U.S. WHEAT ASSOCIATES

Dependable People. Reliable Wheat.







TRIGO DE ALTA CALIDAD PARA CADA NECESIDAD

2026

REPORTE DE LA CALIDAD DE LA COSECHA

CARTA DEL PRESIDENTE

Apreciables socios:



Uno de los privilegios de mi cargo es representar a los productores de trigo de los Estados Unidos ante clientes de todo el mundo. Antes de hablar sobre la cosecha de este año, quiero agradecer a los agricultores estadounidenses de trigo y a sus familias por el trabajo que realizan cada año.

Esta temporada de cultivo presentó importantes desafíos para los productores estadounidenses, quienes perseveraron para ofrecer una cosecha de trigo de buena calidad a pesar de la extrema volatilidad climática y el fuerte aumento de los costos de los insumos. Aunque la producción total de Estados Unidos es menor este año, nuestros clientes de todo el mundo seguirán encontrando una buena relación calidad-precio en esta cosecha. Estamos profundamente agradecidos con los agricultores estadounidenses y sus familias por su dedicación y resiliencia.

Ese trabajo se refleja en el Informe sobre la Calidad de la Cosecha de 2026, que ofrece un análisis detallado de la calidad y del desempeño del trigo estadounidense en la molienda y la elaboración de productos derivados. Los invito a utilizar los resultados para evaluar la cosecha de este año y revisar las especificaciones de compra que son importantes para sus negocios.

Tan esencial como la calidad del trigo es la confianza que conlleva comprar trigo estadounidense. Ustedes saben qué esperar de nuestra industria. Desde mercados transparentes y el cumplimiento de los contratos hasta una logística confiable y una ejecución eficiente de los embarques, pueden confiar en una cadena de suministro diseñada para satisfacer sus necesidades durante todo el año.

Nuestro trabajo no termina con la publicación del informe. El personal de USW en todo el mundo está preparado para trabajar con molineros y panaderos a fin de interpretar los resultados, responder preguntas técnicas y ayudarlos a maximizar el valor del trigo estadounidense en la molienda y la panificación dentro de sus operaciones. Nuestro equipo se enorgullece de ayudarlos a comprender el desempeño del trigo estadounidense en aplicaciones reales y de compartir soluciones prácticas que les permitan obtener el máximo valor de sus compras.

También agradezco a las comisiones estatales de trigo, a nuestros socios de la industria y al Servicio Agrícola para el Extranjero del USDA por apoyar este trabajo. Agradecemos su colaboración continua y esperamos seguir trabajando con ustedes este año.

Atentamente,

Michael Spier

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

U.S. WHEAT ASSOCIATES ES FINANCIADA POR EL SERVICIO AGRÍCOLA PARA EL EXTRANJERO DEL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE LOS 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

2026 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.

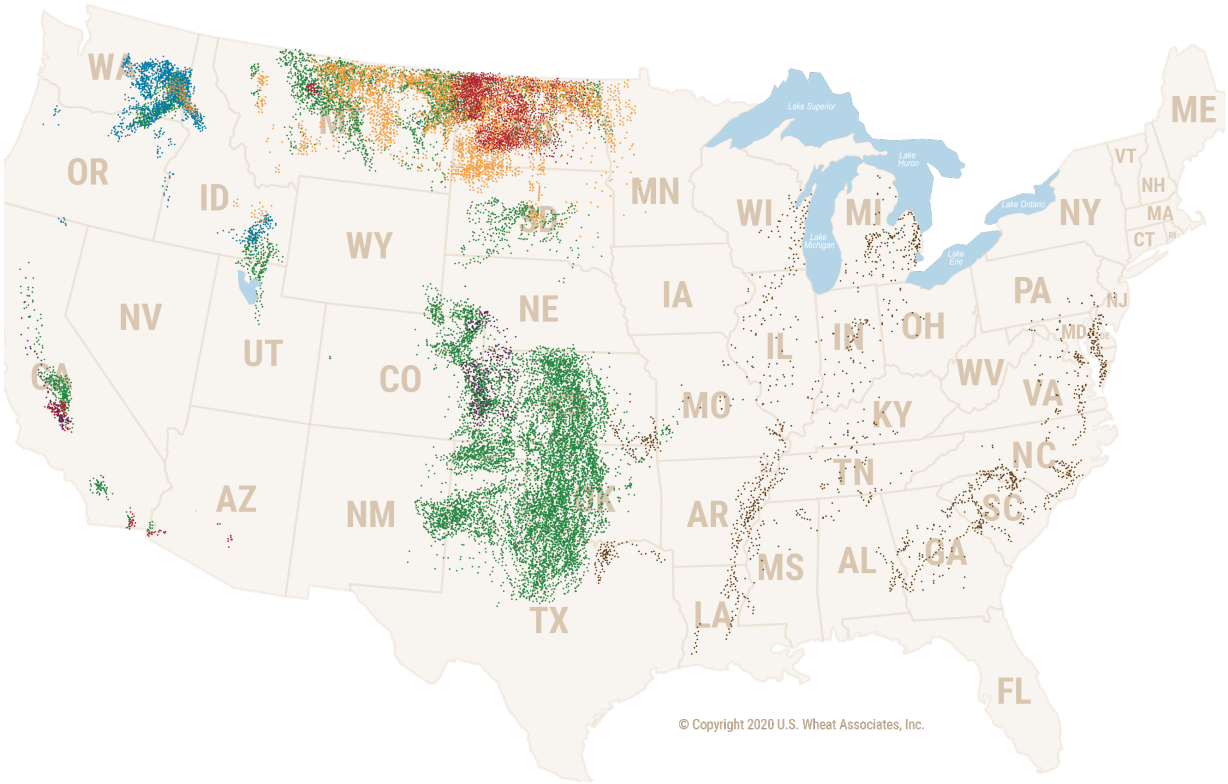
Disponible en: árabe, chino, inglés, francés, italiano, portugués y español.

