a safra teve distribuição de proteína mais típica. A safra de SW deste ano apresenta força de glúten de fraca a média e seus produtos finais apresentam características de aceitáveis a boas. O trigo SW é utilizado em bolos, produtos de confeitaria, biscoitos e salgadinhos (snacks). A safra de SW com teor mais alto de proteína pode ser usada em misturas para crackers, macarrões asiáticos, pães no vapor, pães chatos e pães de forma. O trigo Club, que possui glúten muito fraco, é geralmente misturado ao trigo SW nas variedades Western White, destinadas à produção de bolos e produtos delicados de confeitaria.

CLIMA E COLHEITA

PLANTIO: as condições de plantio no inverno melhoraram significativamente em relação ao ano anterior, com umidade abundante favorecendo o bom estabelecimento das lavouras. A umidade e as temperaturas amenas durante o inverno impulsionaram o crescimento após o período de dormência.

PLANTIO: na primavera começou com boa umidade de solo e foi favorecido com chuvas e clima fresco.

DESENVOLVIMENTO DA SAFRA: à medida que a safra se desenvolvia, o clima quente e seco prolongado causou estresse nas lavouras plantadas na primavera, com impacto na produtividade, enquanto as lavouras de inverno já maduras sofreram menos. A colheita ocorreu, em geral, dentro do período esperado no PNW, com produtividades de médias a acima da média.

PRODUÇÃO: da safra 2025 do trigo SW dos EUA é estimada em 7,0 MTM, um aumento de 5% comparado ao ano anterior.

DESTAQUES DA SAFRA

CLASSIFICAÇÃO: a classificação média geral da safra 2025 de SW é U.S. No. 1.

PESO DO HECTOLITRO: a tendência foi de esses valores estarem mais altos este ano, com todas as faixas de teores de proteína acima de 78,9 kg/hl.

TEOR DE PROTEÍNA (12% umidade): as médias de proteína do trigo SW estão ligeiramente mais altas do que em 2024, devido à menor umidade no final do ciclo de cultivo; os valores permanecem dentro da faixa normal.

CINZAS (14% umidade): o teor de cinzas do trigo SW é significativamente menor comparado ao ano passado e à média dos últimos 5 anos, provavelmente devido às condições mais secas no final do ciclo de cultivo.

FALLING NUMBER DO TRIGO: as médias ultrapassam 300 seg. Os valores estão um pouco abaixo da média dos últimos 5 anos devido geadas localizadas durante o enchimento dos grãos.

MOINHO EXPERIMENTAL BUHLER: as extrações de straight grade aumentaram para o trigo SW, com teor de cinzas um pouco menor. O SW apresenta valores de L* mais baixos e maior teor de amido danificado comparado ao ano passado e à média dos últimos 5 anos.

GLÚTEN ÚMIDO: o glúten úmido da farinha SW está um pouco mais alto do que em 2024, refletindo o teor de proteína um pouco maior.

CAPACIDADE DE RETENÇÃO DE SOLVENTES (CRS): os valores de CRS de ácido láctico do SW estão dentro da faixa normal para glúten de força fraca a média. As amostras compostas de SW apresentam perfis de CRS adequados ao desempenho em biscoitos e crackers, com baixos valores de CRS de água e uma faixa variável de valores CRS de ácido láctico. Os valores de CRS de carbonato de sódio estão ligeiramente elevados, possivelmente por causa de níveis um pouco maiores de amido danificado. Os valores de CRS de sacarose também se mostraram levemente elevados; no entanto, neste ano foi utilizado um agitador automático para os testes de CRS. Assim, os resultados podem não ser diretamente comparáveis aos do ano anterior.

PROPRIEDADES DE GELATINIZAÇÃO DO AMIDO: as viscosidades obtidas por amilógrafo e RVA para o SW indicam adequação para produtos à base de massas líquidas, com médias semelhantes às do ano passado e à média de 5 anos.

PROPRIEDADES DA MASSA: o trigo SW apresenta propriedades típicas de massa, com a força de glúten variando de fraca à média e baixa absorção de água. Os valores L de alveografia para o trigo SW foram maiores (extensibilidade) e valores de P (força) um pouco menores comparados à média.

BOLO ESPONJA: os volumes de SW são semelhantes aos resultados obtidos em 2024 e à média de 5 anos, com texturas ligeiramente mais duras. Todos os bolos foram assados com farinha straight grade moída experimentalmente; a seleção de frações adequadas de farinha short patent deve melhorar o desempenho.

BISCOITOS: Os diâmetros e a razão de espalhamento dos biscoitos de SW foram menores que no ano passado, possivelmente por causa dos teores mais altos de proteína, amido danificado e/ou valores de CRS de sacarose.

PÃO DE FORMA: os resultados de absorção, volume e pontuação de pão de forma de SW são normais, acompanhando o teor de proteína e de absorção de água durante a panificação, com desempenho melhor que no ano passado.

PÃO COZIDO NO VAPOR DO SUL DA CHINA: volumes específicos de SW são semelhantes aos do ano anterior e acima da média de 5 anos, com texturas mais firmes. As amostras compostas de SW com baixo e médio teor de proteína mostraram retração na superfície; já as de alto teor apresentaram pior simetria, provavelmente em função da extensibilidade aumentada.

DADOS DA COLHEITA

	2025					2024		5 anos	
	SW POR PROTEÍNA¹			SW	Club	SW	Club	SW	Club
	Baixo	Médio	Alta	Média	Média	Média	Média	Média	Média
DADOS PARA CLASSIFICAÇÃO DO TRIGO									
Peso específico (lb/bu)	61.2	61.5	60.5	61.2	61.6	60.9	60.5	60.7	60.6
(kg/hl)	80.5	80.9	79.7	80.5	81.1	80.0	79.6	79.8	79.7
Grãos danificados (%)	0.0	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Matéria estranha (%)	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
Chochos e quebrados (%)	0.6	0.6	0.8	0.6	0.9	0.5	1.0	0.6	1.1
Defeitos totais (%)	0.6	0.7	1.0	0.7	0.9	0.6	1.1	0.7	1.2
Grau	1 SW	1 SW	1 SW	1 SW	1 WC	1 SW	1 WC	1 SW	1 WC
DADOS COMPLEMENTARES DE QUALIDADE									
Dockage (%)	0.3	0.4	0.4	0.4	1.0	0.4	1.1	0.5	0.7
Umidade (%)	9.6	9.4	9.0	9.3	9.4	9.0	8.4	9.0	8.3
Proteína (%), 12%/0% bu	8.6/9.8	9.7/11.0	11.1/12.6	9.9/11.2	9.8/11.1	9.2/10.5	9.5/10.8	10.2/11.5	10.3/11.6
Cinzas (%), 14%/0% bu	1.32/1.53	1.26/1.47	1.29/1.50	1.28/1.48	1.25/1.45	1.40/1.63	1.31/1.52	1.42/1.63	1.31/1.51
Peso de 1000 grãos (g), 14% bu	35.2	37.3	32.1	35.8	31.2	35.7	31.2	33.6	30.1
Tamanho dos grãos (%) g/m/p	88/12/00	85/15/00	76/24/00	83/17/00	72/28/00	88/12/00	79/20/01	83/16/01	72/27/01
Características de um grão: dureza	17.8	17.4	21.0	18.3	23.7	22.6	26.4	27.2	29.9
Peso (mg)	37.2	39.1	34.6	37.8	34.6	38.0	34.7	36.6	33.6
Diâmetro (mm)	2.67	2.73	2.57	2.68	2.56	2.71	2.60	2.69	2.53
Sedimentação (cc)	9.8	13.2	17.6	13.8	8.3	11.1	7.8	16.0	10.4
Falling number (seg)	313	306	352	317	330	339	332	336	336
DADOS DA FARINHA:									
Extração em moinho experimental (%)²	71.3	71.5	72.0	71.6	75.7	70.5	71.7	71.1	72.7
Cor: L*	92.8	92.7	92.7	92.7	92.7	93.2	93.4	93.0	93.1
a*	-2.1	-2.0	-2.0	-2.0	-1.9	-2.3	-2.2	-2.1	-2.0
b*	7.5	7.4	7.4	7.4	7.1	8.4	8.1	8.0	7.8
Proteína (%), 14%/0% bu	7.2/8.4	8.2/9.5	9.5/11.0	8.3/9.7	7.9/9.2	7.8/9.1	7.8/9.1	9.0/10.5	9.1/10.6
Cinzas (%), 14%/0% bu	0.43/0.50	0.41/0.48	0.43/0.50	0.42/0.49	0.40/0.47	0.45/0.53	0.45/0.52	0.44/0.51	0.45/0.53
Glúten úmido (%), 14% bu	11.3	19.3	25.9	19.7	—	18.9	—	22.7	—
Falling number (seg)	336	372	370	366	347	368	379	369	371
Viscosidade pela amilografia: 65g (UB)	453	587	516	552	475	522	500	534	512
RVA: Temp. de gelatinização (°C)/Pico de visc.(cP)	82.2/2107	71.1/2444	81.5/2303	75.0/2364	71.8/2194	76.7/2291	69.4/2235	81.4/2249	74.6/2251
Visc. da massa quente (cP)/Visc. final (cP)	1420/2746	1654/3098	1613/2978	1612/3021	1543/2883	1620/3049	1608/2970	1644/3011	1659/2989
Amido danificado (%)	3.9	4.6	3.9	4.3	3.9	4.2	4.0	4.0	3.6
SRC: Água/ Sacarose 50% (%)	57/102	54/101	56/107	55/103	52/96	55/99	53/92	53/97	52/92
ácido láctico 5%/Na₂CO₃ 5% (%)	82/75	94/73	106/76	95/74	72/76	96/71	73/68	100/71	74/68
Índice de desempenho do glúten (GPI)	0.47	0.54	0.58	0.54	0.42	0.56	0.46	0.57	0.46
PROPRIEDADES DA MASSA:									
Farinógrafo: Tempo de pico (min)	—	1.2	1.4	1.2	—	1.3	—	1.8	—
Estabilidade (min)	—	1.5	2.2	1.7	—	2.1	—	2.4	—
Absorção (%)	—	50.8	51.5	51.0	—	51.2	—	51.6	—
Alvéografo: P (mm)	36	37	40	38	24	41	26	38	24
L (mm)	73	101	110	99	101	72	42	87	63
Razão P/L	0.49	0.37	0.36	0.38	0.24	0.59	0.62	0.46	0.45
W (10⁻⁴ J)	62	85	102	86	40	79	29	84	32
Extensograph (45 min): Resistance ₅₀ (BU)	—	208	207	208	—	—	—	—	—
Resistance Max (BU)	—	238	248	241	—	256	—	251	—
Extensibility (cm)	—	17.4	19.0	17.8	—	15.5	—	17.0	—
Area (cm²)	—	63	71	65	—	60	—	64	—
R ₅₀ /E Ratio	—	1.2	1.1	1.2	—	—	—	—	—
R _{max} /E Ratio	—	1.4	1.3	1.4	—	—	—	—	—
AVALIAÇÃO DO COZIMENTO:									
Bolo esponja: volume (cc)	1160	1083	1076	1092	1107	1099	1081	1105	1108
Dureza (g)	301	328	378	336	287	302	287	—	—
Biscoito: Diâmetro (cm)	8.2	8.2	8.0	8.1	8.4	8.5	8.4	8.4	8.7
Fator de espalhamento (diâmetro/altura)	8.7	8.8	8.5	8.7	9.7	9.2	10.0	9.2	10.5
Pão de forma: absorção de água (%)	55.2	55.8	56.7	55.9	—	55.5	—	—	—
Volume do pão (cc)	579	706	750	698	—	635	—	—	—
Volume específico (cc/g)	4.2	5.0	5.3	5.0	—	4.7	—	—	—
AVALIAÇÃO DO PÃO COZIDO NO VAPOR NO SUL DA CHINA:									
Volume específico (cc/g)	2.5	2.6	2.8	2.6	2.7	2.6	2.7	2.4	2.5
Dureza (g)	1905	1936	1900	1923	1802	1748	1621	—	—
% DE AMOSTRAS:	14	63	23	100	100				

¹ Faixa de proteína: Baixa, <9,0%; Média, 9,0 - 10,5%; Alta, >10,5%.
² O cálculo de extração do moinho experimental foi alterado em 2023; os valores não são comparáveis à média de 5 anos. Veja os métodos de análise.
³ O método de cookies mudou em 2023; os valores não são comparáveis à média de 5 anos. Veja os métodos de análise.

