

REPORTE DE LA CALIDAD DE LA COSECHA

Trigo de alta calidad para cada necesidad.

2025



CARTA DEL PRESIDENTE

Apreciables socios:

Me es muy grato compartir con ustedes el Informe sobre la Calidad de la Cosecha de 2025, un análisis detallado de cada una de las seis clases distintas de trigo de alta calidad que cultivan los productores estadounidenses de trigo y que utilizan los molineros y panaderos de todo el mundo. Este es el primer Informe sobre la Calidad de la Cosecha que se publica desde que asumí mi nuevo cargo como presidente y director ejecutivo de U.S. Wheat Associates (USW), y estoy seguro de que la información que contiene les será de gran utilidad.

Con el apoyo de nuestros socios (miembros de las comisiones estatales de trigo, industrias públicas y privadas, y el Servicio Agrícola Exterior del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA)), compartimos estos datos para ayudar a nuestros clientes a producir alimentos de trigo de la más alta calidad. Este es uno de los muchos servicios que ofrece USW, y del que estamos muy orgullosos mis colegas, los productores estadounidenses y yo.

Este año, la producción de trigo estadounidense alcanzó su nivel más alto desde 2016, posicionándolo como una opción confiable y competitiva para los compradores. Con una producción total superior a la del año pasado y por encima de la media de los últimos 5 años, las perspectivas son sólidas. Los compradores alrededor del mundo siguen reconociendo el excelente valor que ofrece el trigo estadounidense de alta calidad.

USW anima a los compradores de trigo a que utilicen el Informe de la Calidad de la Cosecha para revisar y perfeccionar sus especificaciones de compra concretas. Mis colegas de USW en todo el mundo son un grupo entregado y dispuesto a ayudar y responder a cualquier pregunta que pueda tener sobre la edición de este año. Quiero expresar mi agradecimiento a la Vicepresidenta de Programas, Erica Oakley, que supervisa la recopilación de la información del Informe Anual sobre la Calidad de la Cosecha y la elaboración del documento.

Este informe de USW no solo refleja la calidad de la cosecha de 2025, sino también el arduo trabajo y el compromiso de los productores estadounidenses de trigo. Estamos orgullosos de compartir los resultados de su esfuerzo con nuestros socios de todo el mundo. Se necesita un equipo para alimentar al mundo, y USW se enorgullece de formar parte de él. Les deseamos mucho éxito.

Atentamente,



Mike Spier
Presidente y Director Ejecutivo
U.S. Wheat Associates



U.S. WHEAT ASSOCIATES ES FINANCIADA POR EL SERVICIO AGRÍCOLA PARA EL EXTRANJERO DE DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE ESTADOS UNIDOS Y POR PRODUCTORES DE TRIGO A TRAVÉS DE LAS SIGUIENTES ORGANIZACIONES:

- Arizona Grain Research & Promotion Council
- California Wheat Commission
- Colorado Wheat Administrative Committee
- Idaho Wheat Commission
- Kansas Wheat Commission
- Maryland Grain Producers Utilization Board
- Minnesota Wheat Research & 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 DE CONTENIDO

2025 RESUMEN DE CALIDAD DE LA COSECHA.	2
GRADOS, ABREVIATURAS Y CONVERSIONES	4
HARD RED WINTER	8
HARD RED SPRING	17
SOFT WHITE	26
SOFT RED WINTER	32
DURUM	38
PERSONAS COMPROMETIDAS. TRIGO CONFIABLE..	46



ESCANEE ESTE CÓDIGO QR PARA ACCEDER A LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS DE USW PARA LAS PRUEBAS DE CALIDAD DE LA COSECHA.

Las metodologías de análisis de calidad de la cosecha ahora están disponibles en un documento independiente, que proporciona definiciones y metodologías detalladas de dichos análisis.

Se describen los protocolos de análisis de laboratorio para cada clase de trigo.



ESCANEE ESTE CÓDIGO QR PARA ACCEDER A LOS INFORMES ANUALES SOBRE LA CALIDAD DE LA COSECHA DE USW.

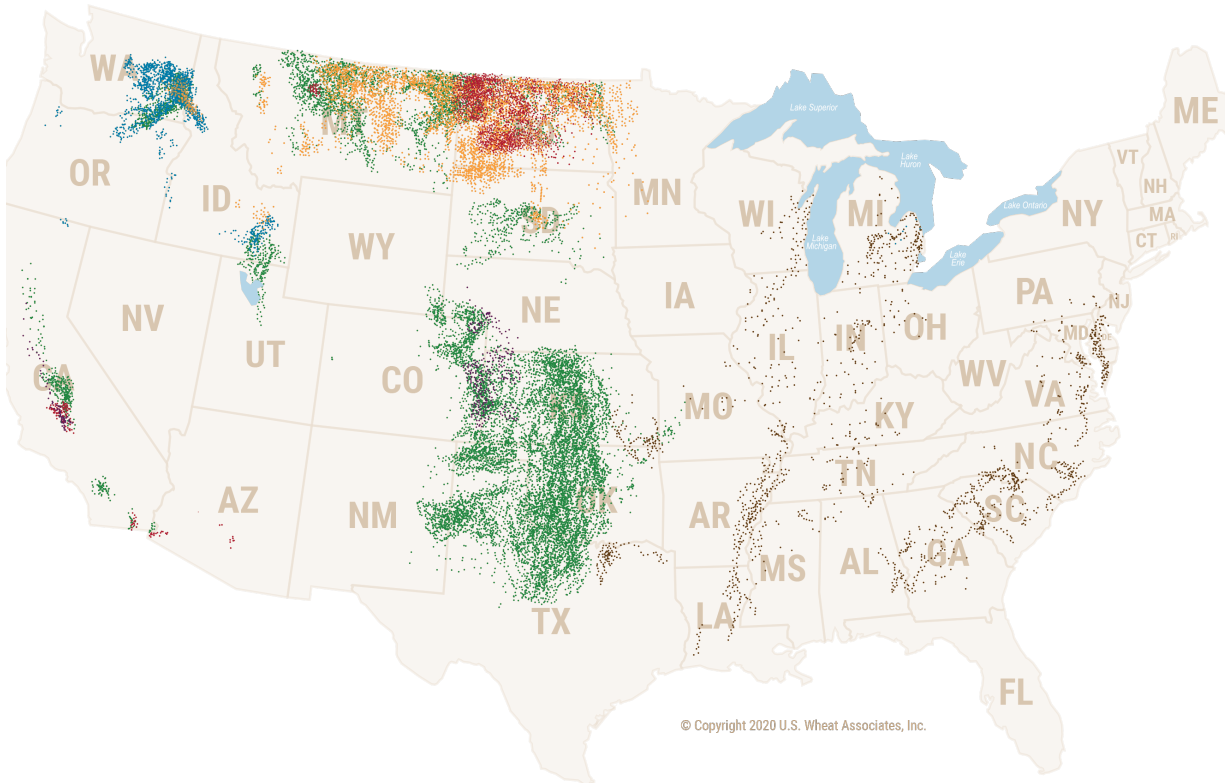
Disponible en: árabe, chino, inglés, francés, italiano, portugués y español.

TAMBIÉN HAY INFORMES REGIONALES DISPONIBLES:

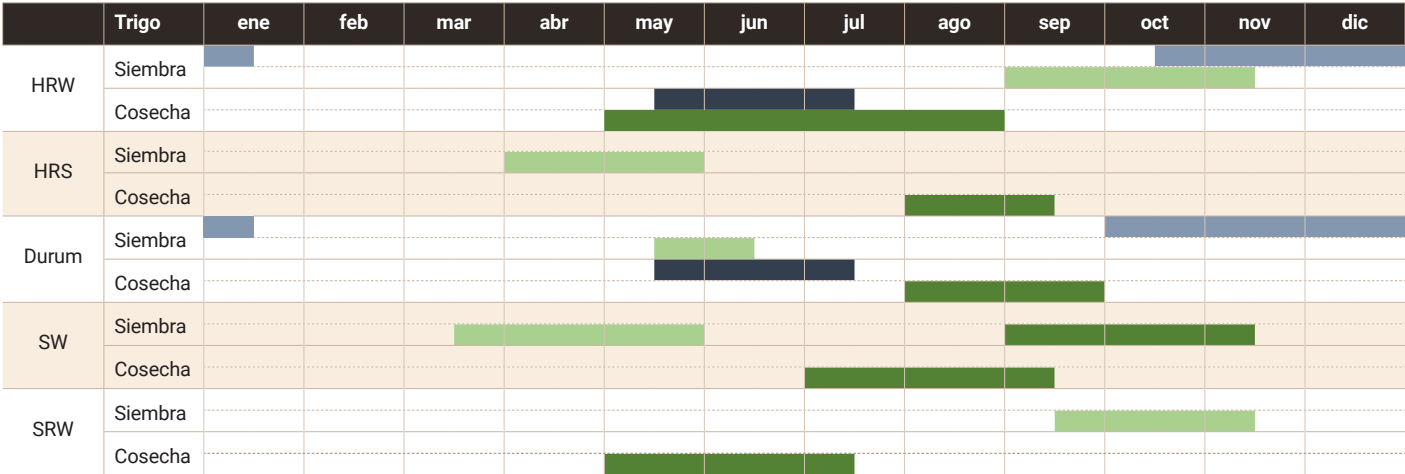
Hard White, Soft Red Winter, Soft White, Hard Red Spring, Northern Durum, Hard Red Winter, California Hard Red Winter y Desert Durum.

(Nota: los informes regionales están disponibles principalmente en inglés).

RESUMEN DE CALIDAD DE LA COSECHA 2025



PERÍODO DE SIEMBRA Y COSECHA



PRODUCCIÓN DE LOS EE. UU. POR CLASE
AÑO DE COSECHA (INICIADO EL 1 DE JUNIO) (MTM)

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.

Basado en las estimaciones de cosecha del USDA al 30 septiembre 2025.

OFERTA Y DEMANDA DE LOS EE. UU.
ESTIMADAS PARA 2025/26 (INICIADO EL 1 DE JUNIO) (MTM)

Table with 7 columns: Category, HRW, HRS, SRW, White, Durum, Total. Rows include Existencias iniciales, Producción, Importaciones, Oferta total, Uso doméstico, Exportaciones, Demanda total, Existencias finales, and Promedio de existencias de 5 años.

Basado en estimaciones de oferta y demanda del USDA al 12 septiembre 2025.

1Basado en las estimaciones de cosecha del USDA al 30 septiembre 2025.

2Incluye SW y HW.

RESUMEN DE DE LAS CLASES DE TRIGO

Large table with 13 columns: Class (Hard Red Winter, Hard Red Spring, Soft White, Soft Red Winter, Northern Durum, Desert Durum) and 2 rows per class (2025, Promedio de 5 años). Rows include various quality metrics like specific weight, moisture, protein, etc.

1Los datos de HRW no incluyen California.

2Los valores de extracción y ceniza de Durum son para sémola.



GRADOS, ABREVIATURAS Y CONVERSIONES

GRADOS Y REQUERIMIENTOS POR GRADO

FACTORES DE DETERMINACIÓN DE GRADO:	GRADOS DE LOS EE.UU.:				
	1	2	3	4	5
LÍMITES MÍNIMOS:					
Peso específico (lb/bu)					
HRS o White Club	58.0	57.0	55.0	53.0	50.0
Todas las otras clases y subclases	60.0	58.0	56.0	54.0	51.0
Peso específico (kg/hl)					
HRS o White Club	76.4	75.1	72.5	69.9	66.0
Durum	78.2	75.6	73.0	70.4	66.5
Todas las otras clases y subclases	78.9	76.4	73.8	71.2	67.3
LÍMITES PORCENTUALES MÁXIMOS:					
Defectos					
Granos dañados:					
- Calor (parte del total)	0.2	0.2	0.5	1.0	3.0
- Total	2.0	4.0	7.0	10.0	15.0
Materia extraña	0.4	0.7	1.3	3.0	5.0
Granos encogidos y quebrados	3.0	5.0	8.0	12.0	20.0
Total ¹	3.0	5.0	8.0	12.0	20.0
Trigo de otras clases²					
Clases contrastantes (%)	1.0	2.0	3.0	10.0	10.0
Total ³	3.0	5.0	10.0	10.0	10.0
Piedras	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
LÍMITES MÁXIMOS DE CUENTA (TODOS LOS GRADOS):					
Otros materiales (muestra de 1000 g)					
Excreta animal			1		
Semillas de ricino			1		
Semillas de crotalaria			2		
Vidrio			0		
Piedras			3		
Sustancias extrañas desconocidas			3		
Total ⁴			4		
Granos dañados por insectos en 100 g			31		

Trigo grado U.S. Sample (grado muestra) es trigo que:

- (a) Que no cumple los requisitos de los grados núm 1, 2, 3, 4, 5; o
- (b) De olor extraño a rancio, agrio o comercialmente objetable (excepto olor a carbón del trigo o a ajo); o
- (c) Se está calentando o es claramente de baja calidad.

Notas:

¹ Incluye el total de granos dañados, materias extrañas y granos encogidos y quebrados.

² El trigo sin clasificar de cualquier grado no puede contener más de 10.0% de trigo de otras clases.

³ Incluye clases contrastantes.

⁴ Incluye cualquier combinación de excreta de animales, semillas de ricino, semillas de crotalaria, vidrios, piedras o sustancias extrañas desconocidas.

ABREVIATURAS

°C	Celsius	HW	Hard White
°F	Fahrenheit	in	pulgada
AACC	American Association of Cereal Chemists	J	joules
AD	Amber Durum	kg	kilogramo
α-amilasa	alfa-amilasa	kg/hl	kilogramos/hectolitro
bh	base de humedad	lb	libra
bu	bushel <i>Winchester</i>	lb/bu	libras/bushel
UB	unidades Brabender	mg	miligramo
Club	White Club	min	minutos
cm	centímetro	ml	mililitro
cm²	centímetros cuadrados	mm	milímetro
cc	centímetros cúbicos (cm³)	MTM	millones de toneladas métricas
cwt	quintal	NS	Northern Spring
bs	base seca	PGI	Plains Grains, Inc.
DNS	Dark Northern Spring	PNW	Pacífico-Noroeste
DON	nivel de vomitoxina (deoxinivalenol)	ppm	partes por millón
Durum	Durum	PPO	polifenol oxidasa
FGIS	Servicio Federal de Inspección de Granos	s	segundos
g	gramos	SKCS	sistema de caracterización individual de granos
GIPSA	Grain Inspection, Packers and Stockyards Administration	SRC	capacidad de retención de solventes
Golfo	Golfo de México	SRW	Soft Red Winter
GPAL	Laboratorio Analítico de Great Plains	SW	Soft White
GPI	índice de desempeño del gluten	TKW	peso de 1000 granos
HAD	Hard Amber Durum	TM	toneladas métricas
hl	hectolitro	USDA	United States Department of Agriculture (Departamento de Agricultura de los EE.UU.)
hr	hora	WMC	Wheat Marketing Center
HRS	Hard Red Spring	WW	Western White
HRW	Hard Red Winter		

FACTORES DE CONVERSIÓN DE UNIDADES

Para usar la matriz de conversión de unidades de peso, se debe leer de abajo hacia la izquierda, ejemplo: **1 TM** es igual a **1000 kg**.

	1 bu	1 lb	1 TM	1 tonelada larga	1 tonelada corta	1 cwt	1 kg
bu	1	0.017	36.74	37.33	33.33	3.674	0.037
lb	60	1	2,204	2,240	2,000	100	2.205
TM	0.0272	0.0005	1	1.016	0.907	22.05	0.0010
tonelada larga	0.0268	0.0004	0.984	1	0.893	0.045	0.0010
tonelada corta	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	1,016	907.2	45.36	1

UNIDADES:

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

SUPERFICIE TERRESTRE:

1 hectárea = 2.47 acres
1 acre = 0.40 hectárea

PESO ESPECÍFICO:

Trigo durum: kg/hl = (lb/bu x 1.292) + 0.630
Trigo común: kg/hl = (lb/bu x 1.292) + 1.419

CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE SOLVENTES:

GPI = Lactic Acid/(Sodium Carbonate + Sucrose)

PROTEÍNA- HARINA:

14% bh a bs = Proteína (14% bh) / 0.86
db a 14% bh = Proteína (bs) x 0.86

PROTEÍNA- TRIGO:

12% bh a bs = Proteína (12% bh) / 0.88
bs a 12% bh = Proteína (bs) x 0.88

HARD RED WINTER



El trigo Hard Red Winter (HRW), duro rojo de invierno, es la clase principal de trigo más ampliamente cultivada en los Estados Unidos. Se cultiva en las Grandes Planicies, el Pacífico-Noroeste (PNW) y California. Se exporta a través de los puertos del Golfo y el Pacífico. Es de contenido proteico medio a alto de 10.0 a 13.0% (12% bh), dureza media a alta, salvado rojo y contenido de gluten medio.

Para el molinero, el HRW aporta uniformidad a la molienda optimizando la extracción de harina y maximizando la eficiencia. Es fundamental mantener el HRW como materia prima en el molino, pues permite al molinero mezclar otras clases de trigo de los EE. UU., trigo local o de otros orígenes a medida que surgen ventajas de costo u oportunidades de diferenciación del producto.

Entre los beneficios de la harina de HRW para el panadero, ya sea individualmente o como parte de una mezcla, están las excelentes características de panificación, incluyendo estabilidad de la masa y absorción de agua. El HRW brinda estabilidad, ya que siempre está disponible y es el ingrediente elemental más confiable para la elaboración de la mayoría de los productos a base de trigo.



APLICACIONES

Con excelentes características de molienda y horneado para alimentos a base de harina trigo tales como panes de molde, panecillos, panes hojaldrados y panes planos (tortillas, pita), el HRW es un trigo versátil. También es la opción ideal para algunos tipos de fideos asiáticos, harina multiusos y como mejorador en mezclas de harina.

Sus aplicaciones incluyen:

- Baguetes
- Panes planos (tortillas, pita)
- Panes de molde
- Panes y panecillos fermentados
- Panecillos
- Panes artesanales
- Cereales de desayuno
- Croissants
- Empanadillas asiáticas (dumplings)
- Fideos de estilo asiático
- Pan al vapor
- Pasta
- Mejorador de mezclas de harinas
- Harinas (multiusos, pan)



Para tener acceso a los métodos de análisis de calidad de la cosecha, escanee este código QR.

MÉTODOS DE ANÁLISIS

RECOLECCIÓN Y ANÁLISIS DE MUESTRAS

Plains Grains, Inc. en Lincoln, Nebraska y el Laboratorio de Calidad de HRW del Servicio de Investigación Agrícola del USDA en Manhattan, Kansas, realizaron las pruebas de calidad y el análisis de datos del trigo y de la harina.

ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS

Se determinaron los factores oficiales de grado y los no relacionados con el grado en cada muestra. Se realizaron pruebas de funcionalidad en 93 muestras compuestas clasificadas por regiones de cultivo y rangos de proteínas <11.5%, 11.5 a 12.5% y >12.5%. Los resultados ponderados de la producción se presentan como Total, zona exportable del Golfo y zona exportable del Pacífico-Noroeste (PNW). Los métodos se describen en el folleto "Métodos de Análisis."

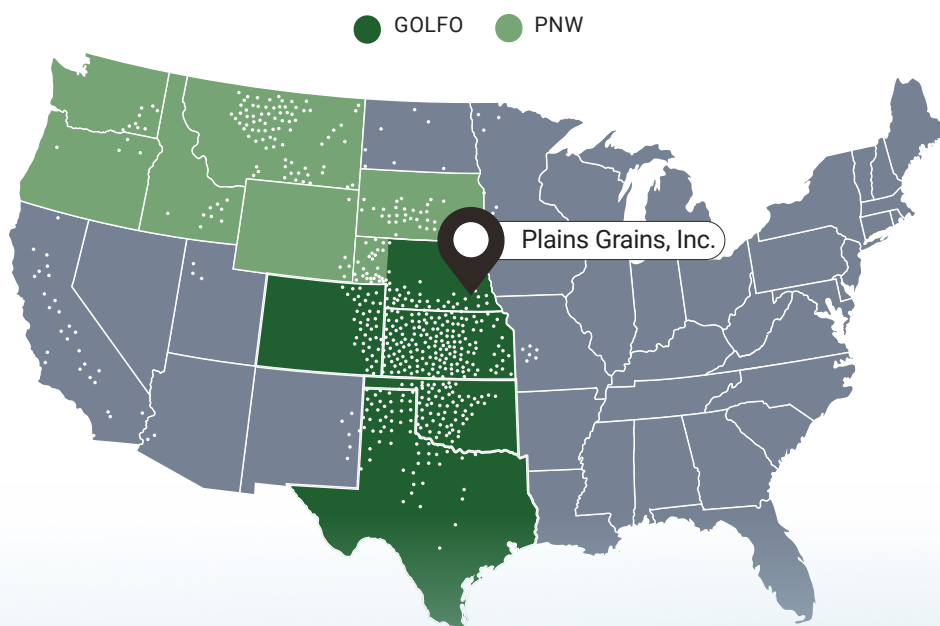
566

MUESTRAS DE
HARD RED WINTER

recolectadas de elevadores
de grano cuando ya había
terminado al menos un 30% de
la cosecha local de 40 áreas de
producción muestreadas.