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 2026



Hard Red Winter | Hard Red Spring | Soft White | Soft Red Winter | Durum

PERÍODO DE SIEMBRA Y COSECHA

	Trigo	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic
HRW	Siembra												
	Cosecha												
HRS	Siembra												
	Cosecha												
Durum	Siembra												
	Cosecha												
SW	Siembra												
	Cosecha												
SRW	Siembra												
	Cosecha												

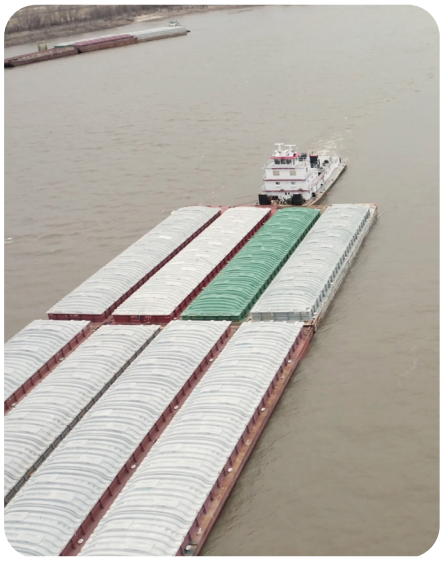
Fechas de siembra para California y Arizona | Fechas de siembra para otros estados | Fechas de cosecha para California y Arizona | Fechas de cosecha para otros estados

PRODUCCIÓN DE LOS EE. UU. POR CLASE

AÑO DE COSECHA (INICIADO EL 1 DE JUNIO) (MTM)

	2026	2025	2024	2023	2022
Hard Red Winter	12.7	21.9	21.0	16.2	14.5
Hard Red Spring	11.3	12.5	13.7	12.7	12.2
Hard White	0.4	0.6	0.8	0.6	0.5
Durum	1.8	2.3	2.2	1.6	1.7
Soft White	7.6	7.1	6.7	5.8	6.9
Soft Red Winter	8.0	9.6	9.3	12.2	9.1
Total	**41.7**	**54.0**	**53.6**	**49.1**	**44.9**

Basado en las estimaciones de cosecha del USDA al 30 de septiembre de 2026



OFERTA Y DEMANDA DE LOS EE. UU.

ESTIMADAS PARA 2026/27 (INICIADO EL 1 DE JUNIO) (MTM)

	HRW	HRS	SRW	White[1]	Durum	Total
Existencias iniciales	11.9	6.3	3.6	2.3	0.9	25.0
Producción	12.7	11.3	8.0	7.9	1.8	41.7
Importaciones	0.5	1.9	0.1	0.1	1.2	3.9
Oferta total	**25.1**	**19.5**	**11.7**	**10.4**	**3.9**	**70.7**
Uso doméstico	11.3	8.1	6.1	2.2	2.6	30.2
Exportaciones	4.8	6.1	2.7	6.1	0.7	20.4
Demanda total	**16.1**	**14.2**	**8.8**	**8.3**	**3.2**	**50.6**
Existencias finales	**9.1**	**5.4**	**2.9**	**2.2**	**0.7**	**20.1**
Promedio de existencias de 5 años	9.0	4.6	3.1	1.9	0.7	19.4

Basado en estimaciones de oferta y demanda del USDA al 9 de octubre de 2026.
[1]Incluye SW y HW.