SUBCLASSES

De acordo com os padrões oficiais dos Estados Unidos para grãos, o trigo soft white é dividido nas três subclasses a seguir:

SOFT WHITE (SW)

- Contém não mais que 10% de trigo White Club.
- *Triticum aestivum* (trigo comum), também conhecido como “Trigo Mole Branco Comum”, possui farelos brancos e um endosperma mole. O trigo mole branco é normalmente usado “em condições atuais” para todos os usos típicos de trigo e apresenta uma força do glúten baixa para média-baixa.

WHITE CLUB (WC, CLUB)

- Contém não mais que 10% de outros trigos soft white.
- *Triticum compactum* (trigo club) apresenta uma farinha branca e um endosperma mole e é conhecido como a classe mais macia dos trigos nos E.U.A. O trigo Club apresenta um glúten fraco e seu uso resulta em uma excelente qualidade dos bolos (pães de ló de alta proporção). Normalmente, se exporta como componente de trigo “Western White”, mas que também pode ser comprado separadamente.

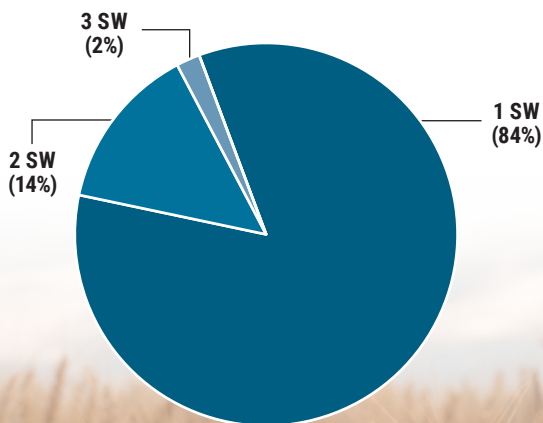
WESTERN WHITE (WW)

- Contém mais que 10% de trigo White Club e mais que 10% de outros trigos soft white.
- Alguns clientes especificam graus variáveis de trigo soft white e White Club wheat na mistura para se beneficiar das características do glúten mais fraco do trigo club para bolo esponja e outros confeitos. O “Western White” é apreciado por sua qualidade de cozimento.

“Neste ano, nosso trigo soft white apresentou boa qualidade e boas produtividades. Apesar do aumento dos custos de insumos — um grande desafio para todos os produtores neste momento, nossa produção consistente nos mantém como o fornecedor mais confiável de trigo de alta qualidade do mundo. Incentivamos os compradores a aproveitarem o valor que entregamos — desde o baixo teor de umidade até o trigo classificado como U.S. No. 1.”

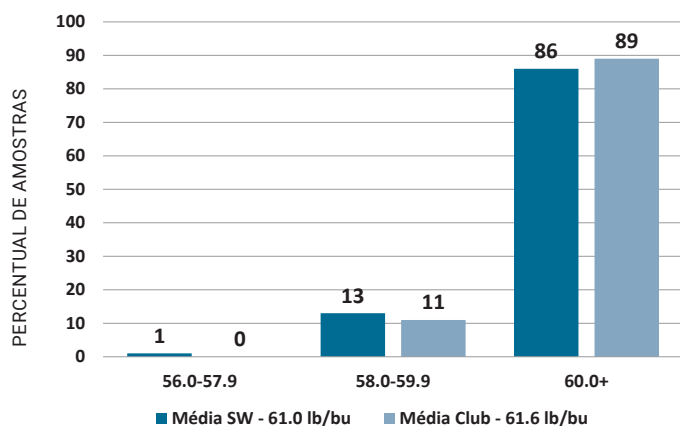
— Tyler “TJ” Hansell,
produtor de trigo do Oregon

DISTRIBUIÇÕES POR GRAU

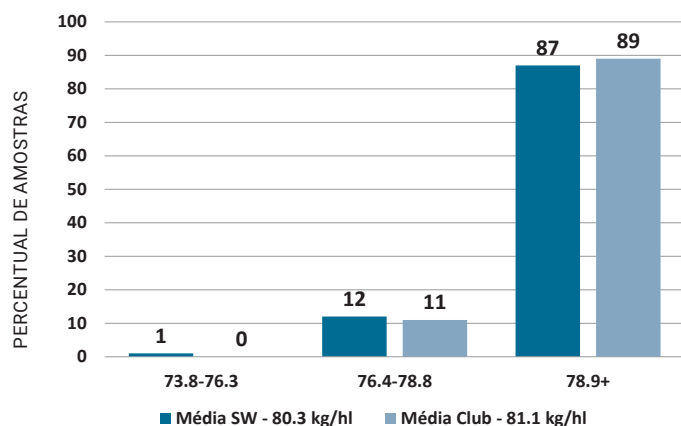


DISTRIBUIÇÕES

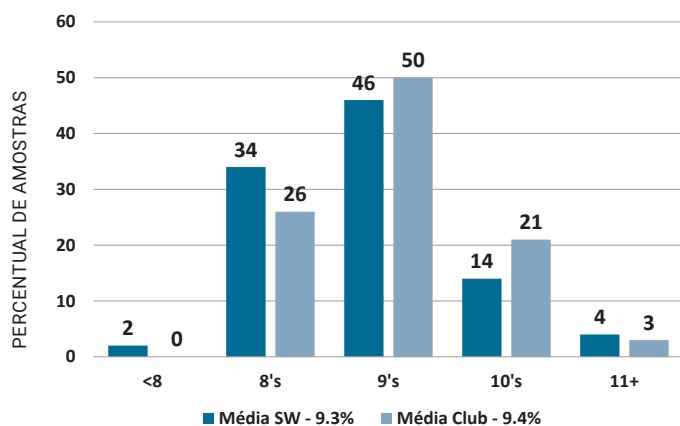
PESO ESPECÍFICO | Libras/bushel



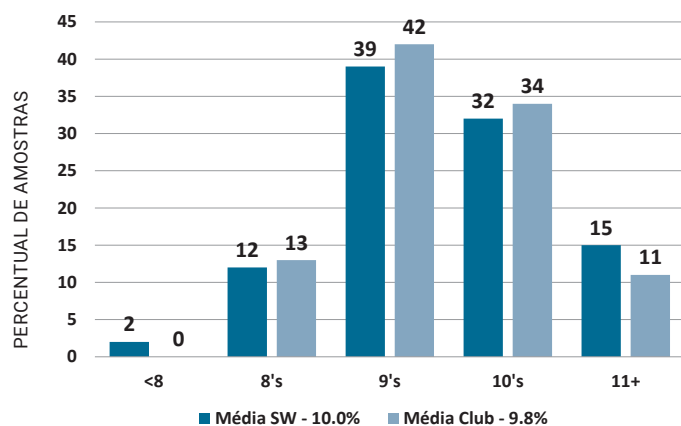
PESO ESPECÍFICO | Quilogramas/Hectolitro



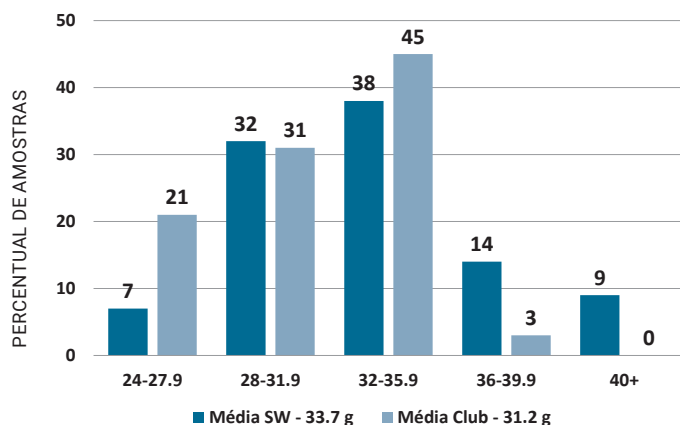
UMIDADE DO TRIGO | Percentual



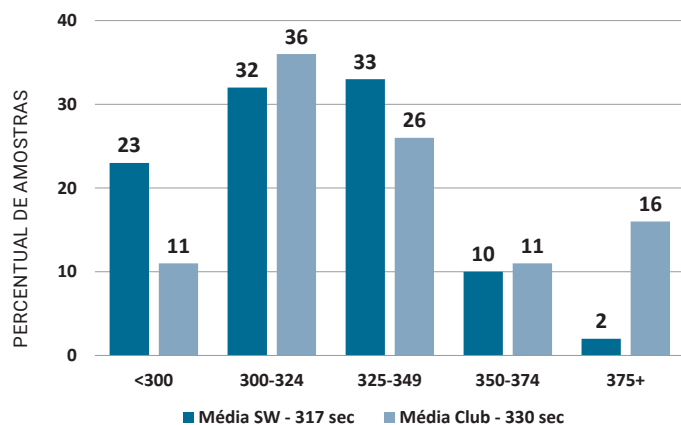
PROTEÍNA (12% BU) | Percentual



PESO DE 1000 GRÃOS | Gramas



FALLING NUMBER | Segundos



SOFT RED WINTER



Cultivado no terço leste dos Estados Unidos e escoado pelos portos do Golfo, do Atlântico e dos Grandes Lagos, o trigo soft red winter (SRW) é a terceira maior classe de trigo produzido nos Estados Unidos. O trigo SRW é um trigo com alta produtividade, baixo teor proteico variando de 8,5 a 10,5% (12% de umidade), endosperma macio, farelo vermelho e glúten fraco. É usado em bolos, cookies, bolachas crackers, pretzels, pães do tipo pita ou árabe, na confeitaria e para mistura de farinhas.

Para o moleiro, o SRW ajuda a diversificar os tipos de farinha produzidas para melhorar a qualidade de muitos produtos. A mistura do trigo SRW com o trigo hard red spring (HRS) e com o trigo hard red winter (HRW) podem diminuir o custo do trigo moído e melhorar a textura das migalhas do pão ou a qualidade e aparência de uma ampla gama de produtos.

Para panificação, o teor mais baixo de umidade da farinha produzido com o trigo SRW oferece uma vantagem por aumentar o volume de água acrescentada e também maximizando a absorção de água e a qualidade do produto ao consumidor.