11
ESTADOS ENCUESTADOS

98%
DE LA PRODUCCIÓN DE HRW
REPRESENTADA



CLIMA Y COSECHA

Se estima que la superficie de **SIEMBRA** para la cosecha de hard red winter (HRW) de 2025 fue de 23.5 millones de acres (9.5 millones de hectáreas), lo que supone una disminución de solo el 1% en comparación con el año anterior. Los campos estuvieron más secos que el año anterior al entrar el cultivo a la etapa de letargo vegetativo, lo que provocó un establecimiento del cultivo desigual en algunas zonas.

Las condiciones de **DESARROLLO** variaron mucho entre las distintas regiones. Las Planicies del Sur empezaron con estrés por sequía, pero la situación mejoró en toda la región gracias a las precipitaciones primaverales oportunas. En Kansas, Oklahoma y Texas, las lluvias tardías y las temperaturas templadas aumentaron el potencial de rendimiento y el peso específico, pero se prolongaron hasta la cosecha, lo que afectó al progreso. Las condiciones más secas en Nebraska limitaron la producción en general. En las Planicies del Norte y el Pacífico-Noroeste, la humedad invernal favoreció el crecimiento, pero las condiciones cálidas y secas en verano aceleraron la madurez y redujeron el potencial de rendimiento, en especial en las zonas áridas.

La **COSECHA** en la mayor parte de la región productora de HRW fue temprana, aunque se produjeron retrasos debido a precipitaciones en Texas, Oklahoma y algunas zonas de Kansas y Dakota del Sur. A pesar de las dificultades al inicio

PRODUCCIÓN DE HARD RED WINTER

PARA LOS PRINCIPALES ESTADOS PRODUCTORES (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
Exportable Golfo	16.2	15.0	11.2	10.3	16.5
Exportable PNW	5.1	5.5	4.5	3.8	3.5
Producción total de HRW	21.9	21.0	16.2	14.5	20.4

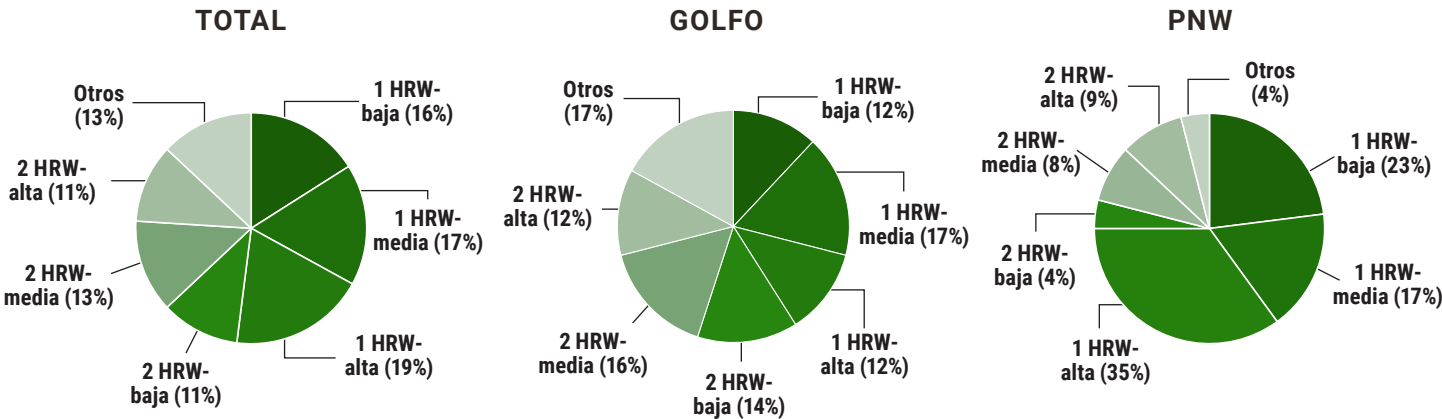
Basado en las estimaciones de cosecha del USDA al 30 septiembre 2025.

de la temporada, Wyoming y Montana reportaron un mejor rendimiento de lo esperado. En general, la presión por enfermedades e insectos fue baja.

Se estima que la **PRODUCCIÓN** de la cosecha de HRW estadounidense en 2025 sea de 21.9 MTM. Un mayor rendimiento contribuyó a que el nivel de producción fuera comparable con el del año pasado y, después de varios años de sequía, marcaron el segundo año consecutivo de una producción sólida.

DISTRIBUCIÓN DE GRADOS

RANGOS DE PROTEÍNA (12% BH): BAJA, <11.5%; MEDIA, 11.5-12.5%; ALTA, >12.5%.



DATOS DE LA COSECHA (MEDIA COMPUESTA)

	2025 POR PROTEÍNA¹			2025	2024	5 años
	Baja	Media	Alta	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL 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
Granos dañados (%)	0.2	0.3	0.3	0.3	0.1	0.3
Materia extraña (%)	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
Encogidos y quebrados (%)	0.7	0.7	0.7	0.7	0.8	1.0
Defectos totales (%)	1.0	1.0	1.1	1.1	0.9	1.4
Grado	1 HRW	1 HRW	2 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:						
Dockage (%)	0.6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Humedad (%)	11.5	11.5	11.5	11.5	10.7	10.9
Proteína (%), 12%/0% bh	11.0/12.5	12.0/13.6	13.1/14.9	12.1/13.7	11.9/13.5	12.3/13.9
Ceniza (%), 14%/0% bh	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 Granos (g)	30.7	30.2	29.6	30.1	30.1	30.7
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	69/30/00	68/32/00	67/33/00	68/32/00	66/33/01	64/35/02
Caracterización de un grano: 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
Diámetro (mm)	2.61	2.61	2.62	2.62	2.65	2.62
Sedimentación (cc)	44.2	49.8	59.2	51.4	49.1	51.9
Falling number (s)	367	375	367	370	358	362
Vomitoxina (ppm)	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.2
DATOS DE LA HARINA:						
Extracción en molino experimental (%)²	75.9	75.9	75.6	75.8	75.0	75.2
Color: 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% bh	9.9/11.5	10.9/12.7	12.0/13.9	11.0/12.8	11.0/12.8	11.2/13.1
Ceniza (%), 14%/0% bh	0.53/0.62	0.53/0.62	0.53/0.62	0.53/0.62	0.53/0.61	0.51/0.59
Gluten húmedo (%), 14% bh	28.6	28.2	28.3	28.4	29.1	29.0
Falling number (s)	408	416	413	412	397	406
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	667	740	759	724	811	796
RVA: Temp. de gelificación (°C)/Visc. máxima (cP)	74.2/2191	73.0/2295	75.3/2353	74.2/2283	74.5/2383	74.8/2414
Visc. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1487/2644	1608/2840	1630/2855	1578/2785	1658/2890	1620/2833
Almidón dañado (%)	6.3	6.3	6.1	6.2	6.4	6.4
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	66/112	66/113	66/114	66/113	67/114	63/112
5% ácido láctico/5% Na₂CO₃ (%)	137/88	137/87	140/89	138/88	137/89	136/91
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.69	0.69	0.69	0.69	0.67	0.67
PROPIEDADES DE LA MASA:						
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	3.8	5.0	5.8	4.9	5.4	5.3
Estabilidad (min)	8.7	9.7	9.8	9.4	9.1	9.5
Absorción (%)	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
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): Resistencia₅₀ (UB)	377/602	357/591	352/566	361/586	336/568	350/614
Resistencia máx. (UB)	500/778	493/815	496/806	496/801	463/775	477/818
Extensibilidad (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 (cm²)	94/121	97/139	100/144	97/135	91/130	91/130
Relación R₅₀/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
Relación R máx/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
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:						
Absorción: pan de caja/molde (%)	60.3	62.0	63.9	62.1	61.8	63.6
Volumen del pan (cc)	754	795	839	798	849	885
Volumen específico (cc/g)	5.1	5.3	5.5	5.3	5.7	5.7
% DE LAS MUESTRAS:	24	22	53	100		

¹ Rango de proteína: Baja, <11.5%; Media, 11.5 - 12.5%; Alta, >12.5%.
² En 2023, cambió el cálculo de extracción del molino experimental. Los valores no son comparables con la media de 5 años. Véanse los métodos de análisis.

EVALUACIÓN DE LA COSECHA (GOLFO)

La cosecha del 2025 de hard red winter (HRW) estadounidense exportable desde el Golfo refleja una temporada de contrastes marcada por una sequía temprana, precipitaciones irregulares y dificultades climáticas durante la cosecha. Si bien la variabilidad regional afectó al rendimiento y al peso específico, la cosecha mantiene una calidad funcional para la molienda y la panificación. La sequía en Texas, Oklahoma y Nebraska al inicio de la temporada provocó una emergencia del cultivo deficiente y el abandono de algunos campos, mientras que Colorado se benefició de la capa de nieve que favoreció el establecimiento de los cultivos. Las lluvias primaverales mejoraron las condiciones en Kansas y partes de Nebraska, aunque las inundaciones en Oklahoma y los retrasos en la cosecha en Texas añadieron estrés. La presión por enfermedades se mantuvo localizada y los niveles proteicos, en general moderados, favorecieron la funcionalidad de la harina. En general, la cosecha de HRW del Golfo en 2025 ofrece un suministro confiable con características versátiles para la molienda y la panificación, cumple con las especificaciones del contrato y proporciona un valor constante a los clientes.

CUALIDADES DESTACADAS (GOLFO)

GRADO: El promedio general para la cosecha del Golfo es U.S. No. 2 HRW.

PESO ESPECÍFICO: Los valores tendieron a la baja, debido probablemente a las condiciones de sequía antes de las lluvias previas a la cosecha, que redujeron la densidad del grano en el cultivo del Golfo.

PROTEÍNA DEL TRIGO (12% BH): Los valores fueron semejantes a los del año pasado y a la media de los últimos 5 años. El contenido proteico es típico para el Golfo, con ligeras disminuciones debido a las precipitaciones al final de la temporada.

HUMEDAD DEL TRIGO: En comparación con el promedio, los valores fueron más altos este año, debido a que hubo más precipitaciones y temperaturas más frescas durante la maduración del grano.

CARACTERÍSTICAS DEL GRANO: Los valores se ajustan a la media de los últimos 5 años. Las muestras del Golfo presentaron granos más grandes y llenos, así como un mayor peso de 1000 granos, lo que permite una mejor extracción de harina.

GLUTEN HÚMEDO: Se ajusta a la media de los últimos 5 años y sigue la tendencia del contenido proteico.

FALLING NUMBER DEL TRIGO: El promedio es similar al del año pasado y superior a la media de los últimos 5 años, lo que confirma una cosecha sólida con daños por germinación mínimos.

PROPIEDADES DE GELATINIZACIÓN DEL ALMIDÓN:

Las viscosidades del amilógrafo y el analizador rápido de viscosidad (RVA) indican que el cultivo es adecuado para la elaboración de fideos asiáticos, en particular fideos asiáticos fritos instantáneos.

MOLINO EXPERIMENTAL: Las tasas de extracción están a la par con la media de 5 años, gracias a que los granos son más grandes y llenos. Los molinos comerciales deberían obtener mejores extracciones. Nota: En 2023, los cálculos de extracción de harina pasaron de basarse de peso total del producto a peso del trigo acondicionado, por lo que no deben compararse con el promedio de 5 años.

CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE SOLVENTES (SRC): Los valores del índice de desempeño del gluten (GPI) están por encima del umbral de 0.60, que es el deseable para la elaboración de pan con trigos duros.

PROPIEDADES DE LA MASA: En general, la absorción y la estabilidad se encuentran cerca de la media de 5 años, pero la resistencia de la masa es limitada, como lo indican el alveógrafo W, el tiempo máximo del farinógrafo y el Rmax del extensógrafo.

PAN DE CAJA/MOLDE: La absorción es similar a la media, pero el volumen y el volumen específico del pan están por debajo de la media, lo que indica una menor cantidad de proteína este año. El HRW del Golfo ofrece buenas oportunidades de mezcla con trigos más duros.

“Tuvimos un mejor rendimiento de lo esperado. La temporada de cultivo empezó con mucha humedad, pero los pesos específicos se mantuvieron y fueron bastante buenos. A pesar de algunas condiciones climáticas variables, cosechamos hard red winter de muy alta calidad con muy pocos daños, lo que atribuyo al buen trabajo que están haciendo los fitomejoradores de trigo. En general, ha sido una cosecha muy alentadora y estoy seguro de que nuestros clientes estarán satisfechos con la cosecha de este año”.

— Michael Peters, agricultor de trigo de Oklahoma

DATOS DE LA COSECHA (GOLFO)

	2025 POR PROTEÍNA¹			2025	2024	5 años
	Baja	Media	Alta	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL 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
Granos dañados (%)	0.3	0.4	0.5	0.4	0.2	0.4
Materia extraña (%)	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.2
Encogidos y quebrados (%)	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	1.0
Defectos totales (%)	1.1	1.1	1.2	1.1	0.9	1.6
Grado	2 HRW	2 HRW	2 HRW	2 HRW	1 HRW	1 HRW
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:						
Dockage (%)	0.7	0.5	0.4	0.5	0.5	0.5
Humedad (%)	11.8	11.6	11.8	11.7	11.4	11.2
Proteína (%), 12%/0% bh	11.0/12.5	11.9/13.6	13.1/14.9	12.0/13.6	12.1/13.8	12.3/14.0
Ceniza (%), 14%/0% bh	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 Granos (g)	29.9	30.0	29.6	29.9	29.6	30.1
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	70/30/00	68/31/00	69/31/00	69/31/00	66/33/01	62/36/02
Caracterización de un grano: Dureza						
Peso (mg)	30.1	30.7	31.0	30.6	30.1	30.6
Diámetro (mm)	2.60	2.61	2.64	2.62	2.60	2.59
Sedimentación (cc)	42.6	48.1	56.1	48.7	50.4	50.8
Falling number (s)	367	377	378	374	371	358
Vomitoxina (ppm)	0.0	0.1	0.0	0.0	0.1	0.2
DATOS DE LA HARINA:						
Extracción en molino experimental (%)²	75.8	75.8	75.5	75.7	75.0	75.1
Color: 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% bh	9.9/11.5	10.8/12.6	11.8/13.7	10.8/12.6	11.2/12.7	11.2/12.7
Ceniza (%), 14%/0% bh	0.55/0.64	0.54/0.62	0.55/0.64	0.54/0.63	0.53/0.61	0.52/0.60
Gluten húmedo (%), 14% bh	28.3	27.9	28.2	28.1	29.6	28.6
Falling number (s)	407	419	422	416	405	407
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	615	724	749	696	845	778
RVA: Temp. de gelificación (°C)/Visc. máxima (cP)	73.0/2136	71.8/2287	75.8/2357	73.4/2259	70.0/2532	72.0/2451
Visc. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1405/2531	1588/2811	1625/2826	1540/2725	1714/2959	1596/2797
Almidón dañado (%)	6.3	6.2	6.2	6.2	6.3	6.2
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	66/113	66/114	67/112	66/113	66/113	65/111
5% ácido láctico/5% Na₂CO₃ (%)	139/87	138/87	136/89	138/88	135/86	132/87
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.69	0.69	0.68	0.69	0.68	0.67
PROPIEDADES DE LA MASA:						
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	3.7	5.0	5.8	4.8	5.7	5.3
Estabilidad (min)	8.4	9.8	9.8	9.4	10.0	9.8
Absorción (%)	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
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): Resistencia₅₀ (UB)	370/571	360/590	350/563	360/576	339/580	352/622
Resistencia máx. (UB)	491/742	498/809	496/804	495/786	474/799	480/828
Extensibilidad (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
Relación R₅₀/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
Relación R máx/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
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:						
Absorción: pan de caja/molde (%)	60.3	62.0	63.7	62.0	62.1	63.2
Volumen del pan (cc)	758	800	854	803	872	894
Volumen específico (cc/g)	5.1	5.3	5.7	5.4	5.8	5.8
% DE LAS MUESTRAS:	14	15	46	75		

¹ Rango de proteína: Baja, <11.5%; Media, 11.5 - 12.5%; Alta, >12.5%.
² En 2023, cambió el cálculo de extracción del molino experimental. Los valores no son comparables con la media de 5 años. Véanse los métodos de análisis.

EVALUACIÓN DE LA COSECHA (PNW)

Las condiciones climáticas variables en las regiones productoras influyeron en la cosecha del hard red winter (HRW) estadounidense exportable desde el Pacífico-Noroeste (PNW) en 2025, dando como resultado una cosecha promedio con una funcionalidad confiable. La humedad al inicio de la temporada favoreció el buen establecimiento de los cultivos en Montana, Idaho y Oregón, mientras que la sequía y las condiciones de frío fueron un desafío en Wyoming y Dakota del Sur. A medida que avanzaba la temporada, las precipitaciones mejoraron las perspectivas en algunas zonas, pero el calor y la sequía a principios del verano aceleraron la madurez y redujeron el rendimiento, especialmente en los campos de secano. La tendencia del nivel proteico fue superior a la media en el Pacífico-Noroeste, mientras que el peso específico fue más bajo en varios estados. La presión por enfermedades se mantuvo limitada; solo se registraron problemas localizados. En general, la cosecha del PNW en 2025 ofrece características sólidas en cuanto a grado y características del grano, con un sólido contenido proteico que garantiza un rendimiento confiable en la molienda y la panificación, especialmente para tortillas y panes planos.

CUALIDADES DESTACADAS (PNW)

GRADO: El promedio general para el cultivo exportable desde el PNW es U.S. No. 1 HRW.

PESO ESPECÍFICO: Los valores tendieron a la baja, probablemente debido a las condiciones cálidas y secas hasta la cosecha, especialmente en Montana y los estados del Pacífico-Noroeste.

PROTEÍNA DEL TRIGO (12% BH): Los valores fueron superiores a los del año pasado y semejantes a la media de los últimos 5 años.

HUMEDAD DEL TRIGO: Este año, los valores fueron más altos en comparación con el promedio, que se atribuye a temperaturas más frescas durante la etapa de maduración.

CARACTERÍSTICAS DEL GRANO: Los granos del PNW fueron más pequeños y presentaron un peso de mil granos menor, pero su mayor suavidad contribuyó a obtener mejores índices de extracción de harina que el año pasado y que la media de los últimos 5 años.

GLUTEN HÚMEDO: Fue muy similar al promedio de 5 años y sigue la misma tendencia del contenido proteico.

FALLING NUMBER DEL TRIGO: El promedio es superior al del año pasado y cercano al promedio de 5 años, lo que confirma una cosecha sólida con daños mínimos por germinación.

PROPIEDADES DE GELATINIZACIÓN DEL ALMIDÓN: Las viscosidades del amilógrafo y el analizador rápido de viscosidad (RVA) indican que el cultivo es adecuado

para la elaboración de fideos, como los fideos fritos instantáneos. La viscosidad máxima del RVA es más alta que la del año pasado, mientras que la del amilógrafo es más baja.

MOLINO EXPERIMENTAL: Los índices de extracción son mejores que las del año pasado y que el promedio de 5 años, probablemente debido a la suavidad del grano. Los molinos comerciales deberían obtener mejores extracciones. En 2023, los cálculos de extracción de harina pasaron de basarse en el peso total del producto a basarse en el peso del trigo acondicionado, por lo que no deben compararse con el promedio de 5 años.

CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE SOLVENTES (SRC): Los valores del índice de desempeño del gluten (GPI) están por encima del umbral de 0.60, que es el deseable para la elaboración de pan con trigos duros.

PROPIEDADES DE LA MASA: El cultivo del Pacífico-Noroeste (PNW) tiene fuerza, pero una mayor extensibilidad tanto en los resultados del extensógrafo como del alveógrafo, lo que puede dar lugar a un menor volumen de pan.

PAN DE CAJA/MOLDE: La absorción es similar al promedio, aunque el menor volumen de la hogaza en comparación con el promedio de 5 años se debe probablemente a una mayor extensibilidad este año. La cosecha de HRW del PNW de este año ofrece buenas oportunidades para hacer mezclas, especialmente en cuanto a extensibilidad, y puede dar buenos resultados en panes planos y tortillas.

“La superficie sembrada de hard red winter fue superior a la normal gracias a las precipitaciones que nos favorecieron durante la siembra de otoño. Las lluvias durante la temporada de cultivo fueron variables, pero en muchas zonas la producción fue superior a la media. El contenido proteico y el peso específico también fueron normales o superiores a la media, por lo que consideramos que ha sido un buen año para el trigo”.