RESUMEN DE LAS CLASES DE TRIGO

	Hard Red Winter[1]		Hard Red Spring		Soft White		Soft Red Winter		Northern Durum[2]		Desert Durum®[2]	
	2026	Promedio de 5 años	2026	Promedio de 5 años	2026	Promedio de 5 años	2026	Promedio de 5 años	2026	Promedio de 5 años	2026	Promedio de 5 años
Peso específico (lb/bu)	60.5	60.5	60.5	61.5	60.9	60.5	59.8	59.7	60.5	61.3	63.3	63.3
(kg/hl)	79.6	79.6	79.6	80.8	80.1	79.6	78.7	78.5	78.8	79.8	82.4	82.5
Grado	1 HRW	1 HRW	1 NS	1 NS	1 SW	1 SW	2 SRW	2 SRW	1 HAD	1 HAD	1 HAD	1 HAD
Dockage (%)	0.4	0.5	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.4	1.5	0.8	0.3	0.3
Humedad (%)	10.9	11.0	11.7	12.0	9.0	9.0	13.3	13.0	11.7	11.4	7.5	7.3
Proteína- trigo (%), 12% bh	12.5	12.3	14.7	14.5	9.1	10.2	9.8	9.5	14.5	14.4	14.5	13.6
Ceniza- trigo (%), 14% bh	1.47	1.53	1.57	1.53	1.36	1.40	1.38	1.37	1.60	1.58	1.74	1.64
Peso de 1000 granos (g)	28.5	30.4	29.4	32.0	35.1	33.6	34.7	33.8	33.4	40.3	47.0	49.6
Falling number (s)	363	363	436	392	290	335	304	312	397	409	474	648
Extracción- harina/sémola (%)[2]	71.2	75.9	66.5	67.0	73.2	70.8	71.7	68.1	54.0	56.0	69.1	71.9
Ceniza- harina/sémola (%)[2]	0.46	0.52	0.54	0.49	0.46	0.44	0.41	0.42	0.70	0.64	0.80	0.80
Gluten húmedo (%) 14% bh	28.8	29.3	35.0	34.5	18.7	22.2	21.3	20.6	30.9	33.8	36.7	34.3
Farinógrafo:												
Tiempo máximo (min)	6.8	5.2	7.6	7.9	1.2	1.7	0.6	0.6	–	–	–	–
Estabilidad (min)	15.0	9.1	12.0	14.1	2.1	2.3	2.1	1.7	–	–	–	–
Absorción (%)	59.8	58.6	63.4	62.3	51.3	51.3	53.2	52.3	–	–	–	–
W (10^{-4} J)	350	229	399	408	76	82	113	90	–	–	–	–
Volumen del pan (cc)	865	877	1038	962	650	–	718	613	–	–	–	–
Producción (MTM)	12.7	17.2	11.3	12.5	7.6	6.8	8.0	9.7	1.6	1.7	0.2	0.2
	Página 8		Página 17		Página 26		Página 32		Página 38		Página 38	

[1]Los datos de HRW no incluyen California.

[2]Los 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 clases[2]					
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, y 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 *Winchester*	lb/bu	libras/bushel
UB	unidades Brabender	mg	miligramo
Club	White Club	min	minutos
cm	centímetro	ml	mililitro
cm^2	centímetros cuadrados	mm	milímetro
cc	centímetros cúbicos (cm^3)	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)

SUPERFICE 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 de 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

Great Plains Analytical Laboratory (GPAL), en Kansas City, Missouri, recolectó las muestras y realizó los análisis de calidad.

ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS

Se determinaron el peso específico, la humedad, la proteína, el peso de 1000 granos, la ceniza del trigo y el falling number para cada muestra, y se determinó vomitoxina (DON) para una parte de las muestras. Las pruebas restantes se realizaron en 18 muestras compuestas clasificadas por región de cultivo y rango de proteína: menos de 11.5% (bajo), de 11.5% a 12.5% (medio) y más de 12.5% (alto). Los resultados se ponderaron según la producción estimada y se informaron como promedios generales, exportables desde el Golfo y exportables desde el Pacífico-Noroeste (PNW). En el folleto Métodos de análisis de USW se presenta una descripción general de los métodos de análisis de calidad.

581

MUESTRAS DE HARD RED WINTER

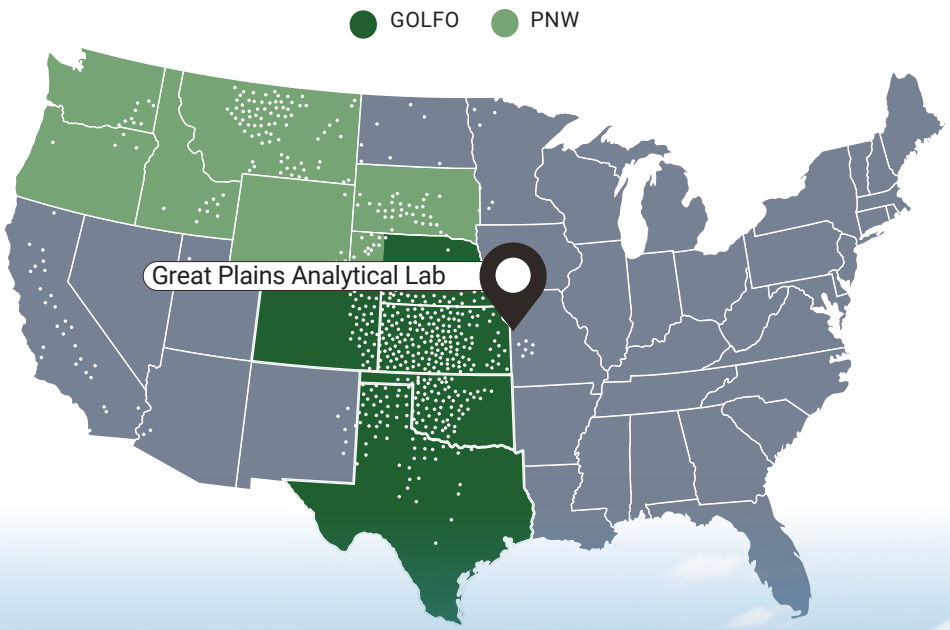
recolectadas de elevadores de grano cuando ya había terminado al menos un 30% de la cosecha local de 40 áreas de producción muestreadas.