APLICAÇÕES

O trigo SRW, que costuma ser usado para produtos específicos como bolos esponja, cookies, bolachas crackers e outros produtos de confeitaria, também agrega valor ao moleiro e ao padeiro como um trigo para misturas.

- Biscoitos/Cookies
- Confeitos
- Bolos
- Cereais e barras de cereais
- Bolachas crackers
- Pretzels
- Snacks
- Baguetes
- Empanadas
- Pães achatados
- Rolinhos primavera fritos
- Farinhas (bolos, confeitaria, farinhas com fermento)
- Trigo para mistura



ESCANEE ESTE
CÓDIGO QR para
acessar os métodos
de análise de
qualidade da safra.

METODOLOGIA DE PESQUISA

COLETA E ANÁLISE DE AMOSTRAS

O Laboratório Great Plains Analytical, de Kansas City, Missouri, coletou as amostras e realizou os testes e análises de qualidade do trigo e da farinha

TESTES DAS AMOSTRAS

Foram determinados peso do hectolitro, umidade, proteína, peso de 1000 grãos, cinzas de trigo e *falling number* de cada amostra. O teste para vomitoxina (DON) foi realizado em parte das amostras. Os demais testes foram realizados em 18 amostras compostas. Os resultados foram ponderados de acordo com a produção estimada para cada área que participa do relatório e combinados com as médias do Total, da Costa Leste e do Golfo. Os métodos são descritos no documento "Métodos de Análise."

219

AMOSTRAS DE
SOFT RED SPRING

foram coletadas de
elevadores de grãos em
18 áreas que reportam
os dados.

11

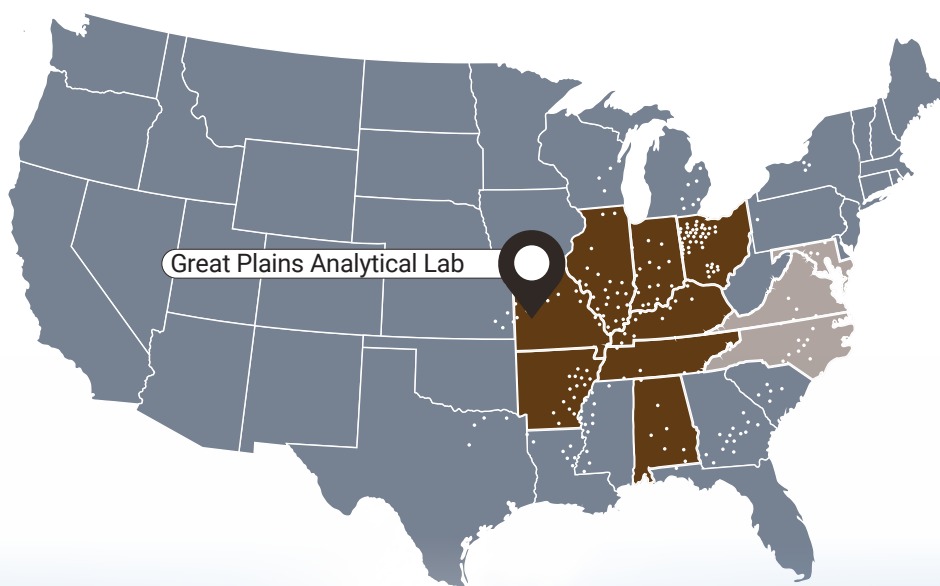
ESTADOS PESQUISADOS

71%

DA PRODUÇÃO TOTAL DE
SRW REPRESENTADO

● EXPORTÁVEL DO GOLFO

● EXPORTÁVEL DO COSTA LESTE



PESQUISA DE COLHEITA

O trigo SRW é cultivado em grande área da região leste dos EUA. Chuvas abundantes na primavera aumentaram a produtividade, mas isso gerou preocupações quanto à qualidade em algumas áreas. Apesar dos desafios climáticos, temos boas características de moagem. Os processadores encontrarão uma safra versátil, com boa qualidade para biscoitos e crackers, e para mistura. Bolsões isolados de alta atividade enzimática (*falling numbers* menores) serão direcionados para canais de nutrição animal em vez de moagem. No geral, a qualidade é boa, e os compradores devem ajustar suas especificações conforme suas necessidades para produtos tradicionais de trigo mole ou mistura com trigo mais forte.

CLIMA E COLHEITA

PLANTIO: começou em meados de setembro de 2024 e progrediu sob condições de seca. O USDA estima que a área semeada com o trigo SRW para a safra de 2025 é de 2,46 milhões de ha, uma leve queda equivalente a menos que 1% comparada ao ano anterior e 5% menor que a média de 5 anos.

DESENVOLVIMENTO DA SAFRA: grande parte da área de cultivo de SRW teve um inverno ameno e seco, com curtas ondas de frio. Com o fim do inverno, temperaturas sazonalmente amenas e o aumento das chuvas ajudaram a melhorar a umidade do solo e favoreceram o desenvolvimento da lavoura. Abril e maio foram os meses com maior precipitação já registrados na maior parte do leste dos EUA.

COLHEITA: começou em meados de maio, mas avançou mais lentamente que a média devido à alta umidade e às chuvas. No início de julho, o clima ficou mais seco, apenas com chuvas isoladas. A colheita foi concluída sob calor e clima predominantemente seco, sem surtos significativos de doenças ou pragas.

PRODUÇÃO: da safra 2025 do trigo SRW dos EUA é estimada em 9,6 MTM. Apesar de a área plantada ter diminuído, produtividades mais altas compensaram a queda, permitindo que se atingisse níveis de produção comparáveis às do ano anterior.

DESTAQUES DA SAFRA

CLASSIFICAÇÃO: as médias de classificação do Golfo e da safra no geral é U.S. No. 2 SRW, e a do trigo da Costa Leste é U.S. No. 3 SRW.

PESO DO HECTOLITRO: os valores do Golfo permaneceram estáveis; as amostras da Costa Leste tiveram queda devido à precipitação durante a colheita.

DEFEITOS TOTAIS: as médias foram mais altas, impulsionadas por um maior número de grãos danificados e quebrados. Os teores de matéria estranha permaneceram semelhantes, refletindo práticas de cultivo consistentes.

PROTEÍNA DO TRIGO (12% DE UMIDADE): os valores ficaram abaixo da média para o Golfo, provavelmente por causa das produtividades mais altas. Para a Costa Leste, os teores de proteína foram mais elevados, possivelmente devido à queda na produção de amido.

UMIDADE DO TRIGO: os teores de umidade no Golfo permaneceram estáveis em relação a 2024; já na Costa Leste, a umidade foi mais baixa.

FALLING NUMBER DO TRIGO: os valores ficaram levemente abaixo da média no Golfo, indicando atividade enzimática mínima da amilase. Na Costa Leste, os valores foram significativamente menores, refletindo maior atividade da enzima.

VOMITOXINA (DON): as médias ficaram mais altas que em 2024 em ambas as regiões, mas ainda abaixo do limite de 2,0 ppm estabelecido pelo USDA. As amostras do Golfo mostraram aumentos moderados, enquanto na Costa Leste os teores foram altos, associados ao aumento das chuvas e à presença de *Fusarium*.

VISCOSIDADE DADA PELA AMIOLOGRAFIA: a viscosidade diminuiu levemente no Golfo, enquanto na Costa Leste houve forte redução, causada pelo aumento da atividade da amilase.

CAPACIDADE DE RETENÇÃO DE SOLVENTES (CRS): os perfis de CRS da Região do Golfo mantiveram-se dentro da média, confirmando usos tradicionais, como biscoitos, bolachas e bolos. Na Costa Leste, os valores ficaram levemente acima dos de 2024, especialmente para o ácido láctico, indicando adequação para produtos de baixa umidade.

PROPRIEDADES DE MASSA: os valores do Golfo foram semelhantes aos de 2024 e à média de 5 anos, típicos para o trigo SRW. Na Costa Leste, a massa manteve proteína funcional, sem mudanças relevantes na reologia.

ALVEOGRAFIA: as amostras do Golfo permaneceram estáveis e consistentes com os anos anteriores. As amostras da Costa Leste apresentaram maior extensibilidade que em 2024.

BISCOITOS: os biscoitos com trigo do Golfo apresentaram resultados semelhantes aos de 2024, com espalhamento e aparência consistentes. Já os da Costa Leste apresentaram diâmetros menores que em 2024, provavelmente devido ao maior teor de proteína. A cor das amostras compostas com *falling number* menor foi levemente mais escura.

PÃO DE FORMA: resultados do Golfo semelhantes a 2024 e à média de 5 anos, com volumes menores por redução de proteína, mas sem impacto funcional relevante. O pão da Costa Leste teve maior absorção e volumes menores comparados a 2024, provavelmente devido ao menor *falling number* e menor funcionalidade da proteína.

BOLO ESPONJA: o desempenho das amostras do Golfo foi bom, com qualidade um pouco melhor devido ao teor mais baixo de proteína. Já para amostras da Costa Leste, os volumes foram maiores comparados a 2024.