— Lee Dahlman, agricultor de trigo de Montana

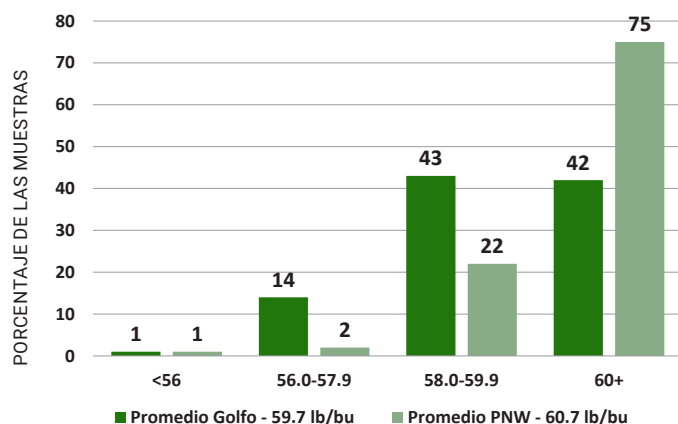
DATOS DE LA COSECHA (PNW)

	2025 POR PROTEÍNA¹			2025	2024	5 años
	Baja	Media	Alta	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL 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
Granos dañados (%)	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0	0.2
Materia extraña (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
Encogidos y quebrados (%)	0.8	0.8	0.9	0.8	0.9	0.9
Defectos totales (%)	0.9	0.9	1.0	0.9	1.0	1.2
Grado	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:						
Dockage (%)	0.4	0.4	0.5	0.5	0.4	0.5
Humedad (%)	10.5	11.4	11.1	11.0	9.5	10.3
Proteína (%), 12%/0% bh	10.9/12.4	12.1/13.7	13.2/15.0	12.3/14.0	11.3/12.8	12.1/13.7
Ceniza (%), 14%/0% bh	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 Granos (g)	32.9	30.8	29.5	30.8	31.1	31.9
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	69/30/00	67/33/00	64/36/00	66/34/00	67/32/01	68/31/01
Caracterización de un grano: 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
Diámetro (mm)	2.66	2.62	2.59	2.62	2.77	2.69
Sedimentación (cc)	48.7	55.8	63.7	57.6	46.7	53.6
Falling number (s)	365	369	351	359	333	365
Vomitoxina (ppm)	0.2	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
DATOS DE LA HARINA:						
Extracción en molino experimental (%)²	76.2	76.2	75.7	76.0	74.8	75.3
Color: 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% bh	10.1/11.7	11.1/12.9	12.2/14.2	11.3/13.2	10.6/12.1	11.3/12.8
Ceniza (%), 14%/0% bh	0.50/0.57	0.52/0.61	0.51/0.60	0.51/0.59	0.53/0.61	0.50/0.58
Gluten húmedo (%), 14% bh	29.6	29.5	28.4	29.0	28.2	29.8
Falling number (s)	409	406	400	404	381	400
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	812	794	775	790	743	783
RVA: Temp. de gelificación (°C)/Visc. máxima (cP)	77.6/2342	76.9/2322	74.5/2346	76.0/2338	83.5/2085	80.7/2387
Visc. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1715/2960	1675/2939	1638/2899	1668/2926	1547/2751	1730/2989
Almidón dañado (%)	6.3	6.3	6.0	6.1	6.8	6.7
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	66/112	66/112	65/117	66/114	69/117	68/113
5% ácido láctico/5% Na₂CO₃ (%)	133/88	132/84	145/87	138/87	140/96	138/94
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.66	0.68	0.71	0.69	0.66	0.67
PROPIEDADES DE LA MASA:						
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	4.1	5.0	5.8	5.1	4.8	5.2
Estabilidad (min)	9.5	9.1	9.8	9.5	7.5	8.7
Absorción (%)	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
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): Resistencia₅₀ (UB)	396/689	346/595	354/571	363/609	328/531	343/593
Resistencia máx. (UB)	524/876	477/837	496/810	499/834	432/702	464/788
Extensibilidad (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
Relación R₅₀/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
Relación R máx/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
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:						
Absorción: pan de caja/molde (%)	60.2	62.2	64.1	62.5	61.2	63.8
Volumen del pan (cc)	744	775	816	786	804	869
Volumen específico (cc/g)	5.0	5.1	5.4	5.2	5.4	5.4
% DE LAS MUESTRAS:	10	8	7	25		

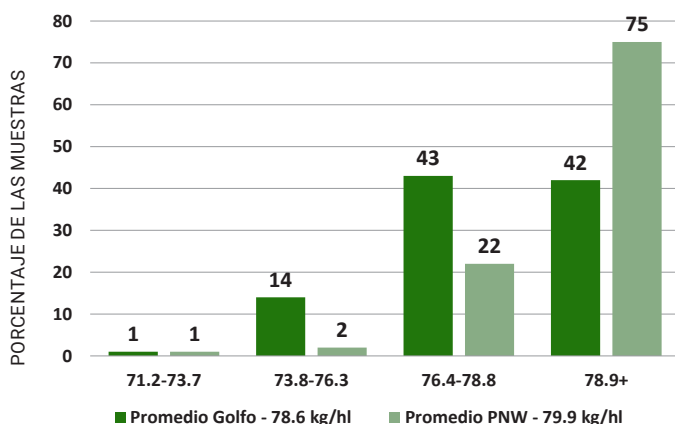
¹ Rango de proteína: Baja, <11.5%; Media, 11.5 - 12.5%; Alta, >12.5%.
² En 2023, cambió el cálculo de extracción del molino experimental. Los valores no son comparables con la media de 5 años. Véanse los métodos de análisis.

DISTRIBUCIONES

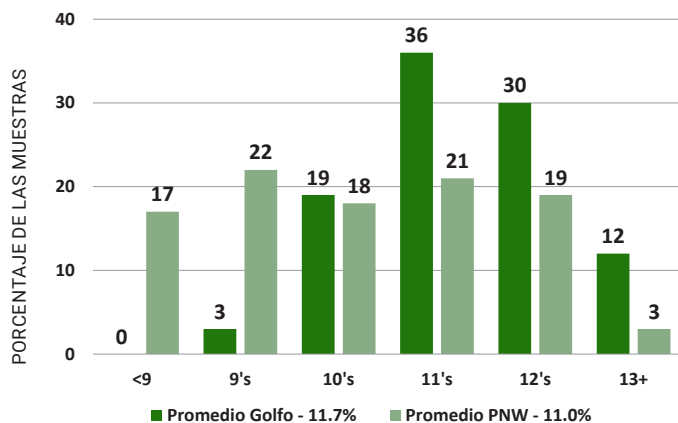
PESO ESPECÍFICO | Libras/bushel



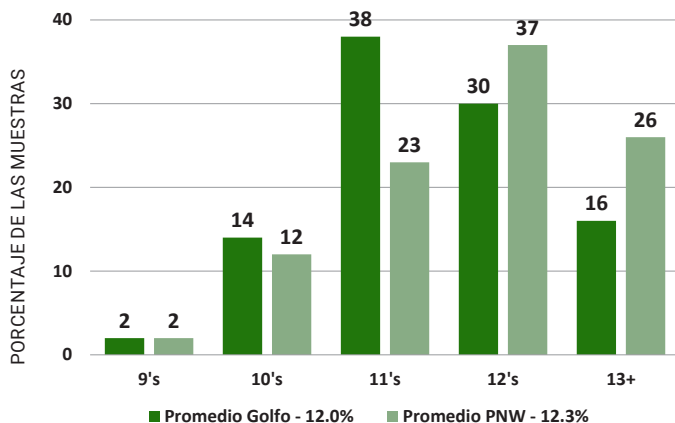
PESO ESPECÍFICO | Kilogramos/hectolitro



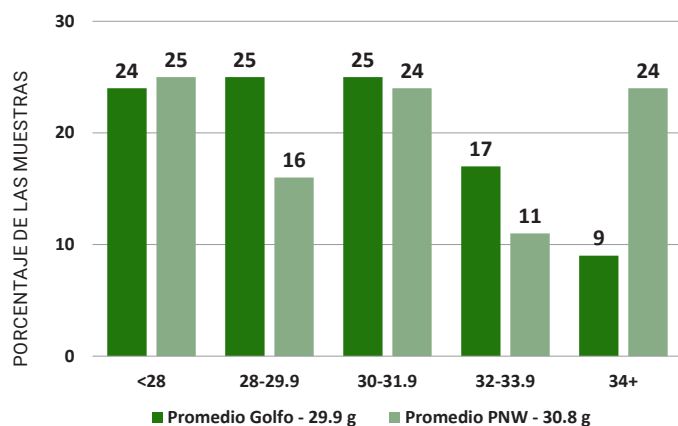
HUMEDAD DEL TRIGO | Porcentaje



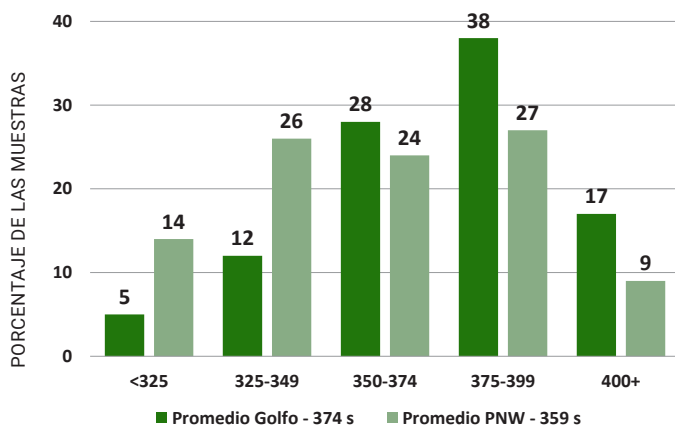
PROTEÍNA (12% BH) | Porcentaje



PESO DE 1000 GRANOS | Gramos



FALLING NUMBER | Segundos



HARD RED SPRING



El HRS es la segunda clase de trigo más ampliamente producida en los EE. UU. Se cultiva principalmente en la región central norte y se envía a través de los puertos del Pacífico, el Golfo y los Grandes Lagos. Es de contenido proteico alto de 12.0 a 15.0% (12% bh), endospermo duro, salvado rojo, gluten fuerte y alta absorción de agua.

Para el molinero, uno de los beneficios de incorporar el HRS en su molienda es un rendimiento de harina superior al promedio debido a que su endospermo más duro y compacto genera sémolas de mayor granulometría, lo cual produce una harina baja en ceniza y de color brillante.

Para el panadero, el HRS utilizado individualmente o como parte de una mezcla brinda características fuertes de masa que mejoran el rendimiento general de la masa deseada. En mercados donde los consumidores exigen etiquetas limpias, la harina de HRS mezclada con harinas de HRW u Otras clases de trigo puede resultar en mejor absorción de agua y volumen del pan a la vez que permite reducir o eliminar el uso de mejoradores químicos. Además, muchos fabricantes de pasta de todo el mundo saben que cuando no se requiere sémola de trigo durum convencional, la harina o sémola de HRS es una alternativa muy aceptable.

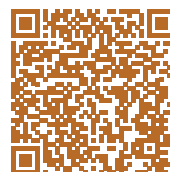


APLICACIONES

El aristócrata de los trigos cuando se trata de alimentos de harina de trigo especiales tales como bagels, panes artesanales, masa para pizza y otras aplicaciones de masas fuertes, el HRS también es un mejorador valioso en mezclas de harina.

Sus aplicaciones incluyen:

- Bagels
- Panes para hamburguesa
- Croissants
- Masas congeladas
- Panecillos
- Fideos ramen
- Pan de molde
- Masa para pizza
- Panes especiales/artesanales
- Panes y panecillos fermentados
- Amplia variedad de productos de panificación
- Mejorador de mezclas de harinas



Para tener acceso a los métodos de análisis de calidad de la cosecha, escanee este código QR.

MÉTODOS DE ANÁLISIS

RECOLECCIÓN Y ANÁLISIS DE MUESTRAS

El Laboratorio de Calidad de HRS del Departamento de Ciencias Vegetales de North Dakota State University en Fargo, North Dakota realizó los análisis de calidad, del trigo y de la harina.

ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS

Se determinaron los factores oficiales de grado y los no relacionados con el grado en cada muestra. Se realizaron pruebas de funcionalidad en 6 muestras compuestas clasificadas por región de exportación y rangos de proteína <13.5%, 13.5 a 14.5% y > 14.5%. Los resultados ponderados de la producción se presentan como Total, zona exportable del Golfo/Grandes Lagos y zona exportable del Pacífico-Noroeste (PNW). Los métodos se describen en el folleto "Métodos de Análisis."

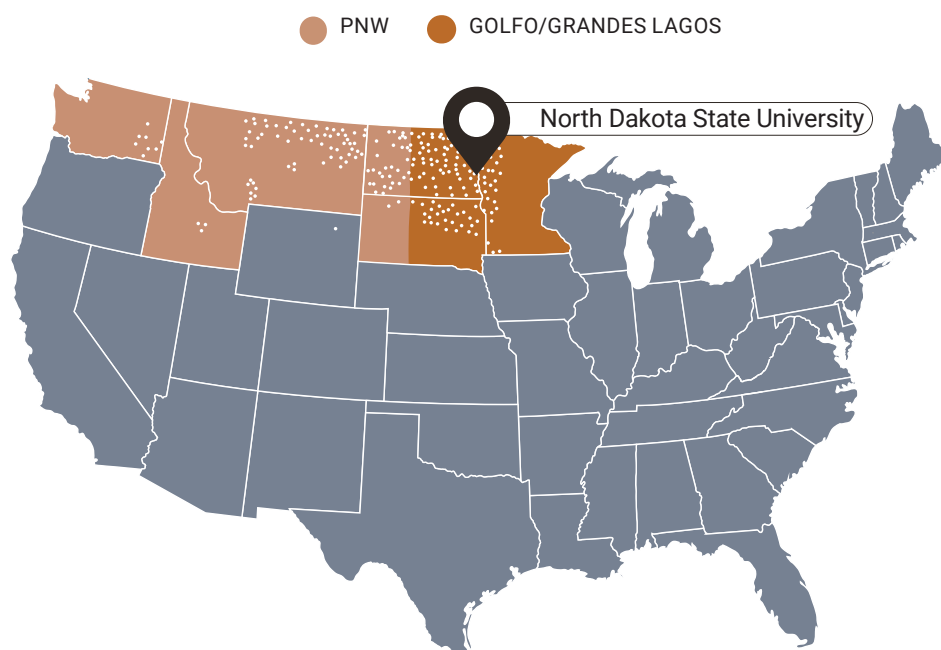
744

MUESTRAS DE
HARD RED SPRING

recolectadas de los campos,
de silos en las fincas o de
elevadores y separadas por
regiones de exportación.

6
ESTADOS ENCUESTADOS

100%
DE LA PRODUCCIÓN DE HRS
REPRESENTADA



SUBCLASES

Según las Normas Oficiales para Granos de los Estados Unidos, el hard red spring está dividido en las siguientes tres subclases con base en el contenido de granos víteos:

DARK NORTHERN SPRING (DNS)

- 75% o más de granos oscuros, duros y víteos.

NORTHERN SPRING (NS)

- Entre 25 y 74% de granos oscuros, duros y víteos.

RED SPRING (RS)

- Menos de 25% de granos oscuros, duros y víteos.



PRODUCCIÓN DE HARD RED SPRING

PARA LOS PRINCIPALES ESTADOS PRODUCTORES (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
Exportable PNW	5.7	6.8	6.1	5.5	3.9
Exportable Golfo/Grandes Lagos	6.7	6.9	6.6	6.7	4.2
Producción total de HRS	12.5	13.7	12.7	12.2	8.1

Basado en las estimaciones de cosecha del USDA al 30 septiembre 2025.



CLIMA Y COSECHA

La **SIEMBRA** empezó a principios de abril, antes de lo habitual, con nevadas limitadas y temperaturas más cálidas. Las condiciones durante la siembra fueron en su mayoría más secas de lo normal. Se registraron precipitaciones dispersas durante todo el periodo de siembra, lo que repuso la humedad del suelo. La siembra en algunas zonas del este se retrasó debido a las condiciones excesivamente húmedas.

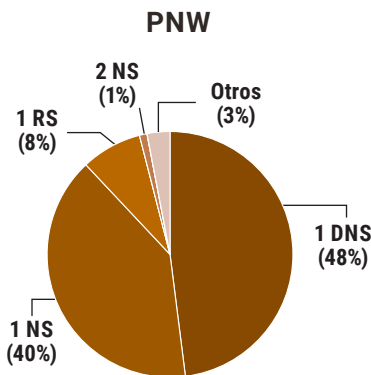
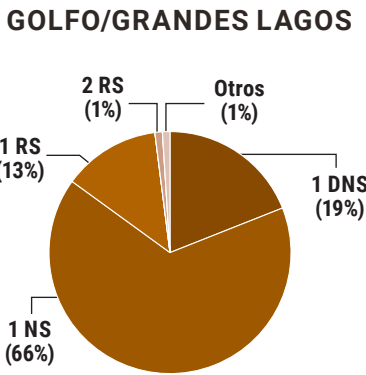
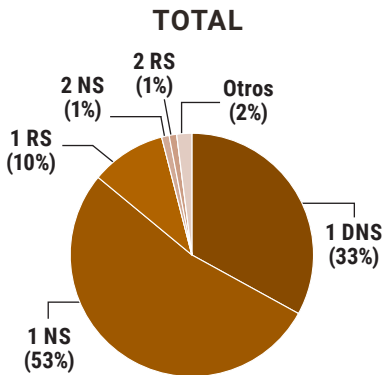
La **EMERGENCIA** del cultivo ocurrió en condiciones cambiantes con periodos cálidos, secos y ventosos que se alternaron con tormentas frías, húmedas y severas, por lo que fue variable. Conforme avanzó la temporada, el clima se estabilizó y el crecimiento del cultivo avanzó a un ritmo cercano al promedio, con condiciones más secas en las zonas del oeste y más húmedas en el

este. El rendimiento en general fue bueno, con máximos históricos en algunas zonas, aunque las regiones secas registraron un rendimiento inferior al promedio.

La **COSECHA** empezó a finales de julio y al principio fue lenta debido a la humedad. Las condiciones mejoraron a mitad de la temporada y la mayor parte terminó a principios de septiembre. La parte final se retrasó una vez más por el clima húmedo.

Se estima que la **PRODUCCIÓN** de HRS EE.UU. en 2025 sea de 12.5 MTM, un 9% menos que el año pasado debido a una disminución de la superficie sembrada.

DISTRIBUCIÓN DE GRADOS



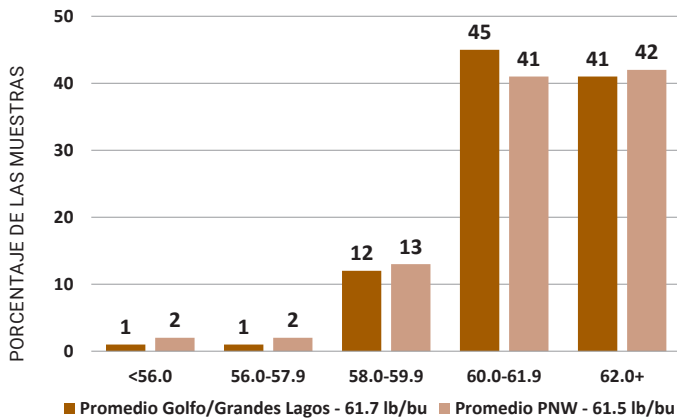
DATOS DE LA COSECHA (MEDIA COMPUESTA)

	2025 POR PROTEÍNA ¹			2025	2024	5 años
	Baja	Media	Alta	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL 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
Granos dañados (%)	0.3	0.4	0.3	0.3	0.7	0.3
Materia extraña (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Encogidos y quebrados (%)	0.6	0.5	0.5	0.5	0.8	0.9
Defectos totales (%)	0.9	0.9	0.8	0.9	1.5	1.2
Granos vitreos (%)	47	62	69	62	67	69
Grado	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:						
Dockage (%)	0.5	0.5	0.8	0.6	0.6	0.6
Humedad (%)	12.3	12.3	12.0	12.2	12.2	11.9
Proteína (%), 12%/0% bh	12.7/14.5	14.2/16.1	15.4/17.6	14.4/16.3	14.1/16.0	14.5/16.4
Ceniza (%), 14%/0% bh	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 Granos (g)	32.6	34.7	33.7	33.9	32.0	31.5
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	52/46/02	59/40/01	50/47/03	54/44/02	47/50/03	44/53/03
Sedimentación (cc)	56.7	65.6	68.8	65.0	66.0	65.8
Falling number (s)	415	408	394	404	414	386
Vomitoxina (ppm)	0.3	0.3	0.2	0.3	0.8	0.2
DATOS DE LA HARINA:						
Extracción en molino experimental (%)	68.1	68.4	67.6	68.0	67.8	66.8
Color: 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% bh	11.8/13.7	13.0/15.1	14.5/16.8	13.3/15.5	12.6/14.7	13.2/15.3
Ceniza (%), 14%/0% bh	0.54/0.62	0.52/0.60	0.53/0.62	0.53/0.61	0.47/0.55	0.49/0.57
Gluten húmedo (%), 14% bh	29.2	33.6	37.9	34.3	33.5	34.3
Falling number (s)	413	411	396	406	394	393
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	564	582	566	573	609	662
RVA: Temp. de gelificación (°C)/Visc. máxima (cP)	87.2/2230	87.2/2214	87.4/2164	87.3/2199	87.8/2262	81.5/2178
Visc. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1494/2375	1465/2379	1441/2291	1462/2346	1521/2418	1683/2521
Almidón dañado (%)	7.5	7.2	6.7	7.1	6.6	6.6
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	72/117	72/119	73/122	72/120	68/113	71/118
5% ácido láctico/5% Na ₂ CO ₃ (%)	137/103	146/102	155/102	147/102	154/93	150/99
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.62	0.66	0.69	0.66	0.75	0.69
PROPIEDADES DE LA MASA:						
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	6.0	7.2	8.5	7.4	7.2	8.0
Estabilidad (min)	11.3	11.7	13.1	12.1	13.0	14.0
Absorción (%)	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
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): Resistencia _{so} (UB)	321/424	303/457	325/553	315/486	—	—
Resistencia máx. (UB)	522/712	526/769	555/891	536/802	502/863	561/997
Extensibilidad (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
Relación R _{so} /E	18.7/26.5	17.3/28.5	17.8/32.1	17.7/29.4	—	—
Relación R máx/E	30.4/44.5	30.0/47.6	30.3/51.5	30.2/48.4	—	—
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:						
Absorción: pan de caja/molde (%)	63.5	65.1	67.3	65.6	63.8	66.7
Volumen del pan (cc)	865	936	1056	966	971	963
Volumen específico (cc/g)	6.8	7.3	8.2	7.5	7.9	—
EVALUACIÓN DE ESPAGUETI:						
Color: 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 - cocido (g)	32.1	31.6	31.8	31.8	29.4	31.1
Pérdida de cocción (%)	6.6	6.0	6.2	6.2	5.1	6.5
Firmeza - pasta cocinada (g*cm)	6.9	7.6	7.4	7.4	5.9	4.0
% DE LAS MUESTRAS:	20	44	36	100		

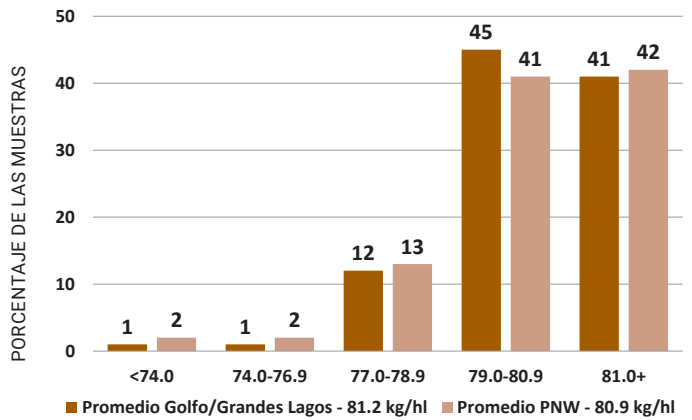
¹Rango de proteína: Baja, <13.5%; Media, 13.5 - 14.5%; Alta, >14.5%.