11

ESTADOS ENCUESTADOS

98%

DE LA PRODUCCIÓN DE HRW REPRESENTADA





CLIMA Y COSECHA

SIEMBRA: La cosecha de HRW de 2026 se estableció bajo condiciones variables durante el otoño, con niveles de humedad distintos en toda la región de producción. El USDA estimó la superficie sembrada en 9.0 millones de hectáreas (22.1 millones de acres), aproximadamente un 6% menos que el año anterior. Las condiciones secas en algunas zonas de las Grandes Planicies del Sur contribuyeron a una emergencia desigual, mientras que una humedad más favorable favoreció el establecimiento del cultivo en otras zonas. Las temperaturas invernales superiores a lo normal y el clima inusualmente cálido de marzo aceleraron el desarrollo y aumentaron la demanda de humedad a medida que el cultivo salía del periodo de dormancia.

DESARROLLO: La sequía se intensificó en gran parte de la región de HRW durante las etapas críticas de crecimiento en primavera. Las precipitaciones limitadas, las temperaturas superiores a lo normal y los episodios localizados de heladas redujeron el potencial de rendimiento, especialmente en las Grandes Planicies del Sur y Centrales, y contribuyeron a un abandono superior al promedio. Las condiciones fueron generalmente más favorables en algunas zonas del norte de la región de HRW, aunque el clima seco de abril y mayo y las heladas redujeron el potencial máximo de rendimiento en Montana. La abundante humedad de junio mejoró las condiciones del cultivo y ayudó a sostenerlo durante las etapas posteriores de desarrollo.

COSECHA: Las lluvias periódicas retrasaron el inicio de la cosecha en algunas zonas de Texas y Oklahoma y generaron inquietudes localizadas respecto a la calidad. Posteriormente, el clima cálido y seco aceleró el avance de la cosecha en gran parte de la región de producción. Las precipitaciones al final de la temporada mejoraron la humedad del suelo en algunas zonas, pero llegaron demasiado tarde para mejorar significativamente las perspectivas de rendimiento.

PRODUCCIÓN: La producción de HRW de 2026 se estima en 12.7 MTM (466 millones de bushels), un 42% menos que el año anterior y una de las cosechas más pequeñas de las últimas décadas. La reducción de la superficie sembrada, las pérdidas de rendimiento relacionadas con la sequía y el alto nivel de abandono fueron los principales factores que limitaron la producción.

PRODUCCIÓN DE HARD RED WINTER

PARA LOS PRINCIPALES ESTADOS PRODUCTORES (MTM)

	2026	2025	2024	2023	2022
California	0.2	0.2	0.1	0.2	0.1
Colorado	0.5	1.8	1.7	1.9	0.9
Idaho	0.3	0.4	0.4	0.3	0.3
Kansas	5.2	9.0	7.9	5.1	6.2
Montana	2.0	2.7	2.5	2.3	1.6
Nebraska	0.4	1.0	1.2	0.9	0.7
Oklahoma	1.5	2.8	2.9	1.8	1.8
Oregon	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
South Dakota	0.7	0.9	1.3	0.9	1.0
Texas	1.3	2.2	2.1	2.1	1.0
Washington	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
Wyoming	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0
Total de 12 estados	**12.5**	**21.5**	**20.6**	**15.8**	**14.1**
Exportable Golfo	8.7	16.2	14.9	11.2	10.3
Exportable PNW	3.6	5.1	5.5	4.5	3.8
Producción total de HRW	**12.7**	**21.9**	**21.0**	**16.2**	**14.5**

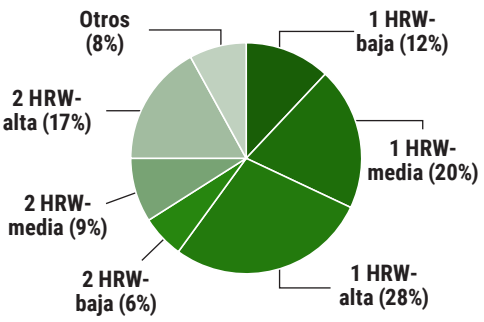
Basado en las estimaciones de cosecha del USDA al 30 de septiembre de 2026.

Los valores distintos de cero pueden aparecer como 0.0 debido al redondeo.