DADOS DA COLHEITA

	TOTAL			COSTA LESTE ¹			GOLFO ¹		
	2025	2024	média de 5	2025	2024	média de 5	2025	2024	média de 5
	Média	Média	anos	Média	Média	anos	Média	Média	anos
DADOS PARA CLASSIFICAÇÃO DO TRIGO									
Peso específico (lb/bu)	59.0	59.2	59.8	57.7	59.5	59.4	59.2	59.2	59.9
(kg/hl)	77.7	78.0	78.7	76.0	78.3	78.1	77.9	77.9	78.8
Grãos danificados (%)	1.2	0.5	0.3	1.5	0.5	0.5	1.1	0.5	0.3
Matéria estranha (%)	0.2	0.2	0.1	0.3	0.2	0.1	0.2	0.2	0.1
Chochos e quebrados (%)	0.9	0.6	0.6	1.0	0.6	0.5	0.9	0.6	0.6
Defeitos totais (%)	2.3	1.3	1.0	2.7	1.3	1.1	2.2	1.3	0.9
Grau	2 SRW	2 SRW	2 SRW	3 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW
DADOS COMPLEMENTARES DE QUALIDADE									
Dockage (%)	0.5	0.3	0.3	0.5	0.3	0.3	0.5	0.3	0.3
Umidade (%)	12.8	12.9	13.1	12.8	13.2	13.5	12.8	12.9	13.0
Proteína (%), 12%/0% bu	9.3/10.5	9.8/11.1	9.5/10.8	10.2/11.6	9.8/11.1	9.6/11.0	9.1/10.4	9.8/11.1	9.4/10.7
Cinzas (%), 14%/0% bu	1.21/1.41	1.41/1.64	1.39/1.61	1.22/1.41	1.39/1.62	1.34/1.55	1.21/1.40	1.41/1.64	1.40/1.63
Peso de 1000 grãos (g)	32.9	32.7	34.0	31.7	32.7	35.2	33.1	32.7	33.7
Tamanho dos grãos (%) g/m/p	87/13/01	86/13/01	87/12/01	84/15/01	85/14/01	88/12/01	87/12/01	86/13/01	87/12/01
Características de um grão: dureza	23.3	25.1	24.4	20.2	22.3	24.7	23.7	25.6	24.3
Peso (mg)	33.2	33.4	34.2	30.9	33.3	35.1	33.5	33.4	34.0
Diâmetro (mm)	2.63	2.63	2.64	2.53	2.59	2.65	2.65	2.64	2.64
Sedimentação (cc)	13.2	13.5	11.7	16.7	12.9	12.3	12.7	13.6	11.5
Falling number (seg)	301	316	316	262	317	297	308	316	321
DON (ppm)	1.1	0.7	0.6	1.1	0.4	0.3	1.1	0.8	0.7
DADOS DA FARINHA:									
Extração em moinho experimental (%)	69.5	70.1	67.5	68.4	68.8	66.9	69.7	70.4	67.7
Cor: L*	91.5	90.8	91.1	91.5	90.9	91.0	91.4	90.8	91.1
a*	-2.2	-2.1	-2.3	-2.1	-2.1	-2.2	-2.2	-2.1	-2.3
b*	9.3	9.2	9.1	8.7	9.0	8.8	9.3	9.2	9.1
Proteína (%), 14%/0% bu	7.6/8.8	8.0/9.3	7.6/8.8	8.4/9.7	8.1/9.4	7.7/9.0	7.4/8.6	8.0/9.3	7.5/8.8
Cinzas (%), 14%/0% bu	0.41/0.47	0.43/0.50	0.42/0.48	0.43/0.50	0.42/0.49	0.41/0.48	0.40/0.47	0.43/0.50	0.41/0.48
Glúten úmido (%), 14% bu	19.7	22.4	20.8	22.3	23.2	21.6	19.3	22.3	20.6
Falling number (seg)	291	313	312	253	320	294	297	312	316
Viscosidade pela amilografia: 65g (UB)	438	560	597	279	605	438	462	552	637
RVA: Temp. de gelatinização (°C)/Pico de visc.(cP)	80.2/2011	83.5/2452	—	80.3/1697	80.8/2429	—	80.2/2059	84.0/2456	—
Visc. da massa quente (cP)/Visc. final (cP)	1241/2258	1469/2645	—	823/1574	1508/2688	—	1305/2363	1462/2638	—
Amido danificado (%)	3.4	3.8	3.9	3.6	3.5	4.0	3.3	3.8	3.9
SRC: Água/ Sacarose 50% (%)	54/96	51/86	52/86	55/105	51/92	52/89	53/94	51/85	52/85
ácido láctico 5%/Na ₂ CO ₃ 5% (%)	108/72	100/69	102/71	121/75	111/69	106/72	106/72	99/69	101/70
Índice de desempenho do glúten (GPI)	0.64	0.65	0.65	0.67	0.68	0.66	0.64	0.64	0.65
PROPRIEDADES DA MASSA:									
Farinógrafo: Tempo de pico (min)	1.1	1.2	1.2	1.4	1.0	1.2	1.1	1.2	1.2
Estabilidade (min)	1.4	1.9	1.7	1.7	1.4	1.7	1.4	2.0	1.7
Absorção (%)	53.0	52.7	52.2	53.5	52.0	52.5	52.9	52.8	52.1
Alveógrafo: P (mm)	45	41	41	42	40	42	45	41	41
L (mm)	75	90	74	102	97	79	71	89	73
Razão P/L	0.63	0.45	0.55	0.48	0.41	0.54	0.66	0.46	0.56
W (10 ⁻⁴ J)	101	98	86	113	109	93	99	96	85
Extensógrafo (45 min): Resistência ₅₀ (UB)	204	206	200	254	245	198	196	199	198
Resistência máx (UB)	252	238	230	305	291	231	225	226	226
Extensibilidade (cm)	14.7	14.5	15.1	15.6	15.2	16.1	14.5	14.4	15.1
Área (cm ²)	52	51	52	68	64	55	49	49	52
Razão R ₅₀ /E	1.5	1.4	1.3	1.7	1.7	1.3	1.3	1.3	1.3
AVALIAÇÃO DO COZIMENTO:									
Biscoito: Diâmetro (cm)	8.9	8.9	9.0	8.8	9.1	9.0	8.9	8.9	9.0
Fator de espalhamento (diâmetro/altura)	9.3	9.4	10.1	9.3	10.0	10.2	9.3	9.2	10.1
Pão de forma: absorção de água (%)	56.5	54.8	54.2	57.2	54.5	53.8	56.3	54.9	54.2
Volume do pão (cc)	605	634	613	610	672	612	604	627	614
Volume específico (cc/g)	4.0	4.6	—	4.1	4.9	—	4.0	4.5	—
Bolo esponja: volume (cc)	1154	1049	—	1147	1054	—	1155	1048	—
Dureza (g)	279	345	—	317	389	—	274	337	—
% DE AMOSTRAS:	100	100		25	22		75	78	

¹Costa Leste – Maryland, Virginia and North Carolina; Golfo – Alabama, Arkansas, Illinois, Indiana, Kentucky, Missouri, Ohio and Tennessee.

SOFT RED WINTER PRODUÇÃO

PARA OS PRINCIPAIS ESTADOS PRODUTORES (MTM)

	2025	2024	2023	2022	2021
Alabama	0.1	0.1	0.3	0.2	0.2
Arkansas	0.1	0.1	0.3	0.2	0.2
Georgia	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2
Illinois	1.7	1.6	1.8	1.2	1.3
Indiana	0.6	0.6	0.8	0.5	0.6
Kentucky	0.7	0.8	1.1	0.8	0.8
Maryland	0.3	0.4	0.5	0.4	0.3
Michigan	0.8	0.6	0.9	0.6	0.8
Missouri	1.0	1.0	1.1	0.7	0.9
North Carolina	0.4	0.5	0.8	0.7	0.5
New York	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Ohio	1.2	1.1	1.4	1.0	1.2
Pennsylvania	0.4	0.4	0.5	0.4	0.4
Tennessee	0.5	0.7	0.8	0.7	0.6
Virginia	0.1	0.2	0.3	0.3	0.2
Wisconsin	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Total de estados pesquisados *	6.9	7.0	9.3	6.6	7.0
Exportável Costa Leste	0.9	1.0	1.5	1.3	1.1
Exportável Golfo	6.0	6.0	7.8	5.3	5.9
Total de 16 estados	8.9	8.8	11.4	8.5	9.1
Total Produção de SRW	9.6	9.4	12.2	9.1	9.8

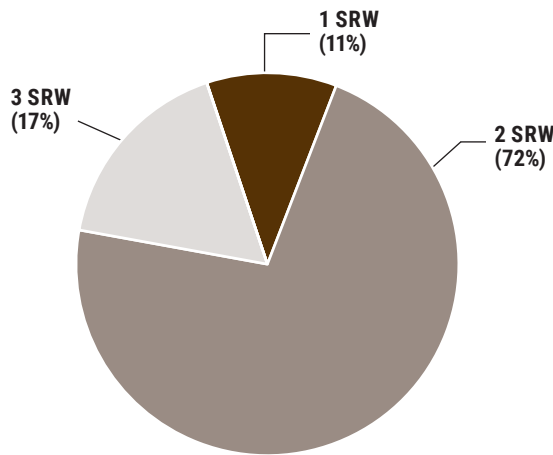
Com base nas estimativas de safra do USDA a partir de 30 setembro 2025.

*Onze estados indicados em itálico foram pesquisados, representando 71% da produção de SRW em 2025.



DISTRIBUIÇÕES POR GRAU

(COM BASE EM 18 AMOSTRAS COMPOSTAS)

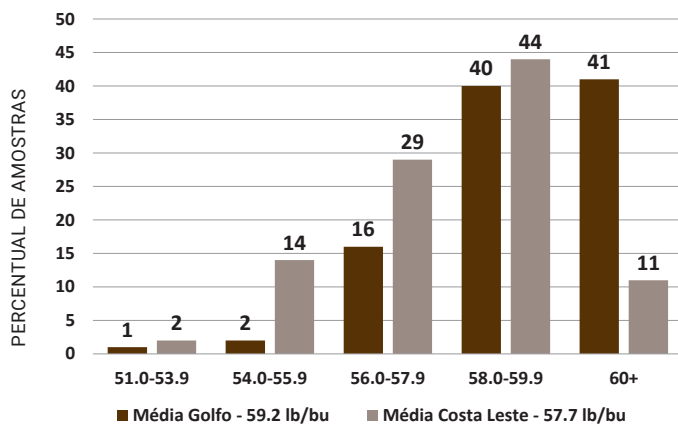


“A produtividade foi muito boa – não foi um recorde, mas o volume e a qualidade ficaram dentro do que esperávamos. As médias estaduais foram de aproximadamente 86 bushels por acre. O peso do hectolitro variou, o que era esperado por causa das condições. Apesar das chuvas em maio e junho em Ohio, a pressão de doenças foi baixa e, no geral, a qualidade do SRW foi considerada muito boa.”

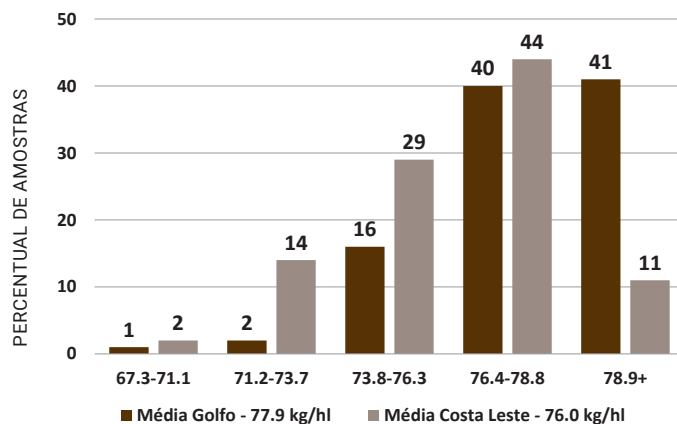
—Joe McCandlish, produtor de trigo de Ohio

DISTRIBUIÇÕES

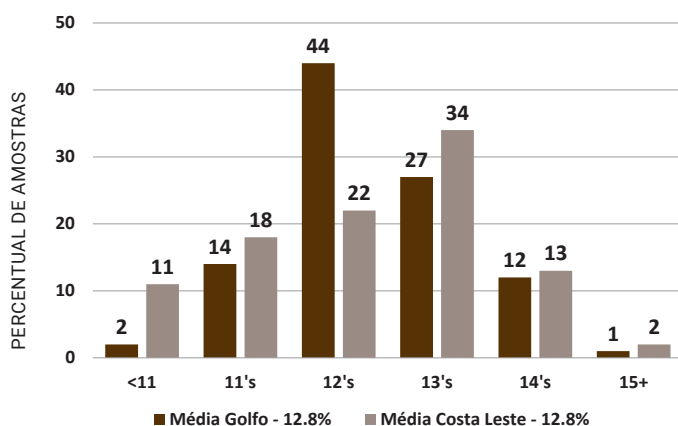
PESO ESPECÍFICO | Libras/bushel



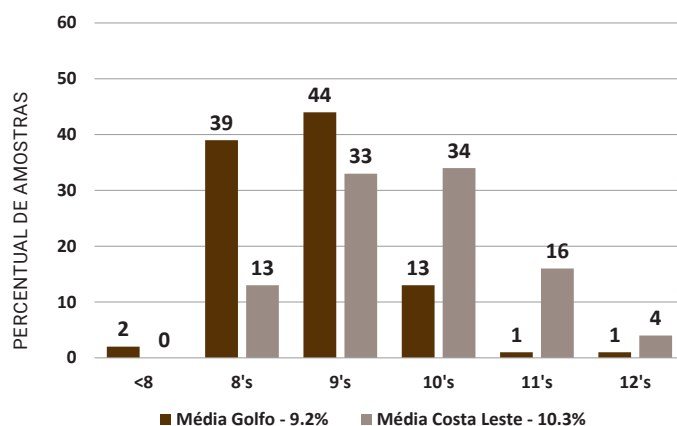
PESO ESPECÍFICO | Quilogramas/Hectolitro