DISTRIBUCIONES

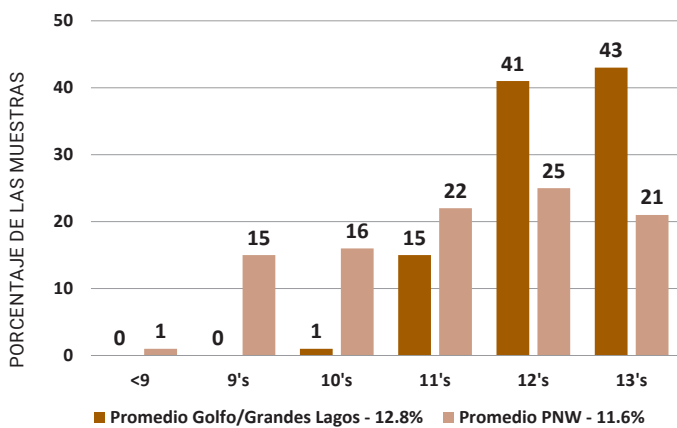
PESO ESPECÍFICO | Libras/bushel



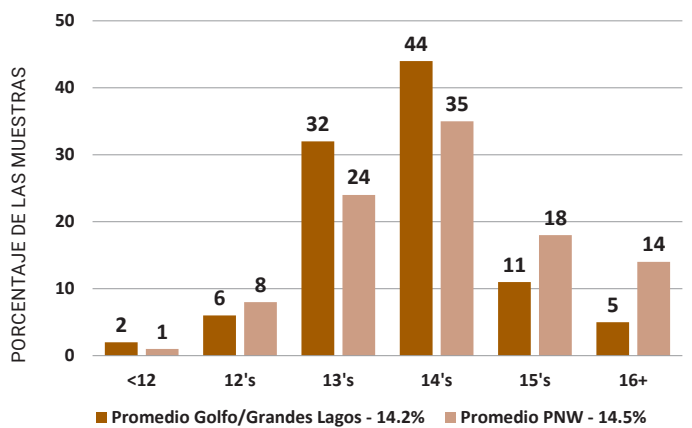
PESO ESPECÍFICO | Kilogramos/hectolitro



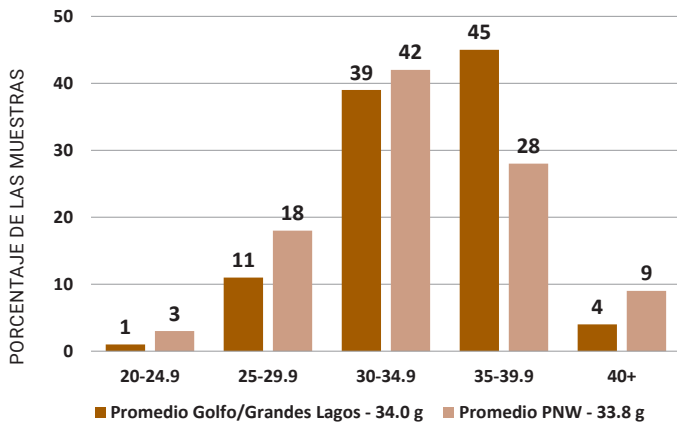
HUMEDAD DEL TRIGO | Porcentaje



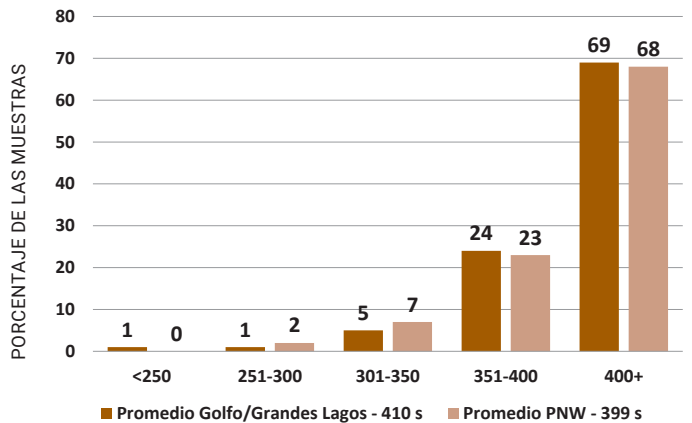
PROTEÍNA (12% BH) | Porcentaje



PESO DE 1000 GRANOS | Gramos



FALLING NUMBER | Segundos



EVALUACIÓN DE LA COSECHA (GOLFO/GRANDES LAGOS)

La cosecha de trigo hard red spring (HRS) estadounidense del 2025 cultivada en la región del este (exportable desde el Golfo y desde los Grandes Lagos) tiene un grado alto, niveles de proteína bien equilibrada y propiedades funcionales esperadas del trigo HRS. Aun cuando el nivel de granos vítreos es menor este año y a que algunas zonas aisladas experimentaron una variabilidad debido a las condiciones de la cosecha, el cultivo exhibe un rendimiento sólido para la molienda y la panificación. Las propiedades de la masa muestran una fuerza moderada y una extensibilidad adecuada, con resultados de panificación confiables y concordantes con las tendencias históricas. Los compradores pueden adquirirlo con confianza, aunque las especificaciones contractuales eficaces siguen siendo la mejor forma de garantizar la calidad deseada.

CUALIDADES DESTACADAS (GOLFO/GRANDES LAGOS)

GRADO: El grado promedio de la cosecha del 2025 exportable desde El Golfo y de los Grandes Lagos es U.S. No. 1 Northern Spring (NS), con el 98% de las muestras de grado U.S. No. 1.

PESO ESPECÍFICO: El promedio es similar al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

GRANOS DAÑADOS: El nivel es mucho más bajo al del año pasado y similar a la media de los últimos 5 años.

GRANOS ENCOGIDOS Y QUEBRADOS: El nivel es similar al del año pasado e inferior a la media de los últimos 5 años.

GRANOS VÍTREOS (DHV): El nivel es ligeramente inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años, lo que refleja el impacto de la humedad durante el periodo de cosecha.

PROTEÍNA DE TRIGO: El nivel es superior y más equilibrado en la región en comparación con el año pasado, aunque ligeramente por debajo de la media de los últimos 5 años.

VOMITOXINA (DON): La presión de enfermedades fue menos generalizada que el año pasado, dando como resultado un nivel inferior de DON.

PESO DE 1000 GRANOS (TKW): Los valores son similares a los del año pasado y superiores a la media de los últimos 5 años.

FALLING NUMBER DE TRIGO: Los valores son particularmente más altos que el año pasado. El 93% de las muestras superan los 350 segundos. Las precipitaciones inoportunas afectaron los valores de áreas aisladas.

MOLINO EXPERIMENTAL BUHLER: La extracción de harina

es superior a la del año pasado y a la media de los últimos 5 años. La ceniza de la harina y el almidón dañado también tendieron a la alta. Cabe observar que los resultados se obtuvieron usando un molino experimental Buhler nuevo, lo cual debe tenerse en consideración en la comparación directa con las cifras de 2024 y los promedios históricos. Los cálculos se basan en trigo acondicionado.

AMILÓGRAFO: El promedio es particularmente superior al del año pasado, aunque inferior a la media de los últimos 5 años.

PROPIEDADES DE LA MASA: Las pruebas físicas de la masa indican una cosecha con una fuerza moderada y una extensibilidad adecuada.

FARINÓGRAFO: Los resultados del tiempo máximo y la estabilidad fueron similares a los del año pasado, con un nivel de absorción que tiende a ser más alto.

ALVEÓGRAFO: Los resultados indican que la resistencia y extensibilidad de la masa son adecuadas, con valores L y W superiores a los del año pasado y en concordancia con la media de los últimos 5 años.

EXTENSÓGRAFO: Los datos indican una resistencia constante y una mayor extensibilidad en tiempos de reposo más largos, con valores de área acorde a las tendencias históricas.

PAN DE CAJA/MOLDE: La absorción es superior a la del año pasado, mientras que el volumen del pan y el volumen específico son ligeramente inferiores, aunque se mantienen dentro del rango esperado para el pan de alta calidad.

“El trigo que cosechamos a principios de temporada tuvo un rendimiento mucho mejor que el del año pasado, por lo que estamos muy satisfechos. La calidad también fue superior a la media, con buen color y alto contenido proteico. El periodo en que llegaron las lluvias hizo que el rendimiento del trigo sembrado tardíamente fuera similar al del año pasado. Otros agricultores de Minnesota, especialmente en las regiones del norte, tuvieron cosechas extraordinarias, algunas con rendimientos casi récord”.

— Scott Lee, agricultor de trigo de Minnesota

DATOS DE LA COSECHA (GOLFO/GRANDES LAGOS)

	2025 POR PROTEÍNA¹			2025	2024	5 años
	Baja	Media	Alta	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL 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
Granos dañados (%)	0.2	0.4	0.4	0.4	1.2	0.4
Materia extraña (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Encogidos y quebrados (%)	0.5	0.4	0.4	0.4	0.4	0.6
Defectos totales (%)	0.7	0.8	0.8	1.6	1.6	1.0
Granos vítreos (%)	41	60	52	54	55	59
Grado	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:						
Dockage (%)	0.3	0.5	0.4	0.4	0.5	0.5
Humedad (%)	12.8	12.8	12.8	12.8	13.0	12.7
Proteína (%), 12%/0% bh	12.7/14.4	14.2/16.1	15.2/17.3	14.2/16.1	13.7/15.5	14.3/16.2
Ceniza (%), 14%/0% bh	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 Granos (g)	31.9	35.1	33.6	34.0	34.1	33.2
Tamaño de grano (s) gra/med/peq	53/45/02	63/36/01	57/41/02	59/39/01	62/37/01	55/43/02
Sedimentación (cc)	54.0	64.0	67.0	62.8	64.1	65.1
Falling number (s)	412	411	405	410	366	377
Vomitoxina (ppm)	0.3	0.4	0.3	0.3	1.2	0.3
DATOS DE LA HARINA:						
Extracción en molino experimental (%)	68.6	68.9	68.2	68.6	68.0	67.4
Color: 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% bh	11.8/13.7	13.0/15.1	14.1/16.4	13.1/15.2	12.3/14.3	13.0/15.1
Ceniza (%), 14%/0% bh	0.55/0.64	0.52/0.60	0.56/0.65	0.54/0.62	0.47/0.55	0.49/0.57
Gluten húmedo (%), 14% bh	29.1	33.9	35.8	33.4	32.6	33.8
Falling number (s)	404	409	395	404	374	382
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	511	548	534	536	481	600
RVA: Temp. de gelificación (°C)/Visc. máxima (cP)	87.2/2139	87.1/2201	88.0/2125	87.4/2167	87.6/2054	81.4/2118
Visc. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1392/2264	1486/2416	1424/2309	1449/2355	1299/2147	1574/2417
Almidón dañado (%)	7.6	7.2	6.8	7.2	6.8	6.3
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	71/115	71/117	72/118	71/117	67/110	70/115
5% ácido láctico/5% Na₂CO₃ (%)	133/100	143/100	146/98	142/99	151/91	148/97
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.62	0.66	0.67	0.65	0.75	0.70
PROPIEDADES DE LA MASA:						
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	6.1	7.1	7.8	7.1	6.3	7.5
Estabilidad (min)	10.7	10.5	12.2	11.0	11.2	14.0
Absorción (%)	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
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): Resistencia₅₀ (UB)	293/345	292/390	349/478	308/405	—	—
Resistencia máx. (UB)	483/595	523/710	560/809	525/713	468/766	566/958
Extensibilidad (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
Relación R₅₀/E	16.9/19.6	17.5/22.5	20.5/24.9	18.2/22.6	—	—
Relación R máx/E	27.9/33.8	31.3/41.0	32.9/42.1	31.0/39.8	—	—
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:						
Absorción: pan de caja/molde (%)	62.5	64.1	65.9	64.3	62.7	66.0
Volumen del pan (cc)	865	938	1030	948	978	965
Volumen específico (cc/g)	6.8	7.4	8.1	7.4	7.9	—
EVALUACIÓN DE ESPAGUETI:						
Color: 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 - cocido (g)	32.3	31.5	31.1	31.5	29.5	31.0
Pérdida de cocción (%)	6.7	5.7	5.6	5.9	5.1	6.5
Firmeza - pasta cocinada (g*cm)	6.8	8.0	7.9	7.7	5.8	4.2
% DE LAS MUESTRAS:	11	27	14	51		

¹Rango de proteína: Baja,<13.5%; Media, 13.5 - 14.5%; Alta, >14.5%.

EVALUACIÓN DE LA COSECHA (PNW)

La cosecha de hard red spring (HRS) estadounidense del 2025, cultivado en la región del oeste (exportable desde el Pacífico-Noroeste) presenta un grado alto, un nivel equilibrado de proteína del grano y propiedades funcionales consistentes, lo que es habitual de esta clase. Si bien existe cierta variabilidad debido a precipitaciones inoportunas durante la cosecha y a un nivel inferior de granos vítreos, la cosecha sigue teniendo un desempeño confiable en la molienda y panificación. En general, los compradores comprobarán el buen valor de la cosecha de 2025, con oportunidades de mezcla idóneas para una variedad de productos finales de alta calidad. Los compradores pueden adquirirlo con confianza, aunque las especificaciones contractuales eficaces siguen siendo la mejor manera de garantizar la calidad deseada.

CUALIDADES DESTACADAS (PNW)

GRADO: El grado promedio de la cosecha del 2025 exportable desde el Pacífico-Noroeste es U.S. No. 1 Northern Spring (NS), con el 96% de las muestras con grado U.S. No. 1.

PESO ESPECÍFICO: El promedio mejoró en comparación con el año pasado y con la media de los últimos 5 años.

GRANOS DAÑADOS: El nivel se mantuvo bajo y acorde con el año pasado.

GRANOS ENCOGIDOS Y QUEBRADOS: En comparación con la cosecha anterior, los valores se redujeron ligeramente.

GRANOS VÍTREOS (DHV): Los niveles fueron inferiores a los del año pasado y a la media de los últimos 5 años debido principalmente a las precipitaciones y la humedad durante la cosecha.

PROTEÍNA DE TRIGO: El nivel es similar al promedio y está equilibrado en toda la región de cultivo.

VOMITOXINA (DON): La presión por enfermedades fue menos generalizada a la del año pasado, dando como resultado un nivel promedio de DON más bajo.

PESO DE 1000 GRANOS (TKW): El tamaño del grano es notablemente más grande, en particular en las regiones de producción del oeste, donde el estrés por calor fue menos intenso en comparación con la temporada de cultivo de 2024.

FALLING NUMBER DEL TRIGO: Los valores fueron inferiores a los del año pasado y similares a la media de los últimos 5 años. El 91% de las muestras superan los 350 segundos. Las precipitaciones inoportunas afectaron los valores de regiones aisladas.

MOLINO EXPERIMENTAL BUHLER: La extracción de harina es acorde a la del año pasado y superior a la media de los últimos 5 años. Cabe observar que los resultados se

obtuvieron utilizando un molino experimental Buhler nuevo, lo cual debe tenerse en consideración en la comparación directa con las cifras de 2024 y los promedios históricos. Los cálculos se basan en trigo acondicionado.

AMILÓGRAFO: El promedio es inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años, lo que refleja granos sanos. Cabe hacer notar que el segmento de alto contenido proteico mostró valores inferiores a la referencia histórica, lo cual indica una disminución en la viscosidad de la harina.

PROPIEDADES DE LA MASA: En comparación con el año pasado, las pruebas físicas de la masa indican una cosecha con una resistencia moderadamente más baja y una absorción particularmente superior.

FARINÓGRAFO: El tiempo máximo es similar al del año pasado, mientras que la estabilidad es inferior, lo que sugiere que la masa puede ser menos tolerante a una mezcla extendida. Los valores de absorción son más altos que el año pasado.

ALVEÓGRAFO: En comparación con el año pasado y con la media de los últimos 5 años, los resultados muestran que la masa es más extensible y resistente, con valores L y W más altos.

EXTENSÓGRAFO: Los datos revelan una mayor resistencia y extensibilidad en tiempos de reposo cortos y prolongados, así como valores de área más grandes.

PAN DE CAJA/MOLDE: La absorción es superior a la del año pasado. El volumen del pan concuerda con el desempeño histórico, aunque el volumen específico es ligeramente inferior al del año pasado.

“A pesar de algunas zonas con sequía, tuvimos otro año de altos rendimientos, solo un poco por debajo del récord del año pasado. La presión por enfermedades fue baja y la cosecha resultó difícil en algunos casos, pero produjimos un cultivo de alta calidad con un contenido proteico cercano al promedio, buenos pesos específicos y grados altos. Como cada año, nos esforzamos por ofrecer trigo de primavera de calidad a nuestros clientes”.

— Don Hardy, agricultor de trigo de North Dakota

DATOS DE LA COSECHA (PNW)

	2025 POR PROTEÍNA¹			2025	2024	5 años
	Baja	Media	Alta	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL 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
Granos dañados (%)	0.4	0.4	0.2	0.3	0.3	0.2
Materia extraña (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Encogidos y quebrados (%)	0.8	0.7	0.6	0.7	1.2	1.3
Defectos totales (%)	1.2	1.1	0.8	1.0	1.5	1.5
Granos vítreos (%)	55	66	79	70	78	79
Grado	1 NS	1 NS	1 DNS	1 NS	1 DNS	1DNS
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:						
Dockage (%)	0.6	0.6	1.1	0.8	0.7	0.7
Humedad (%)	11.8	11.6	11.5	11.6	11.6	11.2
Proteína (%), 12%/0% bh	12.8/14.5	14.1/16.0	15.6/17.7	14.5/16.5	14.4/16.4	14.6/16.6
Ceniza (%), 14%/0% bh	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 Granos (g)	33.4	34.0	33.7	33.8	30.0	29.9
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	51/47/02	53/45/02	46/51/03	49/48/02	34/61/05	33/62/05
Sedimentación (cc)	60.0	68.0	70.0	67.5	67.6	66.4
Falling number (s)	419	403	387	399	458	394
Vomitoxina (ppm)	0.2	0.2	0.1	0.2	0.4	0.1
DATOS DE LA HARINA:						
Extracción en molino experimental (%)	67.6	67.6	67.2	67.4	67.6	66.3
Color: 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% bh	11.8/13.7	13.0/15.1	14.7/17.1	13.6/15.8	12.9/15.0	13.3/15.5
Ceniza (%), 14%/0% bh	0.52/0.60	0.52/0.60	0.51/0.59	0.52/0.60	0.47/0.55	0.49/0.57
Gluten húmedo (%), 14% bh	29.3	33.2	39.3	35.3	34.2	34.8
Falling number (s)	423	413	397	408	412	403
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	627	632	587	611	725	721
RVA: Temp. de gelificación (°C)/Visc. máxima (cP)	87.3/2339	87.3/2233	87.1/2189	87.2/2232	88.0/2448	78.8/2161
Visc. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1616/2507	1434/2323	1452/2279	1475/2336	1721/2662	1712/2543
Almidón dañado (%)	7.3	7.1	6.7	7.0	6.4	6.3
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	73/120	73/123	74/124	73/123	69/116	71/121
5% ácido láctico/5% Na₂CO₃ (%)	142/106	151/106	160/104	153/105	157/95	151/101
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.63	0.66	0.70	0.67	0.74	0.68
PROPIEDADES DE LA MASA:						
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	5.8	7.3	8.9	7.8	8.0	8.5
Estabilidad (min)	12.0	13.4	13.7	13.3	14.7	14.0
Absorción (%)	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
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): Resistenciaₛₒ (UB)	355/518	320/558	310/601	322/570	—	—
Resistencia máx. (UB)	568/852	531/857	552/943	547/895	532/950	554/1034
Extensibilidad (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
Relación Rₛₒ/E	20.9/34.8	16.9/37.4	16.1/36.6	17.3/36.6	—	—
Relación R máx/E	33.4/57.2	28.1/57.5	28.6/57.5	29.3/57.4	—	—
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:						
Absorción: pan de caja/molde (%)	64.6	66.5	68.2	66.9	64.9	67.4
Volumen del pan (cc)	865	933	1073	985	965	962
Volumen específico (cc/g)	6.8	7.2	8.3	7.6	7.9	—
EVALUACIÓN DE ESPAGUETI:						
Color: 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 - cocido (g)	31.9	31.9	32.3	32.1	29.2	31.0
Pérdida de cocción (%)	6.5	6.4	6.5	6.5	5.2	6.4
Firmeza - pasta cocinada (g*cm)	7.0	7.0	7.0	7.0	5.9	4.1
% DE LAS MUESTRAS:	9	18	22	49		

¹Rango de proteína: Baja,<13.5%; Media, 13.5 - 14.5%; Alta, >14.5%.