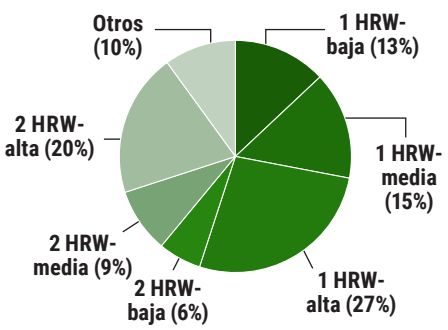
DISTRIBUCIÓN DE GRADOS

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

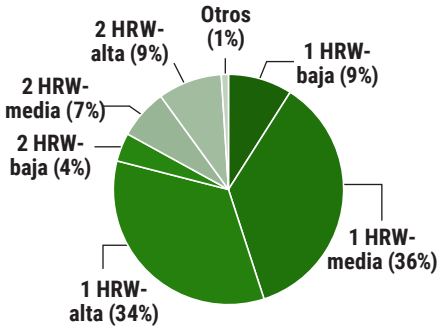
TOTAL



GOLFO



PNW



DATOS DE LA COSECHA (MEDIA COMPUESTA)

	2026 POR PROTEÍNA[1]			2026	2025	5 años
	Baja	Media	Alta	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL TRIGO:						
Peso específico (lb/bu)	60.5	60.8	60.4	60.5	60.0	60.5
(kg/hl)	79.6	79.9	79.4	79.6	79.0	79.6
Granos dañados (%)	0.5	0.3	0.4	0.4	0.3	0.7
Materia extraña (%)	0.1	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1
Encogidos y quebrados (%)	0.8	1.0	1.0	1.0	0.7	0.9
Defectos totales (%)	1.5	1.4	1.6	1.5	1.1	1.4
Grado	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:						
Dockage (%)	0.3	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
Humedad (%)	11.3	10.9	10.8	10.9	11.5	11.0
Proteína (%) 12%/0% bh	10.9/12.4	12.1/13.7	13.4/15.3	12.5/14.2	12.1/13.7	12.3/14.0
Ceniza (%) 14%/0% bh	1.38/1.60	1.46/1.70	1.50/1.75	1.47/1.70	1.47/1.71	1.53/1.78
Peso de 1000 granos (g)	30.0	29.2	27.6	28.5	30.1	30.4
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	78/21/01	67/33/01	61/38/01	66/33/01	68/32/00	66/33/01
Caracterización de un grano: Dureza	59.8	61.8	63.9	62.5	58.8	61.6
Peso (mg)	31.3	30.6	29.5	30.2	31.2	31.5
Diámetro (mm)	2.62	2.58	2.54	2.56	2.62	2.62
Sedimentación (cc)	31.8	40.8	54.4	46.2	51.4	51.4
Falling number (s)	332	370	370	363	370	363
Vomitoxina (ppm)	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
DATOS DE LA HARINA:						
Extracción en molino experimental (%)[2]	70.6	71.6	71.2	71.2	75.8	75.9
Color: L*	90.6	90.4	90.3	90.4	90.7	90.7
a*	-2.0	-1.9	-1.8	-1.9	-1.4	-0.9
b*	10.0	9.8	9.7	9.8	10.2	10.2
Proteína (%) 14%/0% bh	9.5/11.1	10.6/12.4	11.9/13.8	11.1/12.9	11.0/12.8	11.2/12.8
Ceniza (%) 14%/0% bh	0.46/0.53	0.46/0.53	0.46/0.53	0.46/0.53	0.53/0.62	0.52/0.61
Gluten húmedo (%) 14% bh	23.3	27.8	31.3	28.8	28.4	29.3
Falling number (s)	350	388	398	386	370	363
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	521	656	739	675	724	749
RVA: Temp. de gelificación (°C)/Visc. máxima (cP)	79.6/2223	75.2/2368	74.4/2551	75.6/2436	74.2/2283	—
Visc. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1424/2567	1631/2847	1740/2965	1649/2857	1578/2785	—
Almidón dañado (%)	8.1	7.6	7.9	7.8	6.2	6.1
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	63/108	65/114	65/115	65/113	66/113	66/113
5% ácido láctico/5% Na_2CO_3 (%)	131/84	141/89	145/86	141/87	138/88	135/88
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.68	0.69	0.72	0.71	0.69	0.67
PROPIEDADES DE LA MASA:						
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	5.4	6.3	7.5	6.8	4.9	5.2
Estabilidad (min)	11.9	13.9	16.8	15.0	9.4	9.1
Absorción (%)	58.0	59.1	60.9	59.8	58.8	58.6
Alveógrafo: P (mm)	107	108	106	107	82	85
L (mm)	69	88	102	92	82	81
Relación P/L	1.56	1.23	1.04	1.16	1.00	1.10
W (10^{-4} J)	282	338	380	350	228	229
Extensógrafo (45/135 min): Resistencia (UB)	391/532	351/494	340/483	355/497	361/586	399/689
Resistencia max (UB)	599/700	566/699	617/716	596/707	496/801	—
Extensibilidad (cm)	15.3/13.5	17.1/14.3	17.6/15.4	16.9/14.6	15.0/13.8	14.7/13.2
Área (cm^2)	118/123	126/128	137/143	129/134	97/135	91/129
R_{50}/E	2.6/4.1	2.1/3.5	1.9/3.1	2.1/3.4	2.4/4.4	—
Rmax/E	3.9/5.3	3.3/4.9	3.5/4.7	3.5/4.9	3.3/5.9	—
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:						
Absorción: pan de caja/molde (%)	62.8	63.5	64.8	64.0	62.1	63.2
Volumen del pan (cc)	796	846	900	865	798	877
Volumen específico (cc/g)	5.2	5.4	5.8	5.6	5.3	—
EVALUACIÓN DE ESPAGUETI:						
Color: L*	58.6	58.1	58.2	58.3	59.2	69.2
a*	3.5	3.7	3.4	3.5	4.9	4.1
b*	28.7	29.0	29.3	29.1	24.3	19.9
Peso - cocido (g)	30.8	31.6	29.9	30.6	32.6	31.6
Pérdida de cocción (%)	6.1	5.9	5.3	5.6	6.6	6.4
Firmeza - pasta cocinada (g*cm)	7.6	7.7	8.2	8.0	7.0	6.3
% DE LAS MUESTRAS:	**27**	**27**	**46**	**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 sequía, las temperaturas superiores a lo normal y las precipitaciones desiguales afectaron significativamente la cosecha de HRW de 2026 cultivada en las Grandes Planicies del Sur y Centrales y exportable desde el Golfo, lo que redujo el potencial de rendimiento y aumentó el abandono. A pesar de estos desafíos ambientales, la cosecha alcanzó un grado U.S. No. 1 HRW, con granos sanos, un contenido proteico superior al del año pasado y ligeramente superior a la media de los últimos 5 años, y un peso específico en línea con la media de los últimos 5 años. Los granos más pequeños reflejan las condiciones secas durante la temporada de cultivo, mientras que los resultados de falling number confirman daños mínimos por germinación. Los volúmenes del pan son promedio o superiores al promedio para la clase, sin pérdida de desempeño a pesar de la difícil temporada de cultivo. En general, la cosecha ofrece una calidad confiable y buenas oportunidades de mezcla con trigos más fuertes.