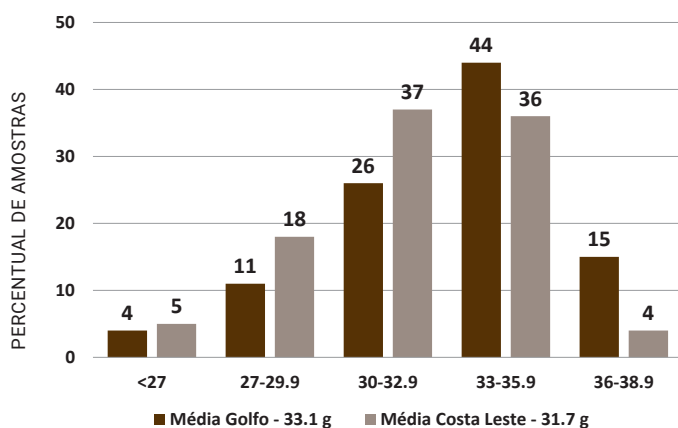
UMIDADE DO TRIGO | Percentual



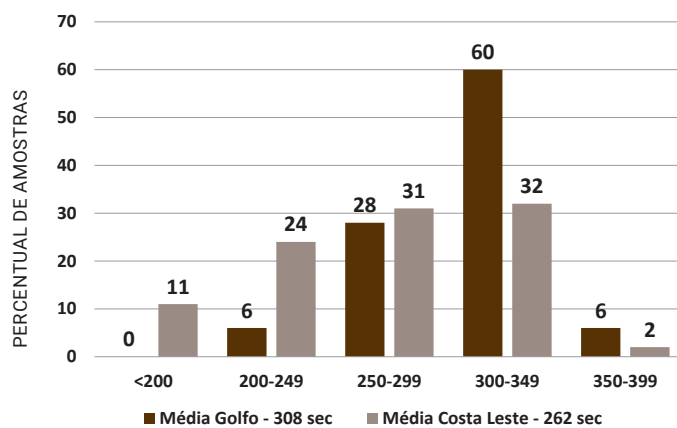
PROTEÍNA (12% BU) | Percentual



PESO DE 1000 GRÃOS | Gramas



FALLING NUMBER | Segundos



DURUM



O Northern Durum é cultivado principalmente na região central do Norte e é escoado pelos portos do Golfo, Grandes Lagos e Pacífico, enquanto o Desert Durum® é cultivado principalmente sob contrato no deserto da região sudoeste (Arizona e Califórnia) e é escoado pela costa do Golfo ou pela costa Oeste. O durum é a quinta classe de trigo mais cultivada nos Estados Unidos, e apresenta alto teor proteico de 12,0 a 15,0% (12% bu), cor âmbar forte, endosperma amarelo, rica em glúten e farelo branco.

Para o moleiro, o durum é um grão grande e bem duro, com potencial de extração muito alto de semolina com baixo teor de cinzas e alta qualidade, que é ideal para pastas finas. O Desert Durum® é colhido e escoado com teor bem baixo de umidade, uma vantagem para moleiros, pois isso contribui para custos eficientes de transporte e altas taxas de extração.

Para consumidores de pasta e cuscuz e pães do Mediterrâneo, o trigo durum ajuda a oferecer cor e textura excelentes.



APLICAÇÕES

O Hard Amber Durum (HAD) define o "padrão ouro" para produtos de pasta premium, cuscuz, alguns pães do Mediterrâneo e bolos.

Aplicações incluem:

- Massas longas e curtas de qualidade premium
- Misturas (com HRS) para massas de pizza
- Farinha de semolina
- Cuscuz
- Pães mediterrâneos e bolos doces ao estilo



ESCANEIE ESTE
CÓDIGO QR para
acessar os métodos
de análise de
qualidade da safra.

METODOLOGIA DE PESQUISA

COLETA E ANÁLISE DE AMOSTRAS DO NORTHERN DURUM

O Laboratório de Qualidade de Trigo Durum da Universidade Estadual da Dakota do Norte em Fargo, Dakota do Norte, realizou testes e análises de qualidade do trigo e farinha.

TESTES DAS AMOSTRAS DO NORTHERN DURUM

Determinou-se a classificação oficial, o peso do hectolitro, grãos vítreos, peso de mil grãos, proteína e *falling number* de cada amostra. Os demais testes foram realizados em 6 amostras compostas classificadas pela região de cultivo. Os métodos são descritos no documento "Métodos de Análise."

251

AMOSTRAS DE
NORTHERN DURUM

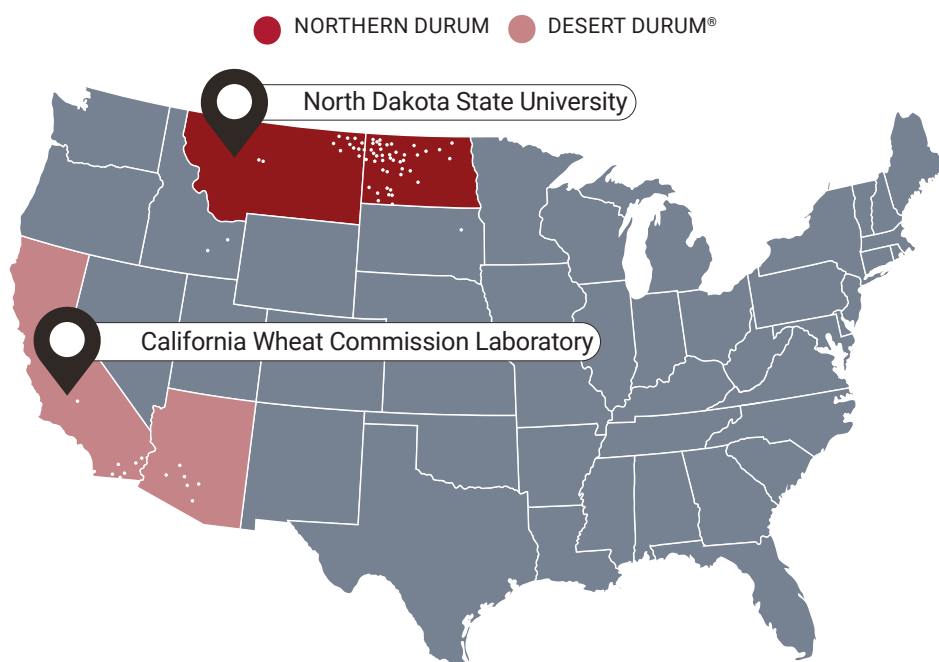
foram coletadas dos talhões,
dos silos nas propriedades ou de
elevadores locais pelo Serviço
Nacional de Estatística Agrícola.

4

ESTADOS PESQUISADOS

100%

DA PRODUÇÃO TOTAL DE
DURUM REPRESENTADO



22

AMOSTRAS DE
DESERT DURUM®

foram coletadas por uma agência de inspeção
autorizada pela Agência Federal de Inspeção de
Grãos (FGIS) ou entregues por operadores de
movimentação de grãos a uma agência autorizada.

COLETA E ANÁLISE DE AMOSTRAS DE DESERT DURUM®

O Laboratório da Comissão de Trigo da Califórnia (CWC), de Woodland, Califórnia realizou testes e análises de qualidade do trigo e da farinha.

TESTES DAS AMOSTRAS DE DESERT DURUM®

Todos os testes foram realizados para cada amostra. Os resultados ponderados para a produção são apresentados. A área de produção do Desert Durum® está realçada no mapa acima. Os métodos são descritos no documento "Métodos de Análise."

PRODUÇÃO DE DURUM

PARA OS PRINCIPAIS ESTADOS PRODUTORES (MTM)

	2025	2024	2023	2022	2021
Arizona	0.2	0.2	0.1	0.3	0.1
California	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
Montana	0.7	0.5	0.6	0.5	0.3
North Dakota	1.4	1.4	0.9	0.8	0.5
Total de 4 estados	2.3	2.2	1.6	1.7	1.0
Northern Durum	2.1	1.9	1.4	1.4	0.8
Desert Durum®	0.2	0.2	0.2	0.4	0.2
Total Produção de Durum	2.3	2.2	1.6	1.7	1.0

Com base nas estimativas de safra do USDA a partir de 30 setembro 2025.

SUBCLASSES

De acordo com os padrões oficiais dos Estados Unidos para grãos, o trigo durum é dividido nas três subclasses a seguir de acordo com a porcentagem de grãos vítreos:

HARD AMBER DURUM (HAD)

- Pelo menos 75% de grãos vítreos duros de cor âmbar.

AMBER DURUM (AD)

- Entre 60-74% de grãos vítreos duros de cor âmbar.

DURUM (D)

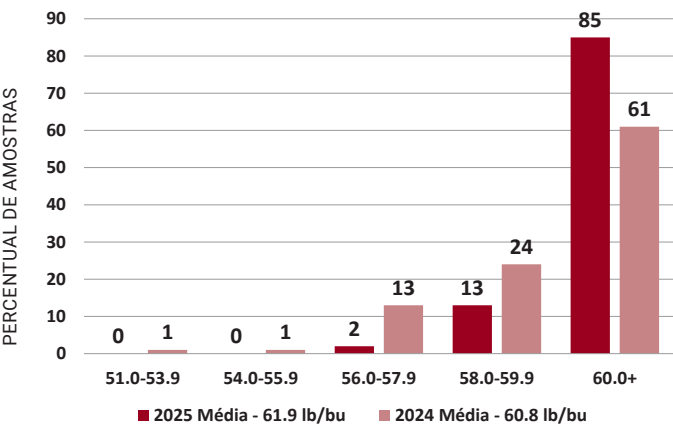
- Menos que 60% de grãos vítreos duros de cor âmbar.

"A safra deste ano enfrentou condições secas, clima extremo e tempestades, mas ainda assim tivemos produtividades robustas, acima da média, e boa qualidade no geral. A pressão de doenças foi mínima em toda a região de trigo durum. Embora o clima úmido durante a colheita tenha causado alguma variação, acredito que temos a qualidade necessária para atender às especificações da maioria dos clientes."