SOFT WHITE



El SW se cultiva principalmente en el Pacífico-Noroeste (PNW). Alrededor del 80% del SW cultivado en los Estados Unidos es exportado y enviado a través de los puertos del Pacífico. Es de contenido proteico bajo de 8.5 a 10.5% (12% bh), humedad baja y gluten débil. El SW incluye variedades de invierno y primavera, lo cual amplía el rango de contenido proteico y funcionalidad dentro de esta clase.

Para el molinero, el SW produce excelentes resultados. Posee una humedad media de menos del 10%, un peso específico medio de más de 79 hectolitros por kilogramo y una baja cantidad de impurezas, lo cual les brinda a los molineros oportunidades de alta extracción de harina. La baja humedad le permite al molinero acondicionar el trigo a un mayor rango de humedades para optimizar la extracción de harina, el tamaño de partícula y el color.

Para el panadero, el tamaño más fino de las partículas puede aumentar el índice de absorción de agua, lo cual disminuye el tiempo de mezcla y mejora las eficiencias de producción. Debido al tamaño más fino de las partículas y a las características del almidón, la harina de SW produce una textura única y suave para una variedad de productos finales.



APLICACIONES

Desde productos de especialidad como bizcocho hasta en mezclas con HRS para mejorar el color de la miga del pan, la harina de SW tiene la versatilidad de mejorar la calidad de una amplia gama de productos.

Sus aplicaciones incluyen:

- Galletas dulces y saladas
- Pasteles
- Muffins
- Productos de repostería
- Wafers/conos para helados
- Cereales y barritas
- Frituras
- Rollos de primavera fritos
- Panes al vapor
- Enharinado para tempura
- Panes sin levadura
- Panes planos (tortillas, pita)
- Harinas (pastelería, repostería, autoleudantes y mezclas para panadería)
- Otros productos de repostería



Para tener acceso a los métodos de análisis de calidad de la cosecha, escanee este código QR.

MÉTODOS DE ANÁLISIS

RECOLECCIÓN Y ANÁLISIS DE MUESTRAS

El Wheat Marketing Center (WMC) realizó los análisis de calidad del trigo y de la harina. El Servicio Federal de Inspección de Granos (FGIS) realizó las determinaciones de grado y determinó el contenido proteico del trigo.

ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS

Se determinaron el grado oficial y los factores no relacionados con el grado en cada muestra. Los otros análisis se realizaron en 3 muestras compuestas clasificadas por rangos de proteínas <9.0%, 9.0 a 10.5%, >10.5% y una muestra compuesta de todas las muestras de trigo Club. Los métodos se describen en el folleto "Métodos de Análisis."

411

MUESTRAS DE
SOFT WHITE

38

MUESTRAS DE
WHITE CLUB

recolectadas por las agencias de
inspección de granos estatales y
privadas y comercializadoras de trigo
durante la cosecha.

3

ESTADOS ENCUESTADOS

95%

DE LA PRODUCCIÓN DE SW
REPRESENTADA



PRODUCCIÓN DE SOFT WHITE

PARA LOS PRINCIPALES ESTADOS PRODUCTORES (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 - 3 estados	6.6		6.5		5.3		6.6		4.3	
Producción total de SW	7.0		6.7		5.8		6.9		4.8	

Basado en las estimaciones de cosecha del USDA al 30 septiembre 2025.

EVALUACIÓN DE LA COSECHA

La cosecha de 2025 del trigo soft white (SW) del Pacífico-Noroeste (PNW) experimentó buena humedad y temperaturas moderadas durante la primera parte de la temporada de cultivo, seguidas de condiciones más secas a finales de año. Esto dio lugar a una cosecha de trigo con una distribución proteica más típica. La cosecha de SW de este año tiene una fuerza de gluten adecuada, de débil a media, que resulta en productos terminados con características de aceptables a buenas. El SW se utiliza en bizcochos, pasteles, galletas y snacks. El SW con mayor contenido proteico también se puede utilizar en mezclas, para galletas saladas, fideos asiáticos, panes al vapor, panes planos y panes de molde. Por lo general, el trigo Club, cuyo gluten es muy débil, se mezcla con trigo SW para crear la subclase de Western White, que puede utilizarse para elaborar bizcochos y repostería fina.

CLIMA Y COSECHA

Las condiciones invernales durante la **SIEMBRA** mejoraron en gran medida en comparación con el año anterior. La abundante humedad ayudó los cultivos a arraigarse bien. La humedad invernal y las temperaturas templadas favorecieron aún más el crecimiento de los cultivos después del letargo vegetativo.

La **SIEMBRA** de primavera empezó con buena humedad del suelo y se vio favorecida por la lluvia y un clima fresco.

Durante el **DESARROLLO** de los cultivos, el clima cálido y seco prolongado afectó a los campos sembrados en primavera y repercutió en el rendimiento, a diferencia de los campos sembrados en invierno que se vieron menos afectados, pues ya habían madurado. En general, la cosecha se realizó a tiempo en el Pacífico-Noroeste, con rendimientos promedio o superiores a la media.

Se estima que la **PRODUCCIÓN** de la cosecha de SW en 2025 sea de 7.0 MTM, un incremento del 5% en comparación con el año pasado.

ASPECTOS DESTACADOS DE LA COSECHA

GRADO: El grado promedio general de la cosecha de SW en 2025 es U.S. No. 1.

PESO ESPECÍFICO: Este año, la tendencia del peso específico de SW fue superior, con todas las muestras compuestas de diferentes rangos proteicos por arriba de 60 lb/bu (78.9 kg/hl).

PROTEÍNA DEL TRIGO (12% bh): El promedio es ligeramente superior al del año pasado debido a una disminución de la humedad al final de la temporada de cultivo. Los valores se mantienen dentro del rango normal.

CENIZAS DEL TRIGO (14% bh): El contenido de ceniza es significativamente menor en el SW en comparación con el año pasado y la media de los últimos 5 años, probablemente debido a las condiciones más secas al final de la temporada de cultivo.

FALLING NUMBER DEL TRIGO: El promedio supera los 300 segundos. Los valores son ligeramente inferiores a la media de los últimos 5 años debido a episodios localizados de heladas durante el llenado del grano.

MOLINO EXPERIMENTAL BUHLER: La extracción de harina aumentó en el caso de SW, con un contenido de cenizas ligeramente menor. Esto también mostró valores L* más bajos y un mayor contenido de almidón dañado en comparación con el año pasado y el promedio de los últimos

5 años. Las comparaciones de extracción con la media de 5 años no son aplicables debido al cambio en la manera de medirla en comparativa a años anteriores.

GLUTEN HÚMEDO: El gluten húmedo de la harina de SW es ligeramente superior al de 2024, lo que se refleja en un ligero aumento del contenido proteico.

CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE SOLVENTES (SRC): Los valores de SRC de ácido láctico del SW se encuentran dentro de un rango normal para contenidos de gluten de bajo a medio. Las muestras compuestas de SW tienen perfiles de SRC adecuados para producción de galletas dulces y galletas saladas, con un SRC-agua bajo y un rango de valores de SRC-ácido láctico. Este año se utilizó un agitador automático para los análisis de SRC, por tanto, los resultados no se pueden comparar de forma directa con los de años anteriores.

PROPIEDADES DE GELATINIZACIÓN DEL ALMIDÓN: Las viscosidades medidas con amilógrafo y RVA para SW indican su idoneidad para masas líquidas, con promedios similares a los del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

PROPIEDADES DE LA MASA: El SW presenta propiedades típicas de la masa, con una fuerza del gluten de débil a media y valores de absorción de agua bajos. El SW tiene valores L del alveógrafo (extensibilidad) más altos y valores P (fuerza) ligeramente más bajos en comparación con la media.

BIZCOCHO: El volumen del SW es similar al de 2024 y a la media de 5 años, con texturas ligeramente más firmes. Todos los bizcochos se hornearon con harina entera de molienda experimental Buhler. La selección de flujos de harina dentro del molino debería mejorar su desempeño.

GALLETAS DULCES: El diámetro y el factor de expansión de las galletas de SW son menores que el año pasado, posiblemente debido a los valores proteicos más altos, al almidón dañado y/o a los valores de SRC-sacarosa. Los valores de SRC-carbonato de sodio están ligeramente elevados, quizá debido a niveles ligeramente más altos de almidón dañado. Los valores de SRC-sacarosa también parecen ligeramente elevados; sin embargo, este año se utilizó un agitador automático para los análisis de SRC, por tanto, los resultados no se pueden comparar de forma directa con los de años anteriores.

PAN DE MOLDE: La absorción, el volumen y el puntaje del pan de molde de SW son normales, siguiendo la tendencia del contenido proteico y la absorción de panificación, y muestran un mejor rendimiento que el año pasado. Las mezclas de trigos duros con hasta un 20% de SW deben producir pan de molde aceptable, en particular con lotes de SW de mayor contenido proteico.

DATOS DE LA COSECHA

	2025			2024		2024		5 años	
	SW POR PROTEÍNA¹			SW	Club	SW	Club	SW	Club
	Baja	Media	Alta	Promedio	Promedio	Promedio	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL 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
Granos dañados (%)	0.0	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Materia extraña (%)	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
Encogidos y quebrados (%)	0.6	0.6	0.8	0.6	0.9	0.5	1.0	0.6	1.1
Defectos totales (%)	0.6	0.7	1.0	0.7	0.9	0.6	1.1	0.7	1.2
Grado	1 SW	1 SW	1 SW	1 SW	1 WC	1 SW	1 WC	1 SW	1 WC
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:									
Dockage (%)	0.3	0.4	0.4	0.4	1.0	0.4	1.1	0.5	0.7
Humedad (%)	9.6	9.4	9.0	9.3	9.4	9.0	8.4	9.0	8.3
Proteína (%), 12%/0% bh	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
Ceniza (%), 14%/0% bh	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 Granos (g), 14% bh	35.2	37.3	32.1	35.8	31.2	35.7	31.2	33.6	30.1
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	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
Caracterización de un grano: 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
Diámetro (mm)	2.67	2.73	2.57	2.68	2.56	2.71	2.60	2.69	2.53
Sedimentación (cc)	9.8	13.2	17.6	13.8	8.3	11.1	7.8	16.0	10.4
Falling number (s)	313	306	352	317	330	339	332	336	336
DATOS DE LA HARINA:									
Extracción en molino experimental (%)²	71.3	71.5	72.0	71.6	75.7	70.5	71.7	71.1	72.7
Color: 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% bh	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
Ceniza (%), 14%/0% bh	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
Gluten húmedo (%), 14% bh	11.3	19.3	25.9	19.7	—	18.9	—	22.7	—
Falling number (s)	336	372	370	366	347	368	379	369	371
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	453	587	516	552	475	522	500	534	512
RVA: Temp. de gelificación (°C)/Visc. máxima (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. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1420/2746	1654/3098	1613/2978	1612/3021	1543/2883	1620/3049	1608/2970	1644/3011	1659/2989
Almidón dañado (%)	3.9	4.6	3.9	4.3	3.9	4.2	4.0	4.0	3.6
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	57/102	54/101	56/107	55/103	52/96	55/99	53/92	53/97	52/92
5% ácido láctico/5% Na₂CO₃ (%)	82/75	94/73	106/76	95/74	72/76	96/71	73/68	100/71	74/68
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.47	0.54	0.58	0.54	0.42	0.56	0.46	0.57	0.46
PROPIEDADES DE LA MASA:									
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	—	1.2	1.4	1.2	—	1.3	—	1.8	—
Estabilidad (min)	—	1.5	2.2	1.7	—	2.1	—	2.4	—
Absorción (%)	—	50.8	51.5	51.0	—	51.2	—	51.6	—
Alveógrafo: P (mm)	36	37	40	38	24	41	26	38	24
L (mm)	73	101	110	99	101	72	42	87	63
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): Resistance₅₀ (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	—
R₅₀/E Ratio	—	1.2	1.1	1.2	—	—	—	—	—
Rmax/E Ratio	—	1.4	1.3	1.4	—	—	—	—	—
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:									
Bizcocho: Volumen (cc)	1160	1083	1076	1092	1107	1099	1081	1105	1108
Dureza (g)	301	328	378	336	287	302	287	—	—
Diámetro de galleta (cm)	8.2	8.2	8.0	8.1	8.4	8.5	8.4	8.4	8.7
Factor de expansión (diámetro/altura)	8.7	8.8	8.5	8.7	9.7	9.2	10.0	9.2	10.5
Absorción: pan de caja/molde (%)	55.2	55.8	56.7	55.9	—	55.5	—	—	—
Volumen del pan (cc)	579	706	750	698	—	635	—	—	—
Volumen específico (cc/g)	4.2	5.0	5.3	5.0	—	4.7	—	—	—
EVALUACIÓN DEL PAN AL VAPOR CHINO DEL SUR:									
Volumen 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 LAS MUESTRAS:									
	14	63	23	100	100				

¹ Rango de proteína: Baja: <9.0%; Media: 9.0% - 10.5%; Alta: >10.5%.

² En 2023, cambió el cálculo de extracción del molino experimental. Los valores no son comparables con la media de 5 años. Véanse los métodos de análisis.

³ La metodología correspondiente a galletas ha cambiado; los valores de 2023 no son comparables a los de años anteriores. Ver métodos de análisis.

SUBCLASES

Según las Normas Oficiales para Granos de los Estados Unidos, el trigo soft white (SW) está dividido en las siguientes tres subclases:

SOFT WHITE (SW)

- Contiene un máximo de 10% de White Club.
- SW, el *Triticum aestivum* (trigo común), conocido también como “trigo común suave blanco”, es de salvado blanco y endospermo suave. A menudo, el trigo suave blanco se utiliza para las aplicaciones típicas de trigo suave ya que posee una fuerza del gluten baja a media-baja.

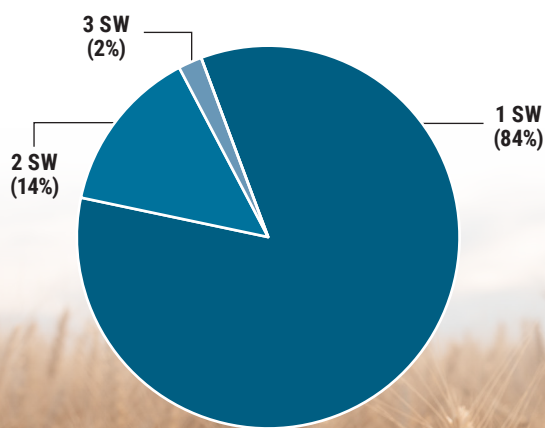
WHITE CLUB (WC, CLUB)

- Contiene un máximo de 10% de otras subclases de trigo SW.
- El *Triticum compactum* (trigo Club) es de salvado blanco y endospermo muy suave y se le conoce como la clase más suave de trigo de los EE. UU. El trigo club posee un gluten muy débil y utilizarlo resulta en una excelente calidad de pasteles de alta proporción. Normalmente, se exporta como componente del trigo Western White, pero también se puede adquirir por separado.

WESTERN WHITE (WW)

- Contiene más de 10% de trigo club blanco y más de 10% de otros trigos SW.
- Algunos clientes especifican niveles variados de la mezcla de SW y Club a fin de aprovechar las características de gluten débil del Club para la elaboración de bizcocho y otros productos de repostería. El trigo Western White es valorado por su calidad en la elaboración de pasteles.

DISTRIBUCIÓN DE GRADOS

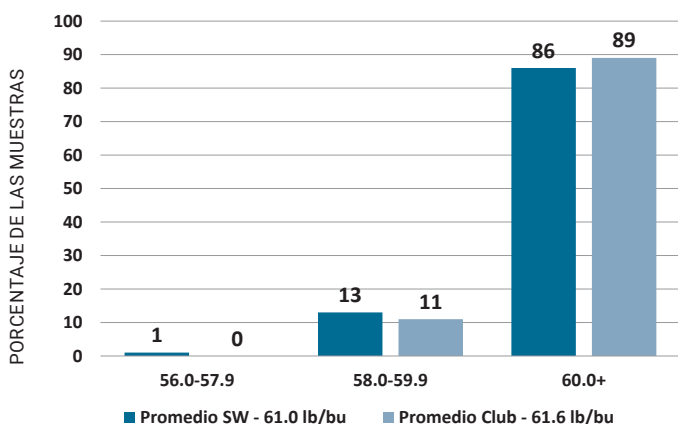


“Este año, nuestro trigo soft white ha tenido una buena calidad y un buen rendimiento. A pesar del aumento de los costos de los insumos, que suponen un gran reto para todos los agricultores en este momento, nuestra producción constante nos permite seguir siendo el proveedor más confiable del mundo de trigo de alta calidad. Animamos a los compradores a que aprovechen el valor que ofrecemos, desde un bajo contenido de humedad hasta trigo de grado U.S. No. 1 en general”.

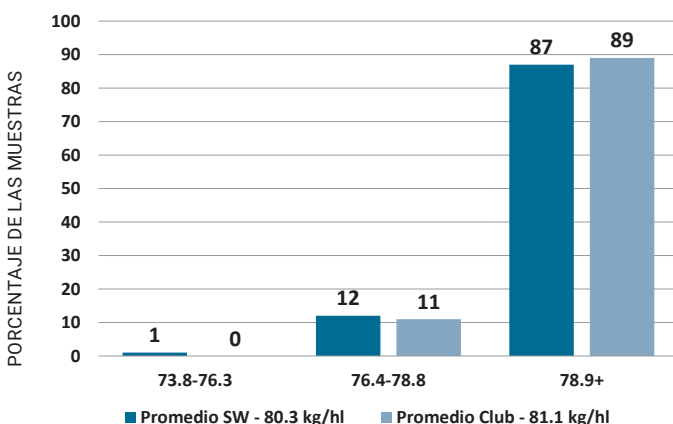
— Tyler “TJ” Hansell, agricultor de trigo de Oregon

DISTRIBUCIONES

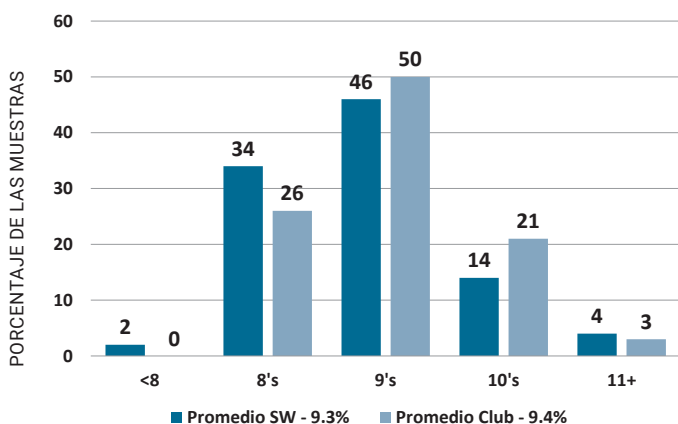
PESO ESPECÍFICO | Libras/bushel



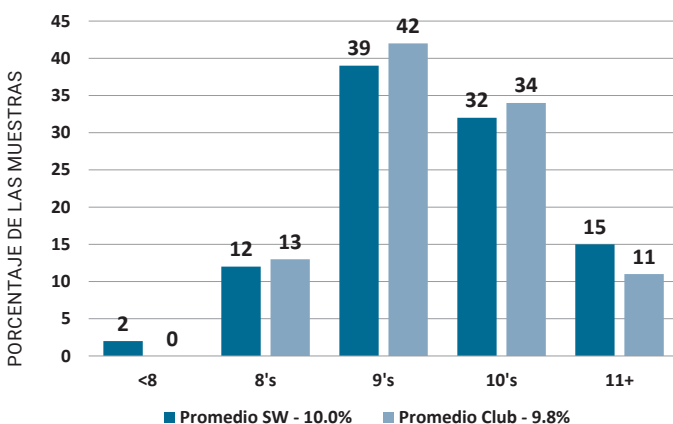
PESO ESPECÍFICO | Kilogramos/hectolitro



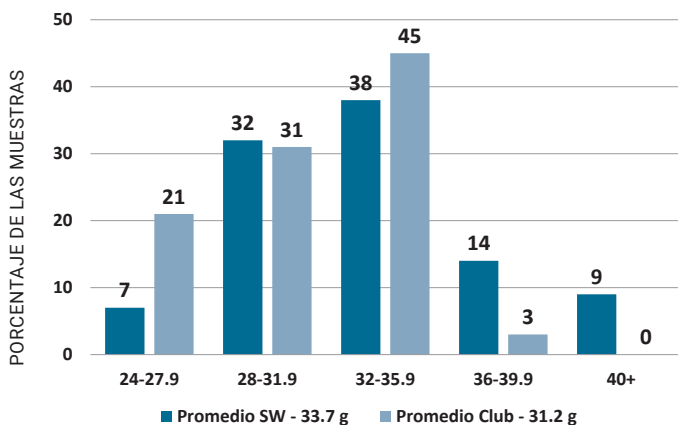
HUMEDAD DEL TRIGO | Porcentaje



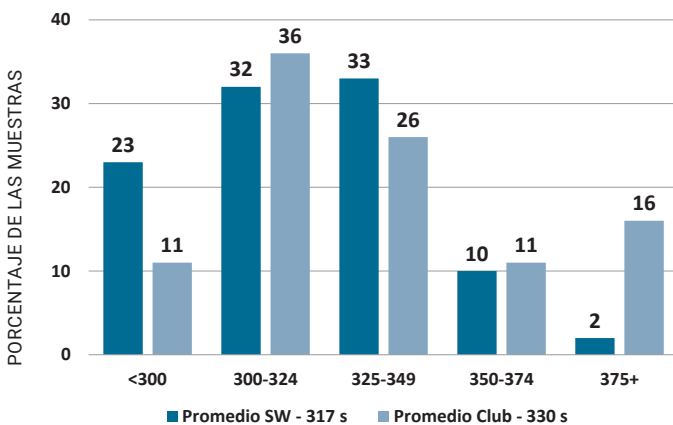
PROTEÍNA (12% BH) | Porcentaje



PESO DE 1000 GRANOS | Gramos



FALLING NUMBER | Segundos



SOFT RED WINTER



El SRW es la tercera clase de trigo más ampliamente cultivada en los Estados Unidos. Se cultiva en la zona este del país y se envía a través de los puertos del Golfo, el Atlántico y los Grandes Lagos. El SRW es una opción de alto rendimiento, es de contenido proteico bajo de 8.5 a 10.5% (12% bh), endospermo blando, salvado rojo y gluten débil. Se utiliza en productos de repostería, pasteles, galletas dulces, galletas saladas, pretzels, panes planos (tortillas, pita) y mezclas de harinas.