CUALIDADES DESTACADAS (GOLFO)

GRADO: El promedio general de la cosecha exportable desde el Golfo es U.S. No. 1 HRW.

PESO ESPECÍFICO: Los valores están en línea con la media de los últimos 5 años, probablemente debido a una compactación más ajustada de los granos más pequeños.

PROTEÍNA DEL TRIGO: Los valores son superiores a los del año pasado y ligeramente superiores a la media de los últimos 5 años. El contenido proteico es típico para el Golfo, y el nivel ligeramente superior refleja las condiciones de sequía en la mayoría de las zonas de producción.

HUMEDAD DEL TRIGO: Los valores están en línea con la media de los últimos 5 años y son típicos para el Golfo.

CARACTERÍSTICAS DEL GRANO: Los valores muestran granos más pequeños que los del año pasado y la media de los últimos 5 años. Las muestras del Golfo presentan granos más pequeños y menores pesos de 1000 granos, en consonancia con un ligero estrés por sequía.

FALLING NUMBER DEL TRIGO: El promedio es similar a la media de los últimos 5 años, lo que confirma una cosecha sana con daños mínimos por germinación.

MOLINO EXPERIMENTAL BUHLER: Las tasas de extracción son consistentes con las de granos más pequeños molidos en un Buhler MLU-202 estándar. Los molinos comerciales deberían obtener mejores tasas de extracción.

Nota: A partir de la cosecha de 2026, la molienda experimental se realizó en un molino Buhler MLU-202 en lugar del molino Buhler en tándem utilizado en años anteriores. El MLU-202 tiene menos pasajes de trituración y reducción y un flujo de molienda diferente al del molino en tándem, lo que da lugar a diferencias en la extracción y las características de la harina. Por lo tanto, los resultados de 2026 correspondientes a la molienda experimental, la harina, la masa y los productos terminados no son directamente comparables con los valores del año anterior ni con la media de los últimos 5 años.

GLUTEN HÚMEDO: Sigue la tendencia del contenido proteico y es típico para la clase.

PROPIEDADES DE GELATINIZACIÓN DEL ALMIDÓN: Las viscosidades medidas con amilógrafo y analizador rápido de viscosidad (RVA) indican que la cosecha es adecuada para la elaboración de fideos, en particular fideos con mordida limpia, como los fideos instantáneos fritos.

ALMIDÓN DAÑADO: Los valores son superiores este año como resultado del cambio en la molienda experimental, y no debido a una característica de la cosecha. Esto se refleja en el aumento de las absorciones del farinógrafo y de panificación.

CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE SOLVENTES: Los valores del índice de desempeño del gluten (GPI) son superiores al umbral de 0.60, considerado deseable para la elaboración de pan con trigos duros.

PROPIEDADES DE LA MASA: La absorción y la estabilidad siguen la tendencia del contenido proteico y son típicas para la clase, con un buen equilibrio entre fuerza y extensibilidad que se refleja directamente en los resultados de panificación.

PAN DE CAJA/MOLDE: La absorción de panificación, el volumen del pan y el volumen específico del pan son típicos para la clase y reflejan el contenido proteico ligeramente superior y la reología equilibrada de la masa de este año. El HRW del Golfo ofrece buenas oportunidades de mezcla con trigos más fuertes.

ESPAGUETI: Las muestras con mayor contenido proteico presentan mayor firmeza de la pasta cocinada y menor pérdida de cocción, en consonancia con el desempeño esperado en la cocción del espagueti.