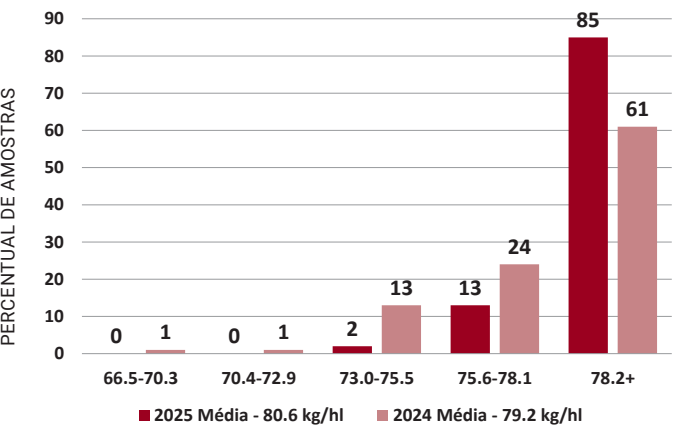
— Glendon Slaubaugh,
produtor de trigo da Dakota do Norte

DISTRIBUIÇÕES (NORTHERN DURUM)

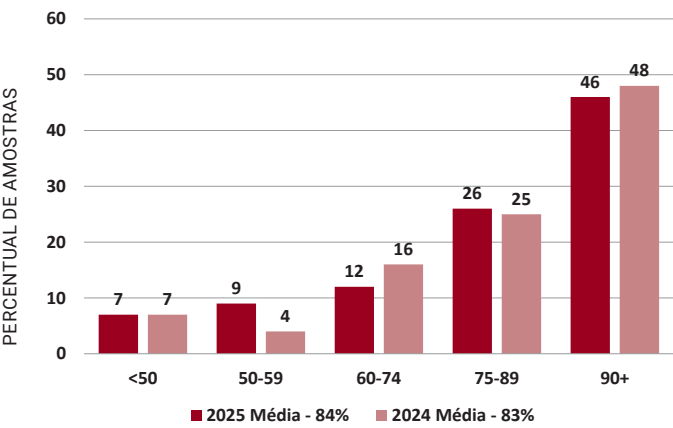
PESO ESPECÍFICO | Libras/bushel



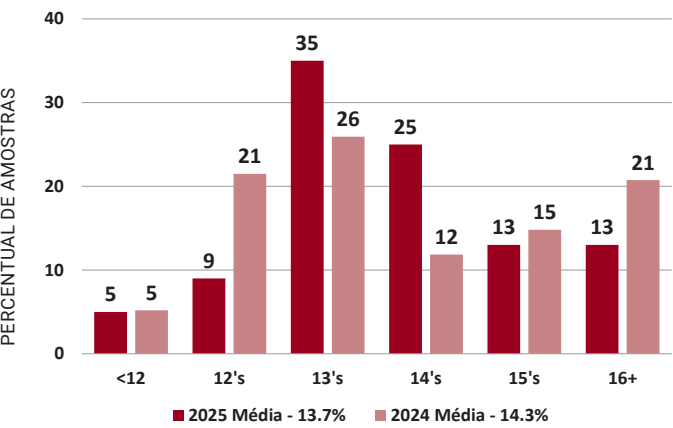
PESO ESPECÍFICO | Quilogramas/Hectolitro



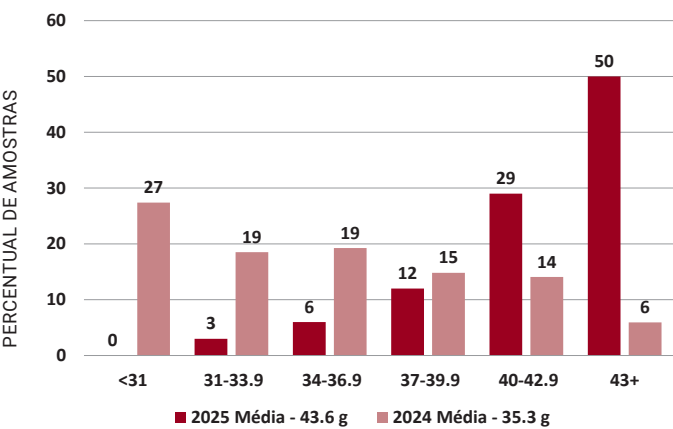
GRÃOS VITREOS | Percentual



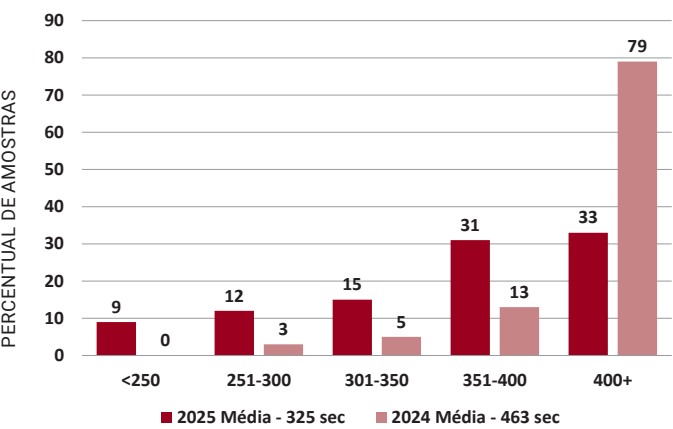
PROTEÍNA (12% BU) | Percentual



PESO DE 1000 GRÃOS | Gramas



FALLING NUMBER | Segundos



PESQUISA DE COLHEITA (NORTHERN DURUM)

A safra de durum de 2025 das Planícies do Norte apresenta muitos atributos positivos, como alto teor de proteína, boa classificação comercial, resultados robustos de peso do hectolitro e do peso de mil grãos e excelente desempenho em qualidade de massa. Como na maioria dos anos, os compradores devem considerar a variação entre os parâmetros de qualidade — incluindo classificação, falling number, teor de grãos vítreos e danos — e ajustar as especificações contratuais conforme necessário. Devido à colheita significativamente tardia em algumas áreas, a última parte da safra não está representada nos dados deste ano. De modo geral, o desempenho da safra de 2025 está alinhado à média dos resultados típicos de Northern Durum e deve atender às especificações dos compradores. Os compradores encontrarão uma safra que atende às demandas de qualidade para a produção de massas, cuscuz e produtos de panificação.

CLIMA E COLHEITA

PLANTIO: começou mais cedo do que o habitual devido à baixa queda de neve no inverno e às condições secas. Embora as chuvas no meio da estação tenham causado alguns atrasos no plantio, a umidade foi benéfica, e a maior parte da lavoura foi plantada até o início de junho.

EMERGÊNCIA DA SAFRA: foi inicialmente postergada pelo clima mais frio, mas logo ultrapassou a média. As condições secas dominaram a maior parte da estação de desenvolvimento, mas a precipitação oportuna e o crescimento precoce ajudaram a assegurar a safra. Posteriormente, na fase de desenvolvimento, a escassez de umidade promoveu um declínio das condições, principalmente em Montana. De modo geral, a pressão de doenças foi baixa.

COLHEITA: começou lentamente por causa das chuvas e da umidade. As condições melhoraram em meados de agosto, acelerando o progresso por várias semanas. Entretanto, o clima úmido no final da safra desacelerou a etapa final da colheita e teve impacto na qualidade da produção.

PRODUÇÃO: nas planícies do norte dos Estados Unidos, estima-se que a produção de durum é de 2,1 MTM (11% acima do valor do ano anterior, devido ao aumento da área plantada e de produtividades aumentadas).

DESTAQUES DA SAFRA

CLASSIFICAÇÃO: a classificação média geral para o durum das Planícies do Norte em 2025 é U.S. No. 1 Hard Amber Durum (HAD); 40% da safra recebe classificação U.S. No. 1 HAD. A safra apresenta distribuição mais ampla de classificações devido a condições climáticas localizadas.

PESO DO HECTOLITRO: os valores são elevados, com média geral superior à do ano anterior e à média de 5 anos.

GRÃOS DANIFICADOS: os valores são um pouco mais altos que os do ano passado, reflexo das condições ambientais.

GRÃOS VÍTREOS (HVAC): os teores de grãos vítreos são comparáveis ao ano anterior; algumas amostras, porém, apresentam valores bem mais baixos, possivelmente em razão das chuvas ocorridas durante a maturação ou a colheita.

TEOR DE PROTEÍNA (12% UMIDADE): os valores são semelhantes aos do ano passado. Os dados de distribuição

indicam uma faixa de teor de proteína mais uniforme, entre 13,0% e 15,0%, com apenas um pequeno número de amostras acima de 15,0%.

PESO DE 1000 GRÃOS (PMG): as médias estão bem acima das do ano passado, por causa das melhores condições de cultivo no geral sem estresse por calor prolongado.

UMIDADE DO GRÃO: as médias foram menores que as do ano passado, mas superiores à média de 5 anos, devido às condições mais úmidas na colheita.

FALLING NUMBER: os valores foram menores este ano comparados ao ano passado e à média de 5 anos, devido às precipitações durante a colheita. Os dados de distribuição indicam que a maior parte da safra apresenta valores de *falling number* acima de 300 seg, com uma menor proporção acima de 400 seg. Aproximadamente 21% das amostras apresentam valores de *falling number* menor que 300 seg.

VOMITOXINA (DON): os valores estão um pouco mais altos este ano por causa de áreas isoladas de pressão de doença, principalmente nas áreas de produção no Leste. Apesar disso, a média geral está bem abaixo dos limites comerciais.

MOINHO EXPERIMENTAL: a extração de semolina é levemente menor que no ano anterior, mas ainda superior à média de 5 anos. As amostras foram processadas em moinho experimental Quadromat Junior; a moagem laboratorial não é indicativa do desempenho em moagem comercial.

TEOR DE PROTEÍNA DA SEMOLINA: o valor é semelhante ao do ano passado e apenas um pouco menor que a média de 5 anos.

CINZAS DA SEMOLINA: o teor está abaixo do registrado no ano anterior e da média de 5 anos.

SPECKS: os resultados são superiores aos do ano passado e da média de 5 anos.

COR DA SEMOLINA: o valor b* (cor amarela) está levemente abaixo do observado no ano anterior e da média de 5 anos.

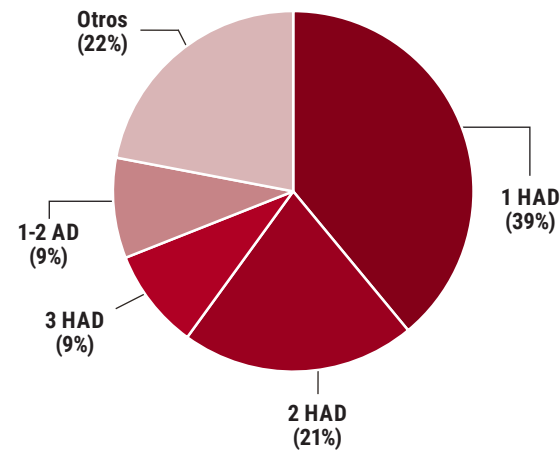
FORÇA DA MASSA: os parâmetros apresentam força comparável à do ano anterior e consistente com uma safra típica de trigo durum.

ESPAGUETE: as avaliações de espaguete seco indicam melhoria nas características em relação ao ano passado, com peso aumentado após o cozimento, menor perda na cocção e maior firmeza, quando comparadas tanto aos resultados do ano anterior quanto às médias dos últimos 5 anos.