Para el molinero, el SRW ayuda a diversificar los tipos de harina producida para mejorar la calidad de muchos productos. Elaborar mezclas de SRW con HRS y HRW puede reducir los costos de molienda y mejorar la textura de la miga del pan o la calidad y la apariencia de una amplia variedad de productos.

Para el panadero, el bajo contenido de humedad de la harina elaborada a partir de SRW se convierte en una ventaja, pues esto aumenta la cantidad agregada, de agua optimiza la absorción y la mejora calidad del producto que recibe el consumidor.

APLICACIONES

El SRW de los EE. UU. generalmente se utiliza en productos especiales como bizcochos, galletas dulces y saladas y otros productos de repostería, pero también aporta un valor adicional para el molinero y el panadero como trigo para mezclas.

Sus aplicaciones incluyen:

- Galletas dulces y saladas
- Productos de repostería
- Pasteles
- Cereales y barritas de cereal
- Pretzels
- Snacks
- Rollos primavera
- Bizcochos
- Baguettes
- Empanadas
- Panes planos (tortillas, pita)
- Harinas (pastelería, repostería, autoleudantes)
- Trigo para mezclas



Para tener acceso a los métodos de análisis de calidad de la cosecha, escanee este código QR.

MÉTODOS DE ANÁLISIS

RECOLECCIÓN Y ANÁLISIS DE MUESTRAS

El Laboratorio Analítico de Great Plains, Inc. de Kansas City, Missouri, recolectó las muestras y realizó los análisis de calidad del trigo y de la harina.

ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS

Se realizó la determinación de peso específico, humedad, proteína, peso de 1000 granos, ceniza del trigo y *falling number* de cada una de las muestras. Los análisis restantes se efectuaron en 18 muestras compuestas. Los resultados se ponderaron conforme a la producción estimada para cada zona muestreada y se presentan como Media Compuesta, zona exportable de la Costa Este y zona exportable del Golfo. Los métodos se describen en el folleto "Métodos de Análisis."

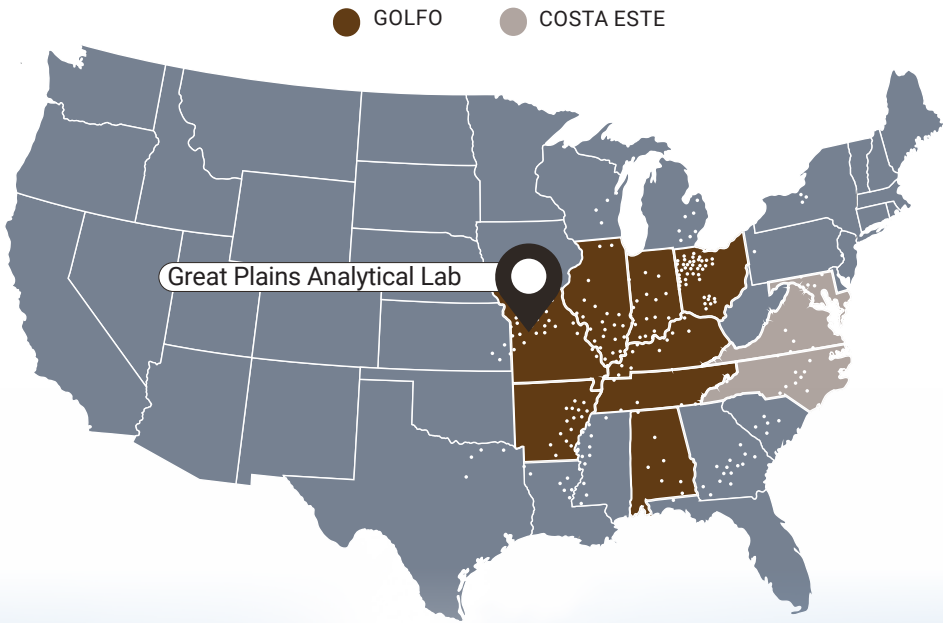
219

MUESTRAS DE
SOFT RED WINTER

recolectadas de
elevadores de grano en
18 áreas de producción
muestreadas.

11
ESTADOS ENCUESTADOS

71%
DE LA PRODUCCIÓN DE
SRW REPRESENTADA



EVALUACIÓN DE LA COSECHA

El cultivo de trigo de SRW se extiende a través de una amplia zona del este de Estados Unidos. Las abundantes lluvias primaverales aumentaron el potencial de rendimiento, pero provocaron problemas de calidad en algunas zonas. A pesar de estas dificultades, la cosecha presenta buenas características de molienda. Los procesadores encontrarán un cultivo versátil con buenas cualidades para galletas dulces, galletas saladas, y para mezclas de harinas. Las zonas aisladas con mayor actividad enzimática (*falling numbers* más bajos) se destinarán naturalmente a la alimentación animal en lugar de a los suministros para la molienda. En general, los compradores deberían encontrar buena calidad en la cosecha de SRW de 2025 y se les anima a revisar sus especificaciones para asegurarse de que el trigo cumpla con sus necesidades.

CLIMA Y COSECHA

La **SIEMBRA** se inició a mediados de 2024 y avanzó a un ritmo normal en condiciones de sequía. El USDA estimó que la superficie sembrada con trigo SRW para la cosecha de 2025 fue de 2.46 millones de hectáreas, lo que supone un ligero descenso de menos del 1% con respecto al año anterior y un 5% por debajo de la media de los últimos 5 años.

Durante el **DESARROLLO** del cultivo, gran parte de la región productora de SRW experimentó un invierno templado y mayormente seco, con breves olas de frío. Al finalizar el invierno, las temperaturas frescas propias de la estación y el aumento de las precipitaciones contribuyeron a mejorar la humedad del suelo y favorecieron el desarrollo de los cultivos. Abril y mayo fueron dos de los meses más lluviosos registrados en gran parte del este de Estados Unidos.

La **COSECHA** empezó a mediados de mayo, pero avanzó más lento de lo habitual debido a la elevada humedad y las lluvias. A principios de julio, las condiciones comenzaron a ser más secas y solo se registraron lluvias aisladas. La cosecha concluyó en condiciones cálidas y mayormente secas, y no se registraron brotes importantes de enfermedades ni plagas.

La **PRODUCCIÓN** de SRW de 2025 se estima en 9.2 MTM, ligeramente por debajo de los 9.6 MTM del año pasado. Aunque disminuyó la superficie plantada, el aumento de los rendimientos ayudó a compensar esta reducción, lo que dio lugar a niveles de producción comparables a los del año anterior.

CUALIDADES DESTACADAS

GRADO: El promedio general de la cosecha y del grado del Golfo es U.S. No. 2 SRW. La Costa Este obtuvo un grado U.S. No. 3 SRW.

PESO ESPECÍFICO: Los valores del Golfo se mantuvieron estables; las muestras de la Costa Este mostraron un descenso debido a las precipitaciones durante la cosecha.

DEFECTOS TOTALES: Los promedios fueron más altos, debido al mayor número de granos dañados y quebrados. Los niveles de materia extraña se mantuvieron similares.

PROTEÍNA DEL TRIGO (12% BH): Los valores del Golfo fueron inferiores a la media, mientras que los de la Costa Este presentaron un mayor contenido proteico.

HUMEDAD DEL TRIGO: Los niveles de humedad en la región del Golfo fueron similares a los del año pasado, mientras que los de la Costa Este fueron menores.

FALLING NUMBERS DEL TRIGO: Los valores del Golfo estuvieron ligeramente por debajo de la media, mientras que los de la Costa Este fueron significativamente más bajos, lo que refleja una mayor actividad amilásica.

VOMITOXINA (DON): Los promedios fueron más altos que el año pasado en ambas regiones, pero aún por debajo del umbral del USDA de 2.0 ppm. Las muestras del Golfo mostraron aumentos moderados; los niveles de la Costa Este se elevaron, acorde con el aumento de las precipitaciones y la presencia de *Fusarium*.

VISCOSIDAD AMILOGRÁFICA: Los valores descendieron ligeramente en el Golfo, mientras que las muestras de la Costa Este registraron una fuerte caída debido al aumento de la actividad amilásica.

CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE SOLVENTES: Los perfiles del SRC del Golfo fueron en general acorde con la media y compatibles con los usos tradicionales, como galletas dulces y saladas, y pasteles. Los valores de la Costa Este fueron ligeramente superiores a los del año pasado, en especial el ácido láctico, lo que sugiere su idoneidad para productos con bajo contenido de humedad.

PROPIEDADES DE LA MASA: Los valores de las muestras del Golfo fueron similares a los del año pasado y a la media de los últimos 5 años, típicos para el trigo SRW. Los de la Costa Este no mostraron cambios importantes en la reología.

GALLETAS DULCES: Las galletas del Golfo se mantuvieron similares a las del año pasado, con una distribución y apariencia uniformes. Las de la Costa Este tuvieron diámetros más pequeños que el año pasado, probablemente debido a un mayor contenido de proteína. Las muestras compuestas con *falling numbers* reducidos mostraron un color ligeramente más oscuro.

PANES DE MOLDE: Las muestras del Golfo mostraron resultados similares a los del año pasado y a la media de los últimos 5 años, con volúmenes más bajos atribuidos a la reducción de proteínas, pero sin problemas funcionales significativos. El pan de molde de la Costa Este tuvo una mayor absorción y un menor volumen del pan en comparación con el año pasado, probablemente debido a los valores más bajos del *falling number* y a la reducción de la funcionalidad de la proteína.

PASTEL/BIZCOCHO: Las muestras del Golfo obtuvieron buenos resultados, con una calidad ligeramente mejor debido a un menor contenido de proteínas. Las de la Costa Este tuvieron volúmenes más altos en comparación con el año pasado.

DATOS DE LA COSECHA

	MEDIA COMPUESTA			COSTA ESTE ¹			GOLFO ¹		
	2025	2024	Promedio	2025	2024	Promedio	2025	2024	Promedio
	Promedio	Promedio	de 5 años	Promedio	Promedio	de 5 años	Promedio	Promedio	de 5 años
DATOS DE GRADO DEL 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
Granos dañados (%)	1.2	0.5	0.3	1.5	0.5	0.5	1.1	0.5	0.3
Materia extraña (%)	0.2	0.2	0.1	0.3	0.2	0.1	0.2	0.2	0.1
Encogidos y quebrados (%)	0.9	0.6	0.6	1.0	0.6	0.5	0.9	0.6	0.6
Defectos totales (%)	2.3	1.3	1.0	2.7	1.3	1.1	2.2	1.3	0.9
Grado	2 SRW	2 SRW	2 SRW	3 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:									
Dockage (%)	0.5	0.3	0.3	0.5	0.3	0.3	0.5	0.3	0.3
Humedad (%)	12.8	12.9	13.1	12.8	13.2	13.5	12.8	12.9	13.0
Proteína (%), 12%/0% bh	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
Ceniza (%), 14%/0% bh	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 Granos (g)	32.9	32.7	34.0	31.7	32.7	35.2	33.1	32.7	33.7
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	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
Caracterización de un grano: 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
Diámetro (mm)	2.63	2.63	2.64	2.53	2.59	2.65	2.65	2.64	2.64
Sedimentación (cc)	13.2	13.5	11.7	16.7	12.9	12.3	12.7	13.6	11.5
Falling number (s)	301	316	316	262	317	297	308	316	321
Vomitoxina (ppm)	1.1	0.7	0.6	1.1	0.4	0.3	1.1	0.8	0.7
DATOS DE LA HARINA:									
Extracción en molino experimental (%)	69.5	70.1	67.5	68.4	68.8	66.9	69.7	70.4	67.7
Color: 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% bh	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
Ceniza (%), 14%/0% bh	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
Gluten húmedo (%), 14% bh	19.7	22.4	20.8	22.3	23.2	21.6	19.3	22.3	20.6
Falling number (s)	291	313	312	253	320	294	297	312	316
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	438	560	597	279	605	438	462	552	637
RVA: Temp. de gelificación (°C)/Visc. máxima (cP)	80.2/2011	83.5/2452	—	80.3/1697	80.8/2429	—	80.2/2059	84.0/2456	—
Visc. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1241/2258	1469/2645	—	823/1574	1508/2688	—	1305/2363	1462/2638	—
Almidón dañado (%)	3.4	3.8	3.9	3.6	3.5	4.0	3.3	3.8	3.9
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	54/96	51/86	52/86	55/105	51/92	52/89	53/94	51/85	52/85
5% ácido láctico/5% Na ₂ CO ₃ (%)	108/72	100/69	102/71	121/75	111/69	106/72	106/72	99/69	101/70
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.64	0.65	0.65	0.67	0.68	0.66	0.64	0.64	0.65
PROPIEDADES DE LA MASA:									
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	1.1	1.2	1.2	1.4	1.0	1.2	1.1	1.2	1.2
Estabilidad (min)	1.4	1.9	1.7	1.7	1.4	1.7	1.4	2.0	1.7
Absorción (%)	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
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): Resistencia ₅₀ (UB)	204	206	200	254	245	198	196	199	198
Resistencia máx. (UB)	252	238	230	305	291	231	225	226	226
Extensibilidad (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
Relación R ₅₀ /E	1.5	1.4	1.3	1.7	1.7	1.3	1.3	1.3	1.3
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:									
Diámetro de galleta (cm)	8.9	8.9	9.0	8.8	9.1	9.0	8.9	8.9	9.0
Factor de expansión (diámetro/altura)	9.3	9.4	10.1	9.3	10.0	10.2	9.3	9.2	10.1
Absorción: pan de caja/molde (%)	56.5	54.8	54.2	57.2	54.5	53.8	56.3	54.9	54.2
Volumen del pan (cc)	605	634	613	610	672	612	604	627	614
Volumen específico (cc/g)	4.0	4.6	—	4.1	4.9	—	4.0	4.5	—
Bizcocho: Volumen (cc)	1154	1049	—	1147	1054	—	1155	1048	—
Dureza (g)	279	345	—	317	389	—	274	337	—
% DE LAS MUESTRAS:	100	100		25	22		75	78	

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

PRODUCCIÓN DE SOFT RED WINTER

PARA LOS PRINCIPALES ESTADOS PRODUCTORES (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 encuestados*	6.9	7.0	9.3	6.6	7.0
Exportable Costa Este	0.9	1.0	1.5	1.3	1.1
Exportable 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
Producción total de SRW	9.6	9.4	12.2	9.1	9.8

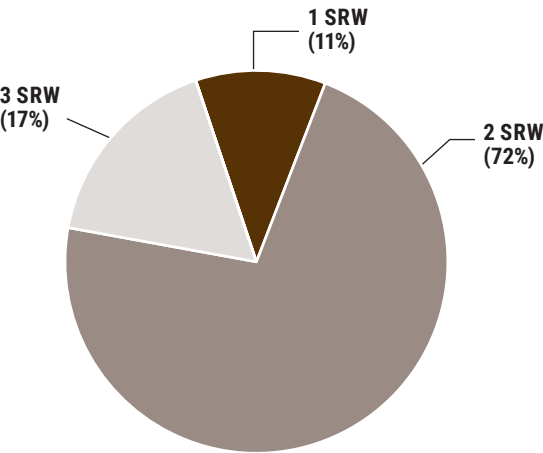
Basado en las estimaciones de cosecha del USDA al 30 septiembre 2025.

*Once estados indicados en letra cursiva fueron encuestados y representan el 71% de la producción de SRW del 2025.



DISTRIBUCIÓN DE GRADOS

(BASADO EN 18 MUESTRAS COMPUESTAS)

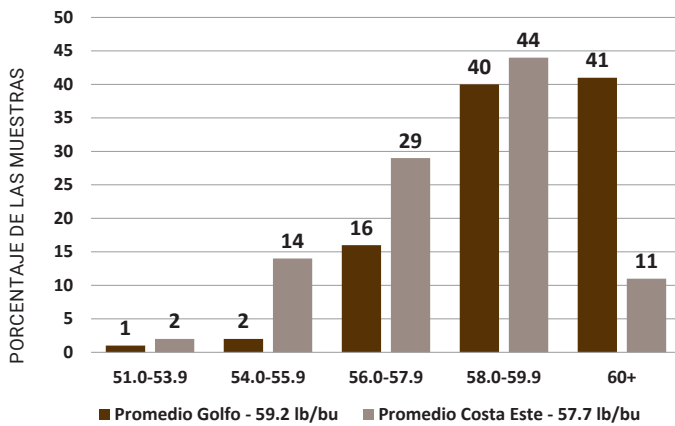


“El rendimiento no puede considerarse un récord, pero fue bastante bueno porque obtuvimos lo que esperábamos tanto en volumen como en calidad. Los promedios estatales fueron de alrededor de 86 bushels por acre. Los pesos específicos variaron, lo cual era de esperar dadas las condiciones. A pesar de que mayo y junio fueron meses lluviosos en Ohio, la presión por enfermedades fue baja y la calidad general de SRW se consideró muy buena”.

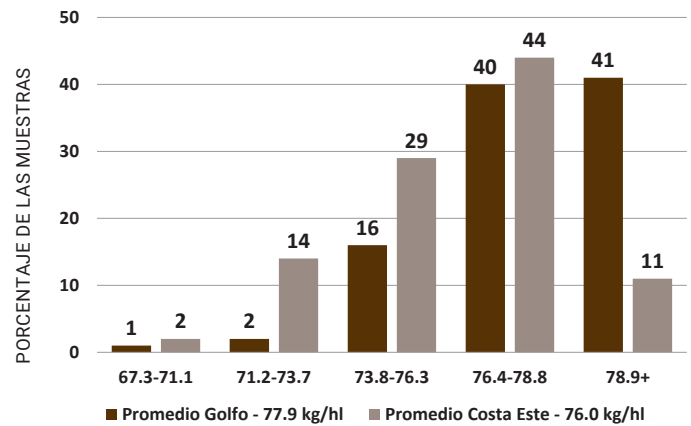
— Joe McCandlish, agricultor de trigo de Ohio

DISTRIBUCIONES

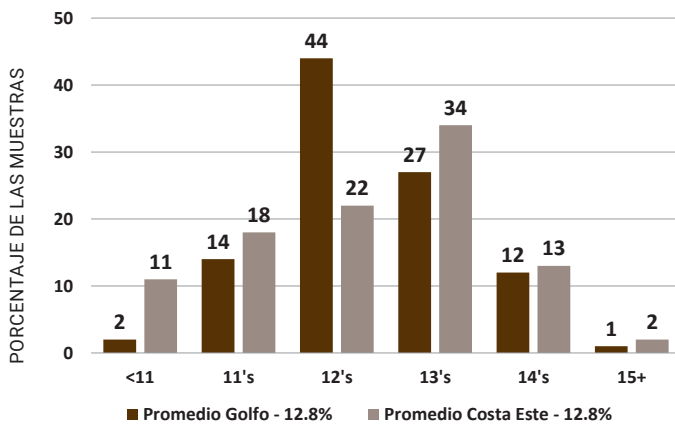
PESO ESPECÍFICO | Libras/bushel



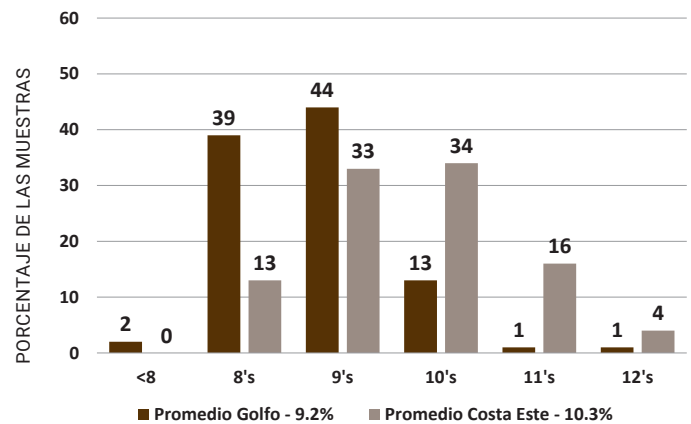
PESO ESPECÍFICO | Kilogramos/hectolitro



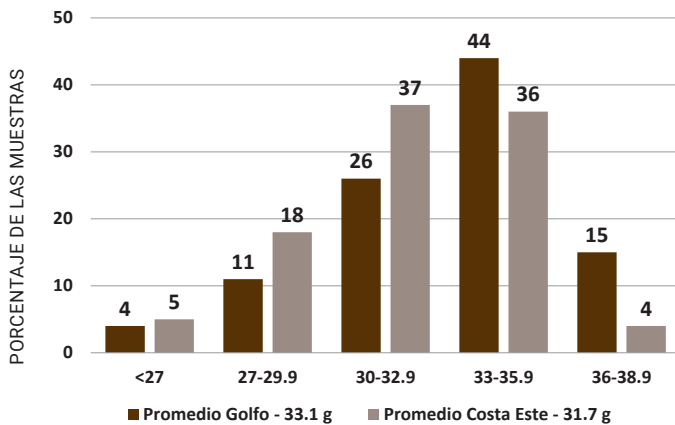
HUMEDAD DEL TRIGO | Porcentaje



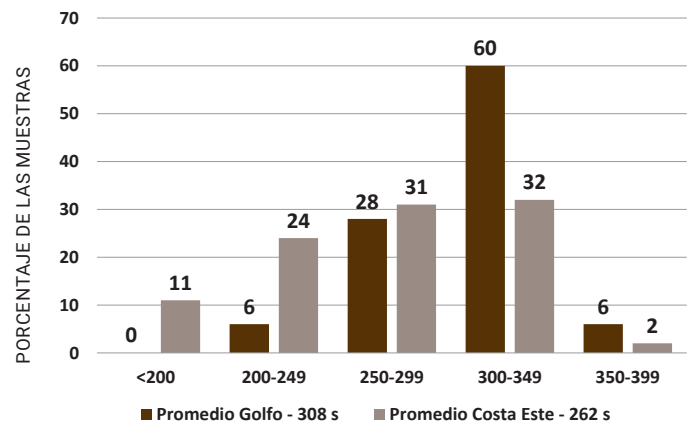
PROTEÍNA (12% BH) | Porcentaje



PESO DE 1000 GRANOS | Gramos



FALLING NUMBER | Segundos



DURUM



El durum del norte se cultiva principalmente en la región central norte y se envía a través de los puertos del Golfo, los Grandes Lagos y el Pacífico. Por otra parte, el Desert Durum® se cultiva principalmente bajo contrato en el suroeste desértico (Arizona y California) y se envía a través del Golfo o la Costa Oeste. El durum es la quinta clase de trigo más ampliamente cultivada en los Estados Unidos y es de contenido proteico alto de 12.0 a 15.0% (12% bh), color ámbar intenso, endospermo amarillo, contenido de gluten alto y salvado blanco.