"La cosecha de 2026 estuvo lejos de ser ideal, por decir lo menos. Una temporada de cultivo difícil, marcada por la sequía y las heladas tardías, dio lugar a rendimientos inferiores al promedio. Sin embargo, la calidad del grano superó las expectativas. La calidad del trigo que cosechamos es algo de lo que nosotros, como productores, podemos sentirnos orgullosos".

— Chris Tanner, productor de trigo de Kansas

DATOS DE LA COSECHA (GOLFO)

	2026 POR PROTEÍNA[1]			2026	2025	5 años
	Baja	Media	Alta	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL TRIGO:						
Peso específico (lb/bu)	60.3	60.3	60.0	60.2	59.7	60.3
(kg/hl)	79.4	79.3	79.0	79.2	78.6	79.3
Granos dañados (%)	0.6	0.1	0.5	0.4	0.4	0.5
Materia extraña (%)	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2
Encogidos y quebrados (%)	0.9	1.1	1.1	1.0	0.6	0.9
Defectos totales (%)	1.6	1.3	1.6	1.6	1.1	1.5
Grado	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	2 HRW	2 HRW
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:						
Dockage (%)	0.3	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
Humedad (%)	11.8	11.4	11.1	11.3	11.7	11.4
Proteína (%) 12%/0% bh	11.0/12.5	12.1/13.7	13.5/15.3	12.6/14.3	12.0/13.6	12.3/14.0
Ceniza (%) 14%/0% bh	1.38/1.60	1.45/1.69	1.50/1.75	1.46/1.70	1.49/1.73	1.54/1.79
Peso de 1000 granos (g)	29.2	28.4	27.4	28.0	29.9	30.1
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	77/22/01	65/34/01	61/38/01	65/34/01	69/31/00	66/33/01
Caracterización de un grano: Dureza	59.3	61.8	63.4	62.2	59.8	60.8
Peso (mg)	30.6	29.7	29.4	29.7	30.6	30.7
Diámetro (mm)	2.59	2.56	2.54	2.55	2.62	2.61
Sedimentación (cc)	30.9	39.8	53.7	45.6	48.7	49.8
Falling number (s)	334	353	362	354	374	359
Vomitoxina (ppm)	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
DATOS DE LA HARINA:						
Extracción en molino experimental (%)[2]	70.1	70.6	70.8	70.6	75.7	76.0
Color: L*	90.6	90.3	90.3	90.3	90.7	90.7
a*	-2.0	-1.9	-1.8	-1.9	-1.4	-0.9
b*	10.0	9.8	9.6	9.7	10.2	10.1
Proteína (%) 14%/0% bh	9.6/11.2	10.5/12.3	11.8/13.7	11.0/12.8	10.8/12.6	11.2/13.1
Ceniza (%) 14%/0% bh	0.46/0.54	0.47/0.55	0.46/0.54	0.46/0.54	0.54/0.63	0.53/0.62
Gluten húmedo (%) 14% bh	23.2	27.6	31.1	28.6	28.1	28.9
Falling number (s)	345	376	396	380	374	359
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	522	579	721	645	696	718
RVA: Temp. de gelificación (°C)/Visc. máxima (cP)	82.1/2162	77.7/2284	76.0/2515	77.6/2386	73.4/2259	—
Visc. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1369/2493	1487/2656	1692/2896	1575/2755	1540/2725	—
Almidón dañado (%)	8.0	7.9	8.0	8.0	6.2	6.0
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	61/108	63/113	64/113	63/112	66/113	66/113
5% ácido láctico/5% Na_2CO_3 (%)	127/82	134/85	142/84	137/84	138/88	135/87
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.67	0.68	0.72	0.70	0.69	0.68
PROPIEDADES DE LA MASA:						
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	5.3	5.8	7.1	6.4	4.8	5.2
Estabilidad (min)	12.0	13.5	16.6	14.9	9.4	9.2
Absorción (%)	57.8	58.8	60.6	59.6	58.9	58.4
Alveógrafo: P (mm)	107	103	104	104	83	82
L (mm)	69	87	102	92	78	83
Relación P/L	1.55	1.19	1.02	1.14	1.06	1.04
W (10^{-4} J)	284	326	375	345	221	226
Extensógrafo (45/135 min): Resistencia (UB)	398/519	370/480	340/483	360/490	360/576	397/684
Resistencia max (UB)	616/690	600/696	617/716	612/706	495/786	—
Extensibilidad (cm)	15.3/13.7	17.6/14.9	17.6/15.4	17.1/14.9	14.9/13.8	14.7/13.2
Área (cm^2)	121/123	137/133	137/143	134/136	97/133	91/126
R_{50}/E	2.6/3.9	2.1/3.3	1.9/3.1	2.1/3.3	2.4/4.3	—
Rmax/E	4.0/5.1	3.4/4.7	3.5/4.7	3.6/4.8	3.3/5.8	—
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:						
Absorción: pan de caja/molde (%)	62.7	63.6	64.8	64.1	62.0	63.1
Volumen del pan (cc)	802	849	899	867	803	884
Volumen específico (cc/g)	5.2	5.5	5.8	5.6	5.4	—
EVALUACIÓN DE ESPAGUETI:						
Color: L*	58.9	59.1	58.3	58.6	59.7	69.3
a*	3.3	3.2	3.3	3.3	4.8	4.1
b*	28.6	28.4	29.0	28.7	23.6	19.6
Peso - cocido (g)	30.7	31.9	29.7	30.5	33.0	31.6
Pérdida de cocción (%)	6.2	5.8	5.2	5.6	6.6	5.7
Firmeza - pasta cocinada (g*cm)	7.6	7.7	8.3	8.0	6.8	7.0
% DE LAS MUESTRAS:	**17**	**18**	**39**	**74**		