DADOS DE COLHEITA (NORTHERN DURUM)

	2025 Média	2024 Média	5 anos Média
DADOS PARA CLASSIFICAÇÃO DO TRIGO			
Peso específico (lb/bu)	61.9	60.8	61.3
(kg/hl)	80.6	79.2	79.8
Grãos danificados (%)	1.8	0.6	0.4
Matéria estranha (%)	0.0	0.1	0.0
Chochos e quebrados (%)	0.5	0.7	0.8
Defeitos totais (%)	2.3	1.4	1.2
Grãos vítreos (%)	84	83	86
Grau	1 HAD	1 HAD	1 HAD
DADOS COMPLEMENTARES DE QUALIDADE			
Dockage (%)	0.6	0.8	0.9
Umidade (%)	11.6	12.2	11.2
Proteína (%), 12%/0% bu	14.2/16.2	14.3/16.3	14.2/16.2
Cinzas (%), 14%/0% bu	1.55/1.80	1.58/1.84	1.58/1.80
Peso de 1000 grãos (g)	43.6	35.3	40.9
Tamanho dos grãos (%) g/m/p	64/34/02	42/53/05	47/49/04
Falling number (seg)	325	463	427
Sedimentação (cc)	80	79	72
DON (ppm)	0.6	0.3	0.1
DADOS DE SEMOLINA:			
Extração em moinho experimental (%)	—	—	—
Extração de semolina (%)	58.8	60.7	55.9
Cor: L*	80.9	81.1	83.0
a*	-3.0	-3.1	-2.6
b*	28.7	30.0	30.4
Proteína (%), 14%/0% bu	12.6/14.7	12.3/14.3	12.6/14.7
Cinzas (%), 14%/0% bu	0.61/0.71	0.68/0.79	0.65/0.76
Specks (no/10 sq in)	33	25	26
Glúten úmido (%), 14% bu	34.5	31.7	33.5
Índice de glúten (%), 14% bu	82	89	81
AVALIAÇÃO DO ESPAGUETE:			
Cor: L*	57.7	58.9	60.3
a*	4.6	3.7	3.6
b*	40.1	41.0	44.2
Peso cozido (g)	32.1	30.1	31.0
Perda no cozimento (%)	6.9	7.2	7.3
Firmeza - massacozida (g*cm)	8.4	6.7	4.7
CONTAGEM DE AMOSTRAS:	252	251	

DISTRIBUIÇÕES POR GRAU (NORTHERN DURUM)



PESQUISA DE COLHEITA (DESERT DURUM®)

Desert Durum® é uma marca registrada de certificação do Arizona Grain Research and Promotion Council e da California Wheat Commission, que autorizam seu uso apenas para designar o durum cultivado sob irrigação nos vales do deserto e nas terras baixas do Arizona e da Califórnia.

Desert Durum® pode ser produzido e entregue com "identidade preservada" para os mercados doméstico e de exportação, o que permite que os clientes comprem grãos com características de qualidade específicas para suas necessidades de processamento. As necessidades anuais podem ser pré-contratadas com empresas que comercializam os grãos antes do plantio do outono-inverno para a colheita no final de maio até o início de julho. A identidade varietal é mantida por produtores experientes que plantam sementes certificadas e empresas que armazenam e fazem a expedição de acordo com os cronogramas de entrega preferidos pelos clientes.

A área plantada de produção de Desert Durum® em 2025 foi menor que a de 2024. De acordo com o USDA, a produção da safra de 2025 do Desert Durum® é estimada em 0,2 MTM.

DESTAQUES DA SAFRA

Desert Durum® apresenta grãos consistentemente grandes e com baixa umidade, características que contribuem para custos eficientes de transporte e altas taxas de extração. A safra de 2025 fornecerá as valiosas características de qualidade de moagem, semolina e massa que os clientes aprenderam a aguardar e apreciar.

CLASSIFICAÇÃO: a classificação geral da média das amostras para a pesquisa da safra de Desert Durum® de 2025 é U.S. No. 1 Hard Amber Durum (HAD).

PESO DO HECTOLITRO: a média deste parâmetro foi robusto e comparável tanto à média do ano passado quanto à média de 5 anos, refletindo uma média elevada, típica do Desert Durum®.

GRÃOS VÍTREOS (HVAC): a média do teor de grãos vítreos foi comparável tanto à média do ano passado quanto à média de 5 anos, refletindo uma média alta, típica do Desert Durum®.

GRÃOS DANIFICADOS e DEFEITOS TOTAIS: as médias de ambas foram baixas e comparáveis às médias do ano passado e a de 5 anos.

UMIDADE: os valores de teor de foram mantidos baixos, uma característica do Desert Durum®. Pode-se acrescentar mais água ao grão antes da moagem, agregando valor adicional aos moleiros.

PROTEÍNA DO TRIGO: a média do teor de proteína foi comparável tanto à média do ano passado quanto à média de 5 anos, refletindo uma média alta, típica do Desert Durum®.

PESO DE 1000 GRÃOS: a média do peso de 1000 grãos ficou dentro da faixa típica e reflete uma média alta, típica do Desert Durum®.

FALLING NUMBER DO TRIGO: os valores ficaram levemente acima das médias do ano anterior e a de 5 anos, refletindo um trigo sadio e uma média alta, típica do Desert Durum®.

CINZAS DE SEMOLINA: o teor de 5 ficou abaixo das médias do ano passado e de 5 anos.

GLÚTEN ÚMIDO: a média ficou um pouco acima do valor do ano anterior e mais alta que a da média de 5 anos.

ÍNDICE DE GLÚTEN: permaneceu estável e próximo a de valores históricos.

COR DA SEMOLINA: o valor b* (amarelo) da cor da semolina ficou um pouco abaixo do valor da média do ano passado e de 5 anos. O valor indica que a cor da semolina é amarela brilhante.

FIRMEZA DO ESPAGUETE COZIDO: foi comparável à do ano anterior e levemente superior à média de 5 anos, indicando que a massa tem boa tolerância ao cozimento e qualidade no consumo.

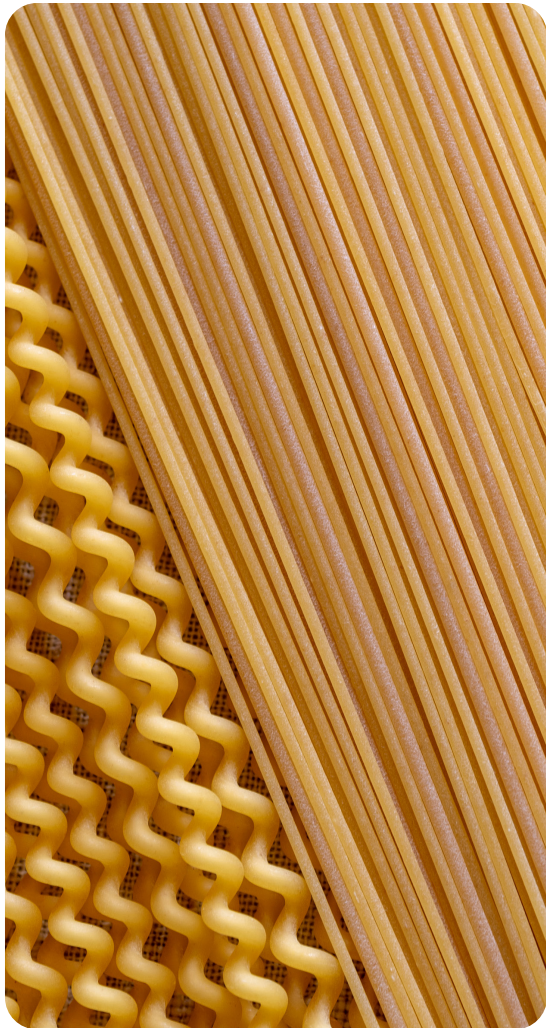
“A safra de trigo Desert Durum® de 2025 do Arizona reflete tanto a resiliência quanto os desafios da agricultura no deserto.

Embora a área plantada tenha caído significativamente, as produtividades se mantiveram estáveis, em torno de três toneladas por acre. Os produtores continuam entregando um produto de alta qualidade que atende à demanda global, mesmo diante de mercados em transformação e da redução da oferta de água.”

— Richard Heiden, produtor de trigo do Arizona

DADOS DE COLHEITA (DESERT DURUM®)

	2025	2024	5 anos
	Média	Média	Média
DADOS PARA CLASSIFICAÇÃO DO TRIGO			
Peso específico (lb/bu)	62.5	63.1	63.3
(kg/hl)	81.4	82.2	82.4
Grãos danificados (%)	0.0	0.2	0.1
Matéria estranha (%)	0.1	0.0	0.0
Chochos e quebrados (%)	0.5	0.5	0.4
Defeitos totais (%)	0.6	0.7	0.6
Grãos vítreos (%)	97	98	98
Grau	1 HAD	1 HAD	1 HAD
DADOS COMPLEMENTARES DE QUALIDADE			
Dockage (%)	0.5	0.4	0.3
Umidade (%)	7.2	7.1	7.3
Proteína (%), 12%/0% bu	13.8/16.6	13.7/16.4	13.8/15.9
Cinzas (%), 14%/0% bu	1.70/1.97	1.66/1.94	1.65/1.92
Peso de 1000 grãos (g)	48.2	46.3	48.7
Tamanho dos grãos (%) g/m/p	95/05/00	94/06/00	93/07/00
Falling number (seg)	772	646	652
Sedimentação (cc)	70	61	63
DON (ppm)	-	-	-
DADOS DE SEMOLINA:			
Extração em moinho experimental (%)	80.7	82.1	78.9
Extração de semolina (%)	68.9	70.7	72.3
Cor: L*	86.2	85.8	85.9
a*	-4.0	-3.8	-4.0
b*	31.6	32.2	32.2
Proteína (%), 14%/0% bu	12.7/14.7	12.5/14.6	12.9/15.1
Cinzas (%), 14%/0% bu	0.80/0.93	0.85/0.98	0.81/0.94
Specks (no/10 sq in)	20	23	22
Glúten úmido (%), 14% bu	34.8	32.8	34.3
Índice de glúten (%), 14% bu	73	72	74
AVALIAÇÃO DO ESPAGUETE:			
Cor: L*	56.7	56.3	56.2
a*	-0.1	-0.2	0.0
b*	43.7	43.6	43.6
Peso cozido (g)	29.4	29.5	29.7
Perda no cozimento (%)	5.5	5.8	6.0
Firmeza - massacozida (g*cm)	7.4	7.3	7.2
CONTAGEM DE AMOSTRAS:	22	6	7



PESSOAS COMPROMETIDAS. TRIGO CONFIÁVEL.