Para el molinero, el durum es un grano grande y muy duro con un potencial de extracción muy alto de sémola de alta calidad y baja en ceniza, ideal para la elaboración de pasta de alta calidad. El Desert Durum® se cosecha y transporta con un contenido de humedad muy bajo, lo cual significa una ventaja para los molinos en cuanto a costos eficientes de transporte e índices altos de extracción.

Para los consumidores de pasta, cuscús y panes mediterráneos, el durum proporciona excelente color y textura.

APLICACIONES

El Hard Amber Durum (HAD) es el estándar de oro para la elaboración de productos de pasta de la más alta calidad, cuscús, algunos panes y pasteles mediterráneos.

Sus aplicaciones incluyen:

- Pasta corta y larga de calidad superior
- Mezclas (con HRS) para masas de pizza
- Sémola de trigo durum
- Cuscús
- Panes y pasteles mediterráneos



Para tener acceso a los métodos de análisis de calidad de la cosecha, escanee este código QR.

MÉTODOS DE ANÁLISIS

RECOLECCIÓN Y ANÁLISIS DE MUESTRAS DE NORTHERN DURUM

El Laboratorio de Calidad del Trigo Durum de North Dakota State University en Fargo, North Dakota, realizó los análisis de calidad del trigo y de la harina.

ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS DE NORTHERN DURUM

Los análisis de grado oficial, peso específico, granos vítreos, 1000 granos, proteína y *falling number* se determinaron en cada muestra. Los análisis se realizaron en 6 muestras compuestas clasificadas por la regiones de cultivo y se reporta en un promedio compuesto. Los métodos se describen en el folleto "Métodos de Análisis."

251

MUESTRAS DE NORTHERN DURUM

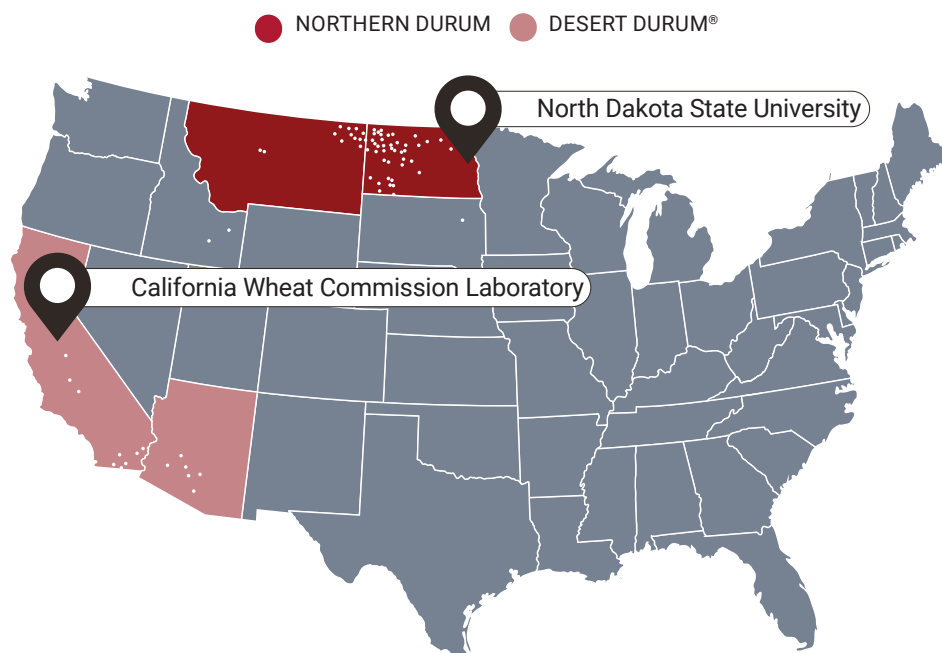
recolectadas por las oficinas estatales de Servicio Nacional de Estadísticas Agrícolas del USDA de los productores en los campos, de silos en las fincas o de elevadores locales.

4

ESTADOS ENCUESTADOS

100%

DE LA PRODUCCIÓN DE DURUM REPRESENTADA



22

MUESTRAS DE DESERT DURUM®

recolectadas por una agencia de inspección autorizada por el FGIS o entregadas por comercializadores de trigo a una agencia autorizada.

RECOLECCIÓN Y ANÁLISIS DE MUESTRAS DE DESERT DURUM®

El Laboratorio de la California Wheat Commission realizó los análisis de calidad del trigo y de la harina.

ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS DE DESERT DURUM®

Se reportan los resultados ponderados para la producción. Los métodos se describen en el folleto "Métodos de Análisis."

PRODUCCIÓN DE DURUM

PARA LOS PRINCIPALES ESTADOS PRODUCTORES (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 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
Producción total de Durum	2.3	2.2	1.6	1.7	1.0

Basado en las estimaciones de cosecha del USDA al 30 septiembre 2025.

SUBCLASES

Según las Normas Oficiales para Granos de los Estados Unidos, el durum está dividido en las siguientes tres subclases con base a su contenido de granos vítreos:

HARD AMBER DURUM (HAD)

- 75% o más de granos oscuros, duros y vítreos.

AMBER DURUM (AD)

- Entre 60 y 74% de granos oscuros, duros y vítreos.

DURUM (D)

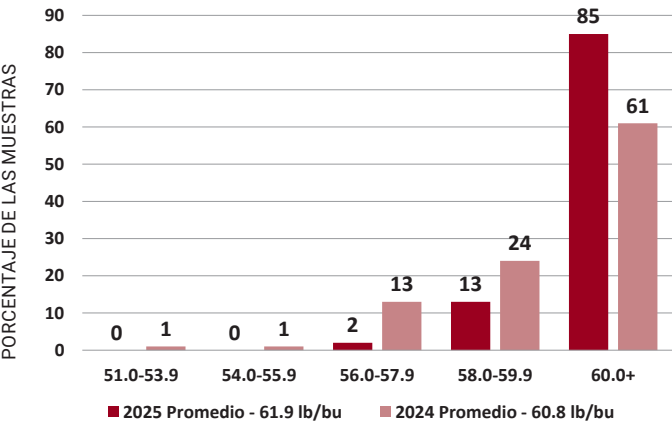
- Menos de 60% de granos oscuros, duros y vítreos.

"La temporada de cultivo de este año trajo condiciones de sequía, clima extremo y tormentas, pero aun así obtuvimos rendimientos sólidos, superiores al promedio, y una calidad en general buena. La presión por enfermedades fue mínima en toda la región del durum. Aun cuando el clima húmedo durante la cosecha provocó cierta variabilidad, creo que contamos con la calidad necesaria para cumplir con las especificaciones de la mayoría de los clientes."

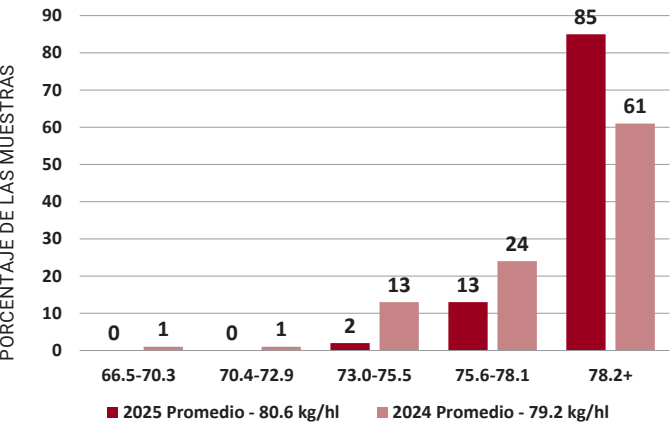
— Glendon Slaubaugh, agricultor de trigo de North Dakota

DISTRIBUCIONES (NORTHERN DURUM)

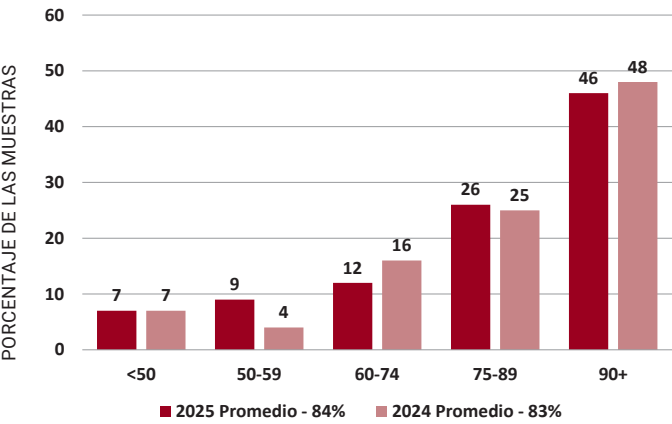
PESO ESPECÍFICO | Libras/bushel



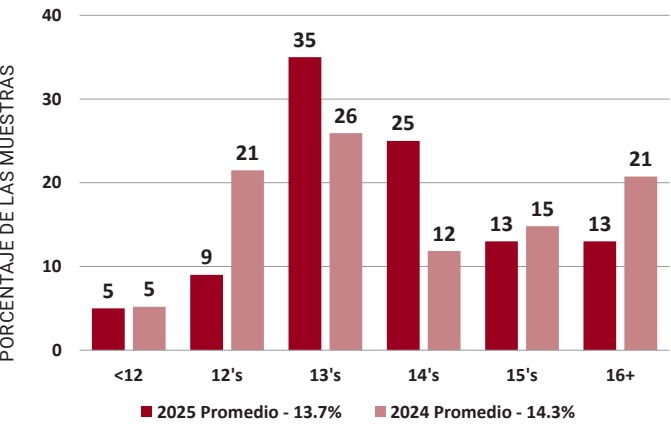
PESO ESPECÍFICO | Kilogramos/hectolitro



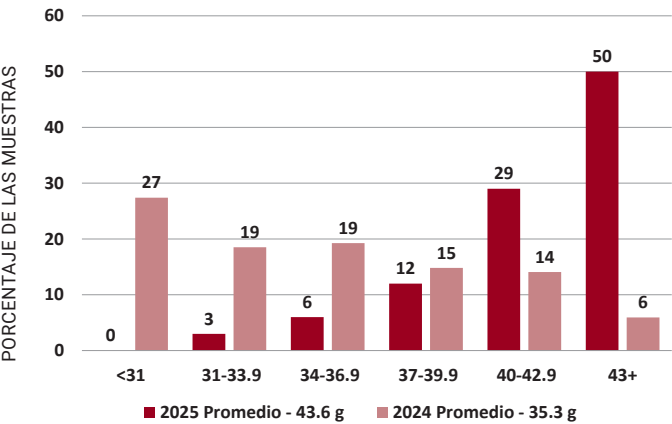
GRANOS VÍTREOS | Porcentaje



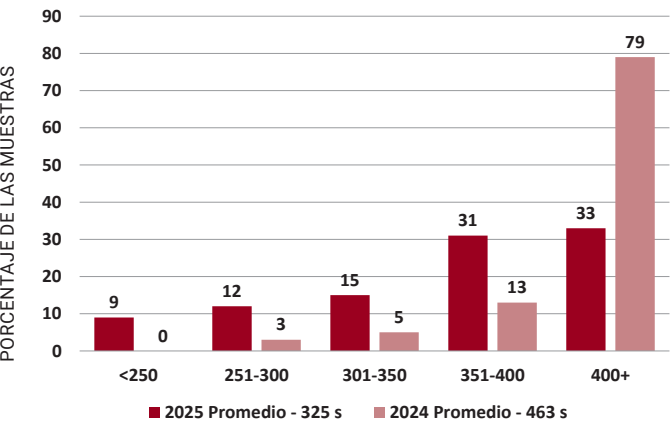
PROTEÍNA (12% BH) | Porcentaje



PESO DE 1000 GRANOS | Gramos



FALLING NUMBER | Segundos



EVALUACIÓN DE LA COSECHA (NORTHERN DURUM)

En 2025, la cosecha del trigo Durum de las Planicies del Norte tiene muchas características positivas, como un nivel alto de proteína, un perfil alto de grado, peso específico y peso de 1000 granos sólidos y un buen desempeño en cuanto a la calidad de la pasta. Al igual que casi todos los años, los compradores deben tener en cuenta las variaciones en los parámetros de calidad, como los grados, los *falling numbers*, el contenido de granos vítreos y granos dañados, y deben ajustar las especificaciones del contrato según sea necesario. Debido a un retraso importante en la cosecha en algunas áreas, en los datos de este año no está representada la última parte de la cosecha. En general, el rendimiento de la cosecha de este año concuerda con los resultados promedio comunes para el Northern Durum y debe cumplir con las especificaciones de los compradores, quienes comprobarán que la cosecha satisface con las exigencias de calidad para la producción de pasta, cuscús y productos de panificación.

CLIMA Y COSECHA

La **SIEMBRA** empezó antes de lo habitual debido a las escasas nevadas en invierno y a las condiciones de sequía. Aun cuando las precipitaciones a mediados de la temporada provocaron algunos retrasos en la siembra, esta humedad resultó ser benéfica y la mayoría del cultivo se sembró a principios de junio.

La **EMERGENCIA** del cultivo se retrasó al principio por el frío, pero avanzó más rápido que el promedio histórico. Las condiciones de sequía predominaron durante gran parte de la temporada, pero el cultivo se mantuvo estable gracias a las lluvias oportunas durante la siembra y las primeras etapas de crecimiento. Posteriormente, la falta de humedad durante la temporada de desarrollo provocó un deterioro de las condiciones de crecimiento, en particular en Montana. En general, la presión por enfermedades fue baja.

La **COSECHA** fue lenta inicialmente debido a las lluvias y la humedad. A mediados de agosto mejoraron las condiciones, lo que aceleró el progreso durante varias semanas. Sin embargo, el clima húmedo a finales de la temporada retrasó la parte final de la cosecha y afectó la calidad del cultivo.

Se estima que la **PRODUCCIÓN** de Durum en las Planicies del Norte de EE.UU. sea de 2.1 MTM, un 11% más que el año pasado debido a un incremento de la superficie sembrada y a que el rendimiento fue superior.

CUALIDADES DESTACADAS

GRADO: El promedio general para las Planicies del Norte en 2025 es U.S. 1 Hard Amber Durum (HAD); el 40% de la cosecha es grado U.S. No. 1 HAD. Esta cosecha muestra una distribución del grado más amplia debido a condiciones climáticas localizadas.

PESO ESPECÍFICO: Los valores son sólidos, con un promedio general superior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

GRANOS DAÑADOS: En comparación con el año pasado, los valores fueron ligeramente superiores, que se atribuyen a las condiciones ambientales.

GRANOS VÍTREOS (HVAC): El nivel de contenido es comparable con el año anterior. Algunas muestras indican niveles mucho más bajos, que pueden atribuirse a las precipitaciones durante la etapa de madurez o la cosecha.

PROTEÍNA DE TRIGO (12% BH): Los valores son similares a los del año pasado. Los datos de distribución indican un rango de contenido proteico más uniforme, entre 13.0% y 15.0%. Sólo

un número reducido de muestras es superior al 15.0%.

PESO DE 1000 GRANOS (TKW): El promedio es mucho más alto al del año pasado debido a que las condiciones de cultivo en general fueron mejores, sin estrés por calor prolongado.

HUMEDAD DEL GRANO: La tendencia del promedio fue inferior a la del año pasado, aunque superior a la media de los últimos 5 años debido a las condiciones más húmedas durante la cosecha.

FALLING NUMBER DEL TRIGO: Este año, los valores fueron inferiores en comparación con los del año pasado y con la media de los últimos 5 años. Los datos de distribución indican que la mayoría de la cosecha es mayor a los 300 segundos. Sólo una reducida proporción es mayor a los 400 segundos. Alrededor del 21% de las muestras tienen valores de *falling numbers* menores a los 300 segundos.

VOMITOXINA (DON): Este año, los valores son ligeramente más altos debido a casos aislados de presión de enfermedades, principalmente en las zonas de producción del este. No obstante, el promedio general se encuentra muy por debajo de los límites comerciales.

MOLINO EXPERIMENTAL: La extracción de sémola es ligeramente inferior a la del año pasado, aunque sigue siendo superior a la media de los últimos 5 años. Las muestras se molieron en un molino Quadromat Junior. El molino experimental no es indicativo del desempeño de la molienda comercial.

PROTEÍNA DE LA SÉMOLA: El contenido es similar al del año pasado y ligeramente inferior a la media de los últimos 5 años.

CENIZA DE SÉMOLA: El contenido es inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

PECAS: El conteo es superior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

COLOR DE LA SÉMOLA: El valor b* (una medida de color amarillo) es ligeramente inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

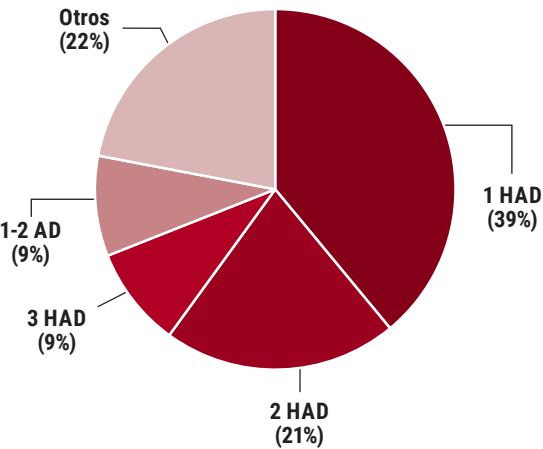
FUERZA DE LA MASA: Los parámetros indican que la fuerza es comparable con la del año pasado y acorde con una cosecha promedio del durum.

ESPAQUETI: La evaluación del espagueti muestra que las características mejoraron en comparación con las del año pasado, con un incremento del peso cocido, menor pérdida de cocción y mayor firmeza en comparación con los resultados del año pasado y con la media de los últimos 5 años.