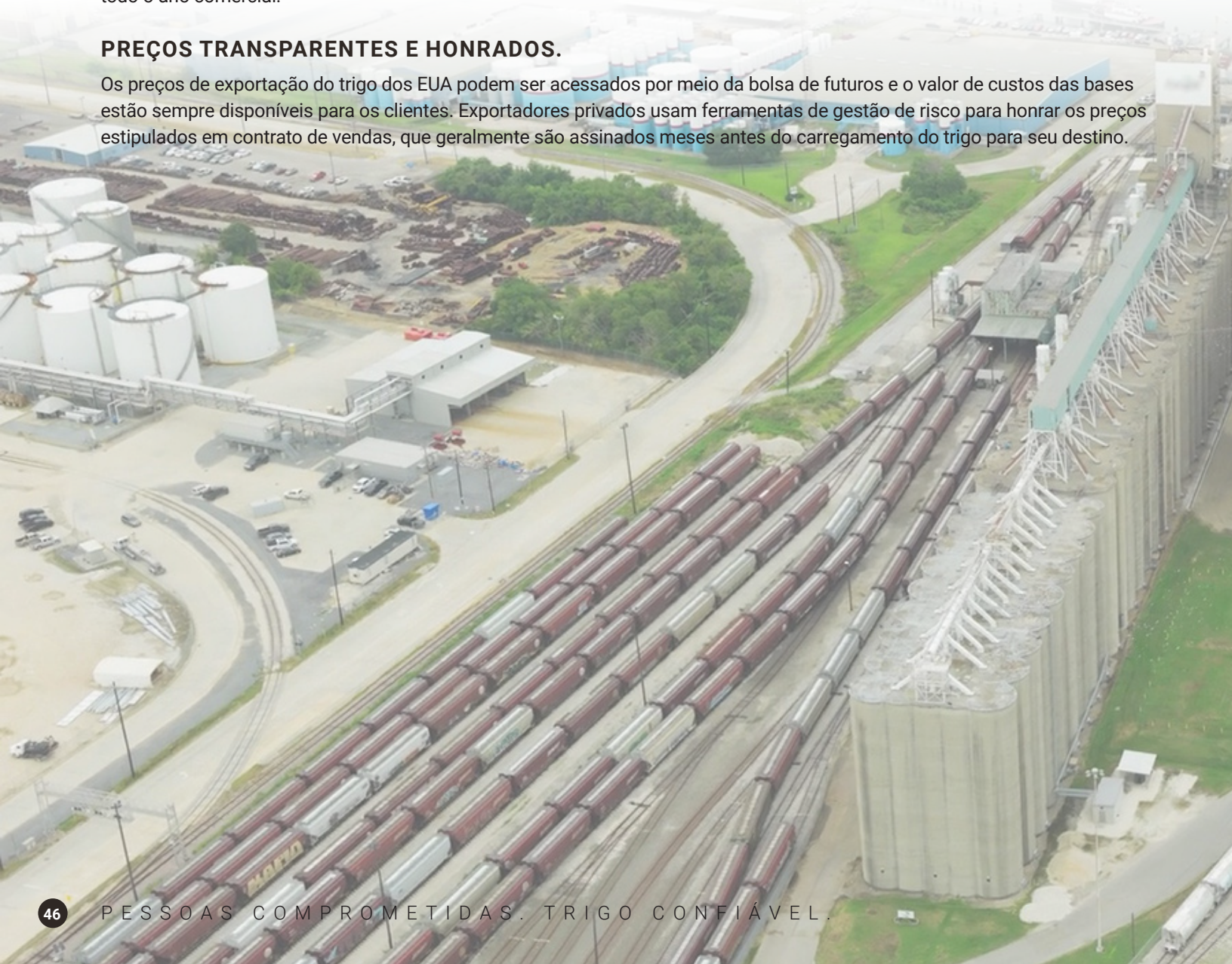
As famílias de produtores de trigo dos EUA e a indústria que oferece esse cereal mantêm seu comprometimento de operar um mercado transparente e aberto. Aqui estão alguns dos motivos que explicam por que nossos clientes internacionais sabem que podem confiar na integridade da nossa cadeia de suprimentos, da qualidade do trigo dos EUA e de nossa confiabilidade ímpar como fornecedor.

A “LOJA” DO TRIGO DOS EUA ESTÁ SEMPRE ABERTA.

Os produtores dos EUA superam riscos substanciais todos os anos para atender a demanda interna de trigo e ainda oferecer metade da safra para mercados de exportação. Produtores e elevadores de grãos podem armazenar e eficientemente transportar o trigo sob as melhores condições para atender a demanda internacional quando houver necessidade e durante todo o ano comercial.

PREÇOS TRANSPARENTES E HONRADOS.

Os preços de exportação do trigo dos EUA podem ser acessados por meio da bolsa de futuros e o valor de custos das bases estão sempre disponíveis para os clientes. Exportadores privados usam ferramentas de gestão de risco para honrar os preços estipulados em contrato de vendas, que geralmente são assinados meses antes do carregamento do trigo para seu destino.



QUALIDADE GARANTIDA.

A US Wheat Associates publica relatórios semanais durante a colheita com um resumo dos resultados iniciais da qualidade do trigo. A USW trabalha com várias organizações e laboratórios que analisam centenas de amostras de todos os seis tipos de classes de trigo dos EUA e publica todos os resultados no Relatório Anual de Qualidade da Safra. Em seguida, nossa equipe, produtores e especialistas da indústria viajam pelo mundo para apresentar os resultados para nossos clientes e usuários finais. Os cerealistas e exportadores dos EUA inspecionam e testam o trigo no recebimento e durante a segregação por classe de acordo com a qualidade para atender os requisitos dos clientes. O Federal Grain Inspection Service (FGIS) faz uma inspeção independente do trigo durante o carregamento da embarcação para certificar que a qualidade carregada é compatível com as especificações do cliente.

A INTERVENÇÃO DIRETA DO GOVERNO NAS EXPORTAÇÕES FOI BANIDA.

Várias leis federais dos EUA protegem a inviolabilidade de todos os contratos de exportação. A única exceção é a declaração de emergência nacional.

COMPRADORES RECEBEM SERVIÇOS COMERCIAIS E SUPORTE TÉCNICO INIGUALÁVEIS.

Com verbas provenientes das famílias dos produtores de trigo dos EUA e do Foreign Agricultural Service (FAS) do USDA, a experiente equipe e consultores da USW agregam valor excepcional às importações de todas as classes do trigo dos EUA.

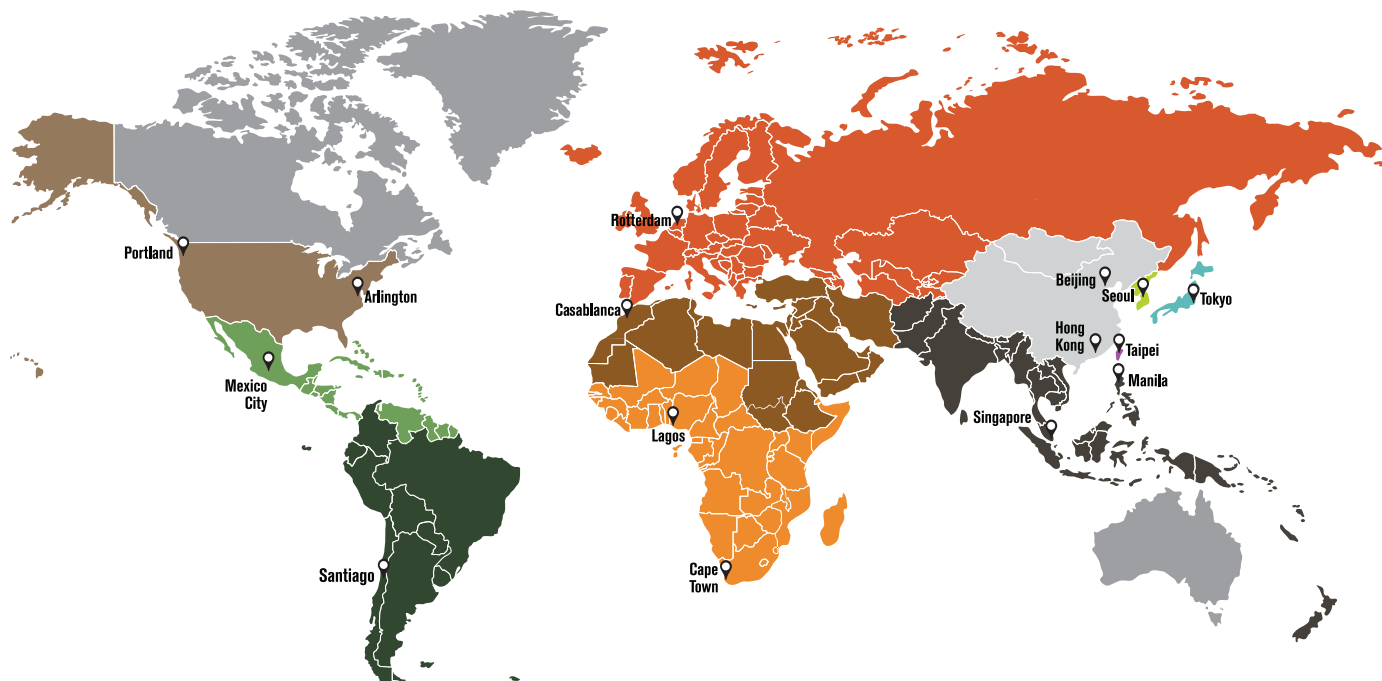
FOMENTANDO O COMÉRCIO.

A USW investe montantes significativos oriundos de produtores e de programas federais para ajudar a superar barreiras comerciais ou técnicas que poderiam impedir que os usuários finais se beneficiassem do alto valor agregado e receita maior proveniente do uso do trigo dos EUA.





www.uswheat.org



SEDE MUNDIAL

3103 10th Street, North, Suite 300,
Arlington, VA 22201

TELEFONE (202) 463-0999

FAX (703) 524-4399

EMAIL infoARL@uswheat.org

ESCRITÓRIO NA COSTA OESTE DOS EUA

World Trade Center
121 SW Salmon Street, Suite 1125
Portland, OR 97204

TELEFONE (503) 223-8123

FAX (503) 223-5026

EMAIL infoPTD@uswheat.org

A U.S. Wheat Associates (USW) é a organização de desenvolvimento de mercado da indústria com atuação em mais de 100 países. A missão da USW é “desenvolver, manter e expandir mercados internacionais a fim de intensificar a rentabilidade do trigo para os produtores de trigo dos EUA e do seu valor para seus clientes.” As atividades da USW são financiadas por verbas de produtores para programas de estudo e promoção (checkoff) administrados pelas 17 comissões estaduais de trigo e pelos programas de custo compartilhado do Serviço de Agricultura Estrangeiro do USDA. Para mais informações, visite www.uswheat.org ou entre em contato com a comissão de trigo do seu estado.

NÃO-DISCRIMINAÇÃO E MEIOS ALTERNATIVOS DE COMUNICAÇÃO

Em todos os seus programas, atividades e condições relacionadas a trabalho, a U.S. Wheat Associates (USW) proíbe a discriminação com base em raça, cor, religião, nacionalidade, gênero, estado civil, idade, deficiência, crenças políticas ou orientação sexual (nem todas as bases se aplicam a todos os programas). As pessoas que precisarem de meios alternativos de comunicação de informação dos programas (Braille, impressão aumentada, fitas de áudio, tradução de idiomas etc.) devem entrar em contato com a USW ligando para + 1 202-463-0999 (deficientes auditivos ligando dos EUA: 800-877-8339 ou de fora dos EUA, ligue para + 1 605-331-4923). Para reportar uma queixa de discriminação, escreva para o Vice-Presidente de Finanças, USW, 3103 10th Street, North, Arlington, VA 22201, ou ligue para + 1 202-463-0999. A USW é um empregador que oferece oportunidades iguais. As informações do USDA podem ser encontradas aqui: <https://www.usda.gov/non-discrimination-statement>. Para preencher uma queixa no programa de discriminação do USDA, o indivíduo deve preencher o formulário AD-3027, formulário específico do Programa de Discriminação do USDA, que pode ser obtido online aqui: www.usda.gov/sites/default/files/documents/usda-program-discrimination-complaint-form.pdf.