DATOS DE LA COSECHA
(NORTHERN DURUM)

	2025	2024	5 años
	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL TRIGO:			
Peso específico (lb/bu)	61.9	60.8	61.3
(kg/hl)	80.6	79.2	79.8
Granos dañados (%)	1.8	0.6	0.4
Materia extraña (%)	0.0	0.1	0.0
Encogidos y quebrados (%)	0.5	0.7	0.8
Defectos totales (%)	2.3	1.4	1.2
Granos vítreos (%)	84	83	86
Grado	1HAD	1 HAD	1 HAD
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:			
Dockage (%)	0.6	0.8	0.9
Humedad (%)	11.6	12.2	11.2
Proteína (%), 12%/0% bh	14.2/16.2	14.3/16.3	14.2/16.2
Ceniza (%), 14%/0% bh	1.55/1.80	1.58/1.84	1.58/1.80
Peso de 1000 Granos (g)	43.6	35.3	40.9
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	64/34/02	42/53/05	47/49/04
Falling number (s)	325	463	427
Sedimentación (cc)	80	79	72
Vomitoxina (ppm)	0.6	0.3	0.1
DATOS DE LA SÉMOLA:			
Extracción en molino experimental (%)	—	—	—
Extracción de sémola (%)	58.8	60.7	55.9
Color: L*	80.9	81.1	83.0
a*	-3.0	-3.1	-2.6
b*	28.7	30.0	30.4
Proteína (%), 14%/0% bh	12.6/14.7	12.3/14.3	12.6/14.7
Ceniza (%), 14%/0% bh	0.61/0.71	0.68/0.79	0.65/0.76
Pecas (núm/10 in²)	33	25	26
Gluten húmedo (%), 14% bh	34.5	31.7	33.5
Índice de gluten (%), 14% bh	82	89	81
EVALUACIÓN DE ESPAGUETI:			
Color: L*	57.7	58.9	60.3
a*	4.6	3.7	3.6
b*	40.1	41.0	44.2
Peso - cocido (g)	32.1	30.1	31.0
Pérdida de cocción (%)	6.9	7.2	7.3
Firmeza - pasta cocinada (g*cm)	8.4	6.7	4.7
NÚMERO DE MUESTRAS:	252	251	

DISTRIBUCIÓN DE GRADOS
(NORTHERN DURUM)



EVALUACIÓN DE LA COSECHA (DESERT DURUM®)

Desert Durum® es una marca de certificación registrada del Arizona Grain Research and Promotion Council y de la California Wheat Commission que autoriza su uso únicamente para designar el durum cultivado bajo riego en los valles desérticos y llanuras de Arizona y California.

Desert Durum® se puede producir y proveer con “identidad preservada” a los mercados nacionales y de exportación, lo que permite a los clientes comprar grano con características de calidad específicos para sus necesidades de proceso. Los requisitos anuales se pueden contratar previamente con comercializadores de grano antes de la temporada de siembra de otoño-invierno para la cosecha de finales de mayo a principios de julio. La identidad varietal se mantiene gracias a los agricultores experimentados que siembran semillas certificadas y a comerciantes que almacenan y envían el producto según los plazos de entrega preferidos por los clientes.

La superficie de producción del Desert Durum® en 2025 fue superior a la de 2024. De acuerdo con el USDA, se estima que la producción de la cosecha de Desert Durum® en 2025 sea de 0.2 MTM.

CUALIDADES DESTACADAS

El Desert Durum® presenta granos consistentemente grandes y con bajo contenido de humedad, características que contribuyen a optimizar los costos de transporte y a obtener tasas de extracción altas. La cosecha de 2025 ofrecerá características valiosas a la molienda, la sémola, y la pasta que los clientes han aprendido a esperar y valorar.

GRADO: El promedio general de la muestra para la encuesta de la cosecha del Desert Durum® de 2025 es U.S. No. 1 Hard Amber Durum (HAD).

PESO ESPECÍFICO: El valor promedio fue sólido y comparable con el del año pasado y con la media de los últimos 5 años, lo que refleja un promedio alto, típico del Desert Durum®.

CONTENIDO DE GRANOS VÍTREOS Y DE COLOR ÁMBAR (HVAC): El valor promedio fue comparable con el del año pasado y con la media de los últimos 5 años, lo que refleja un promedio alto, típico del Desert Durum®.

GRANOS DAÑADOS Y DEFECTOS TOTALES: Los promedios fueron bajos y comparables con el del año pasado y con la media de los últimos 5 años.

HUMEDAD DEL GRANO: Los niveles se mantuvieron bajos, lo que es característico del Desert Durum®. Se puede añadir más agua al grano antes de la molienda, lo que agrega valor adicional a los molineros.

PROTEÍNA DEL TRIGO (12% BH): El promedio fue comparable con el del año pasado y con la media de los últimos 5 años, lo que refleja un promedio alto, típico del Desert Durum®.

PESO DE 1000 GRANOS (TKW): El promedio estuvo dentro del rango típico y refleja un promedio alto, característico del Desert Durum®.

FALLING NUMBER DEL TRIGO: Los valores fueron ligeramente superiores a los del año pasado y a la media de los últimos 5 años, lo que refleja un trigo sano y un promedio alto, típico del Desert Durum®.

CENIZA DE LA SÉMOLA: El contenido fue inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

GLUTEN HÚMEDO: El promedio fue ligeramente superior al del año pasado y superior a la media de los últimos 5 años.

ÍNDICE DE GLUTEN: Los valores se mantuvieron estables y cercanos a los niveles históricos.

COLOR DE LA SÉMOLA: El valor b* (que mide el color amarillo) fue ligeramente inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años, indicando un color amarillo brillante de la sémola.

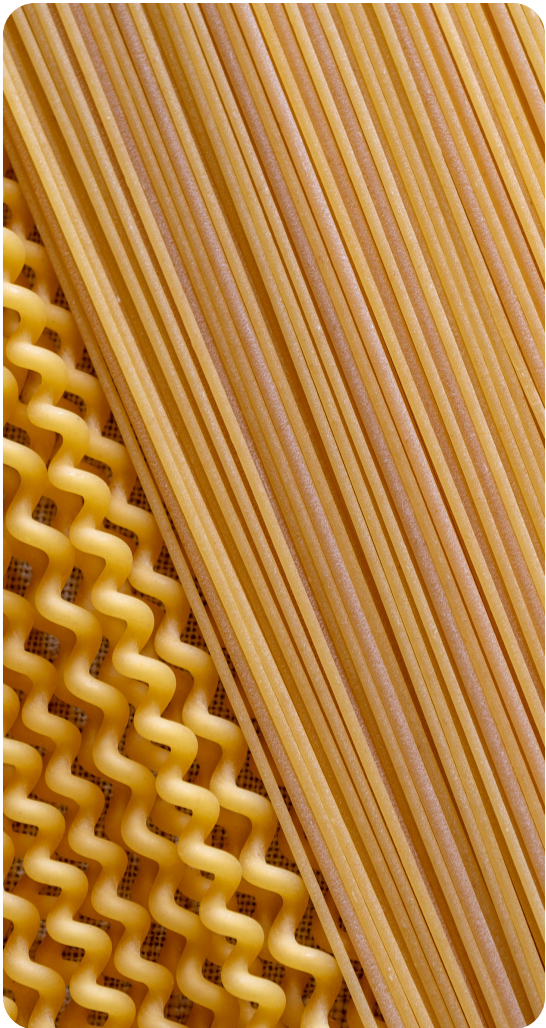
EVALUACIÓN DE ESPAGUETI: La firmeza de la pasta cocinada fue comparable con la del año pasado y ligeramente superior a la media de los últimos 5 años, lo que indica buena tolerancia a la cocción y calidad sensorial.

“La cosecha de Desert Durum® de Arizona en 2025 refleja tanto la resiliencia como los retos de la agricultura en el desierto. Con una superficie cultivada que ha disminuido drásticamente, pero con un rendimiento que se mantiene estable en alrededor de tres toneladas por acre, los agricultores siguen ofreciendo un producto de alta calidad que satisface la demanda mundial, incluso ante los cambios en los mercados y la escasez de agua”.

— Richard Heiden, agricultor de trigo de Arizona

EVALUACIÓN DE LA COSECHA (DESERT DURUM®)

	2025	2024	5 años
	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL TRIGO:			
Peso específico (lb/bu)	62.5	63.1	63.3
(kg/hl)	81.4	82.2	82.4
Granos dañados (%)	0.0	0.2	0.1
Materia extraña (%)	0.1	0.0	0.0
Encogidos y quebrados (%)	0.5	0.5	0.4
Defectos totales (%)	0.6	0.7	0.6
Granos vítreos (%)	97	98	98
Grado	1 HAD	1 HAD	1 HAD
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:			
Dockage (%)	0.5	0.4	0.3
Humedad (%)	7.2	7.1	7.3
Proteína (%), 12%/0% bh	13.8/16.6	13.7/16.4	13.8/15.9
Ceniza (%), 14%/0% bh	1.70/1.97	1.66/1.94	1.65/1.92
Peso de 1000 Granos (g)	48.2	46.3	48.7
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	95/05/00	94/06/00	93/07/00
Falling number (s)	772	646	652
Sedimentación (cc)	70	61	63
Vomitoxina (ppm)	-	-	-
DATOS DE LA SÉMOLA:			
Extracción en molino experimental (%)	80.7	82.1	78.9
Extracción de sémola (%)	68.9	70.7	72.3
Color: L*	86.2	85.8	85.9
a*	-4.0	-3.8	-4.0
b*	31.6	32.2	32.2
Proteína (%), 14%/0% bh	12.7/14.7	12.5/14.6	12.9/15.1
Ceniza (%), 14%/0% bh	0.80/0.93	0.85/0.98	0.81/0.94
Pecas (núm/10 in²)	20	23	22
Gluten húmedo (%), 14% bh	34.8	32.8	34.3
Índice de gluten (%), 14% bh	73	72	74
EVALUACIÓN DE ESPAGUETI:			
Color: L*	56.7	56.3	56.2
a*	-0.1	-0.2	0.0
b*	43.7	43.6	43.6
Peso - cocido (g)	29.4	29.5	29.7
Pérdida de cocción (%)	5.5	5.8	6.0
Firmeza - pasta cocinada (g*cm)	7.4	7.3	7.2
NÚMERO DE MUESTRAS:	22	6	7



PERSONAS COMPROMETIDAS. TRIGO CONFIABLE.

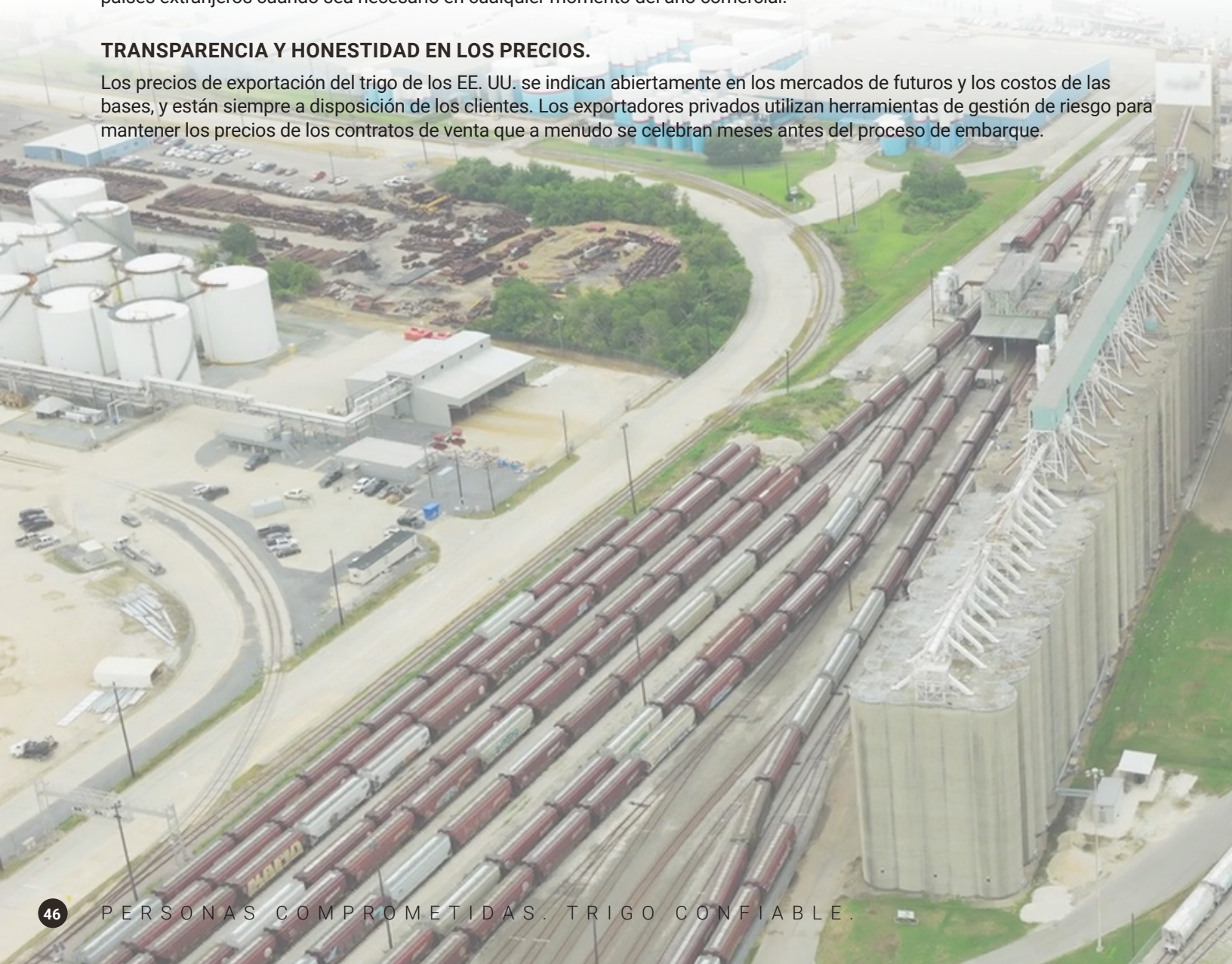
Las familias productoras y la industria comercializadora del trigo de los EE. UU. siguen comprometidas a operar en un mercado abierto y transparente. A continuación mencionamos algunas de las razones por las cuales nuestros clientes de otros países saben que pueden confiar en la integridad de nuestra cadena de suministro, la calidad del trigo de los EE. UU. y nuestra inigualable confiabilidad como proveedores.

LA “TIENDA” DE TRIGO DE LOS EE. UU. SIEMPRE ESTÁ ABIERTA.

Año tras año, a pesar de enfrentar un riesgo significativo, los agricultores de trigo de los EE. UU. logran satisfacer la demanda nacional y poner la mitad de su cosecha a disposición de los mercados de exportación. Los agricultores y los elevadores de acopio pueden almacenar y transportar eficientemente el trigo en las mejores condiciones para satisfacer la demanda de países extranjeros cuando sea necesario en cualquier momento del año comercial.

TRANSPARENCIA Y HONESTIDAD EN LOS PRECIOS.

Los precios de exportación del trigo de los EE. UU. se indican abiertamente en los mercados de futuros y los costos de las bases, y están siempre a disposición de los clientes. Los exportadores privados utilizan herramientas de gestión de riesgo para mantener los precios de los contratos de venta que a menudo se celebran meses antes del proceso de embarque.



CALIDAD GARANTIZADA.

Durante la temporada de cosecha, USW publica informes semanales donde se resumen los datos preliminares de calidad del trigo. USW trabaja con varias organizaciones y laboratorios para analizar cientos de muestras de las seis clases de trigo que se producen en los EE. UU. y publica los resultados en el informe anual de calidad de la cosecha. Personal de USW, agricultores y expertos de la industria viajan por todo el mundo para presentar los resultados de este informe a nuestros clientes y usuarios finales. Los elevadores rurales y de exportación de los EE. UU. inspeccionan y analizan el trigo al momento de su llegada y segregan cada clase según criterios de calidad para satisfacer los requerimientos del cliente. El Servicio Federal de Inspección de Granos (FGIS) realiza una inspección independiente del trigo al momento del embarque. La cadena de suministro cumple con procedimientos estandarizados de segregación e inspección de granos.

ESTÁ PROHIBIDA LA INTERVENCIÓN GUBERNAMENTAL DIRECTA SOBRE LAS EXPORTACIONES.

En los EE. UU. existen varias leyes federales que protegen la inviolabilidad de todos los contratos de exportación.

LOS COMPRADORES RECIBEN SERVICIO COMERCIAL Y APOYO TÉCNICO INIGUALABLE.

Con financiamiento proveniente de familias agricultoras de trigo de los EE. UU. y el Servicio Agrícola para el Extranjero del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FAS-USDA), el experimentado personal y los consultores de USW agregan un valor excepcional a todas las importaciones de las diferentes clases de trigo de los EE. UU.

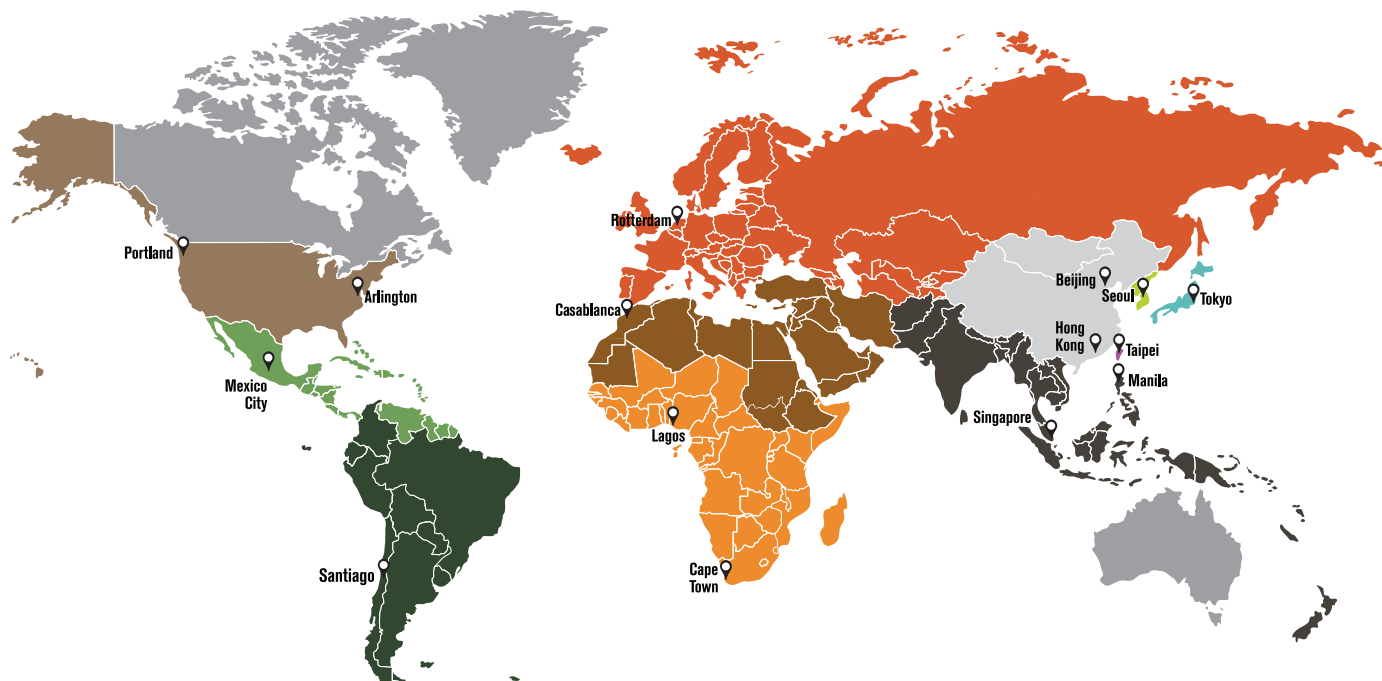
FOMENTAMOS EL COMERCIO.

USW invierte una cantidad considerable de fondos provenientes de agricultores y programas federales para ayudar a superar barreras técnicas o comerciales que podrían impedir que los usuarios finales maximicen el valor y los ingresos procedentes de la utilización del trigo de los EE. UU.





www.uswheat.org



CASA MATRIZ

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

TELÉFONO (202) 463-0999

FAX (703) 524-4399

EMAIL infoARL@uswheat.org

OFICINA DE LA COSTA OESTE DE EE.UU.

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

TELÉFONO (503) 223-8123

FAX (503) 223-5026

EMAIL infoPTD@uswheat.org

U.S. Wheat Associates (USW) es la organización de desarrollo de mercado de la industria que actualmente trabaja en más de 100 países. Su misión es “desarrollar, mantener y ampliar los mercados internacionales con el fin de aumentar la rentabilidad del trigo para los productores de trigo de los EE. UU. y el valor de dicho producto para sus clientes”. Las actividades de USW están financiadas por aportes de los productores para la investigación y promoción (checkoff) administrados por 17 comisiones de trigo y por programas de costos compartidos del Servicio Agrícola para el Extranjero del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Para más información, visite www.uswheat.org o contacte a la comisión de trigo de su estado.

NO DISCRIMINACIÓN Y MEDIOS ALTERNATIVOS DE COMUNICACIÓN

En todos sus programas, actividades y empleo, U.S. Wheat Associates (USW) prohíbe la discriminación por motivos de raza, color, religión, origen nacional, género, estado civil o familiar, edad, discapacidad, creencias políticas u orientación sexual (no todos los motivos aplican a todos los programas). Las personas que requieran medios alternativos de comunicación sobre información relacionada con nuestros programas (braille, letra grande, audio casete, traducción de idiomas, etc.) deben comunicarse con USW al 202-463-0999 (teléfono de texto [TDD/TTY] 800-877-8339, o 605-331-4923 desde fuera de los EE. UU.). Para presentar una queja sobre discriminación, puede enviarse una carta al vicepresidente de finanzas, USW, 3103 10th Street, North, Arlington, VA 22201, o llamar al 202-463-0999. USW es un proveedor y empleador con igualdad de oportunidades. Se puede obtener información de USDA al respecto en: <https://www.usda.gov/non-discrimination-statement>. La persona que desee presentar una queja ante el USDA sobre discriminación del programa debe completar un formulario AD-3027, Formulario de Queja por Discriminación del Programa del USDA, el cual puede obtenerse en línea en www.usda.gov/sites/default/files/documents/usda-program-discrimination-complaint-form.pdf