[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)

La cosecha de HRW de 2026 exportable desde el PNW se desarrolló bajo condiciones de cultivo variables en las Grandes Planicies del Norte y el Pacífico-Noroeste. El clima seco de abril y mayo y las heladas localizadas redujeron el potencial máximo de rendimiento en Montana, pero la abundante humedad de junio ayudó a sostener el cultivo durante las etapas posteriores de desarrollo. Las precipitaciones oportunas favorecieron un mejor desempeño en otras zonas de producción del norte y el oeste, especialmente en los campos de riego, mientras que la sequía prolongada limitó los rendimientos de las tierras de secano. A pesar de esta variabilidad regional, la cosecha alcanzó un grado U.S. No. 1 HRW, con granos sanos, un contenido proteico comparable al del año pasado y a la media de los últimos 5 años, y sólidos resultados de falling number. En general, la cosecha ofrece un desempeño confiable en la molienda y la panificación, con buenas oportunidades para aplicaciones de mezcla y elaboración de fideos.

CUALIDADES DESTACADAS (PNW)

GRADO: El promedio general de la cosecha exportable desde el PNW es U.S. No. 1 HRW.

PESO ESPECÍFICO: Los valores mostraron una tendencia al alza debido a las lluvias oportunas durante toda la temporada, especialmente en Montana y los estados del PNW.

PROTEÍNA DEL TRIGO: Los valores son comparables con los del año pasado y con la media de los últimos 5 años.

HUMEDAD DEL TRIGO: Los valores fueron inferiores este año en comparación con el año pasado debido a las condiciones más secas durante la madurez.

CARACTERÍSTICAS DEL GRANO: Los granos del PNW tienen un peso y tamaño similares a los del año pasado, pero presentan una mayor dureza, más en línea con la media de los últimos 5 años.

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

MOLINO EXPERIMENTAL BUHLER: Las tasas de extracción son consistentes con las de granos de tamaño promedio molidos en un Buhler MLU-202 estándar. Los molinos comerciales deberían obtener mejores tasas de extracción.

Nota: A partir de la cosecha de 2026, la molienda experimental se realizó en un molino Buhler MLU-202 en lugar del molino Buhler en tándem utilizado en años anteriores. El MLU-202 tiene menos pasajes de trituración y reducción y un flujo de molienda diferente al del molino en tándem, lo que da lugar a diferencias en la extracción y las características de la harina. Por lo tanto, los resultados de 2026 correspondientes a la molienda experimental, la harina, la masa y los productos terminados no son directamente comparables con los valores del año anterior ni con la media de los últimos 5 años.

GLUTEN HÚMEDO: Está en consonancia con el contenido proteico y es típico para la clase.

PROPIEDADES DE GELATINIZACIÓN DEL ALMIDÓN: Las viscosidades medidas con amilógrafo y analizador rápido de viscosidad (RVA) indican que la cosecha es adecuada para la elaboración de fideos, en particular fideos con mordida limpia, como los fideos instantáneos fritos.

ALMIDÓN DAÑADO: Los valores son superiores este año como resultado del cambio en la molienda experimental, y no debido a una característica de la cosecha. Esto se refleja en el aumento de las absorciones del farinógrafo y de panificación.

CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE SOLVENTES: Los valores del índice de desempeño del gluten (GPI) son superiores al umbral de 0.60, considerado deseable para la elaboración de pan con trigos duros. Los valores superiores a 0.70 indican buena fuerza para aplicaciones de mezcla y panificación.

PROPIEDADES DE LA MASA: La cosecha del PNW presenta una absorción y estabilidad típicas, con una mejora de la fuerza en relación con la extensibilidad este año, en consonancia con los resultados de panificación.

PAN DE CAJA/MOLDE: La absorción de panificación, el volumen del pan y el volumen específico del pan son típicos para la clase y están en consonancia con los valores de GPI y las propiedades de la masa. La cosecha de HRW del PNW de este año ofrece buenas oportunidades para la elaboración de fideos y para mezclas con trigos más fuertes.

ESPAGUETI: Las muestras con mayor contenido proteico presentan mayor firmeza de la pasta cocinada, mientras que la pérdida de cocción varía poco entre los distintos niveles de proteína.

"Esta cosecha ha estado sometida a mucho estrés, pero la calidad es sorprendentemente buena. Lo gratificante de dedicarse a la agricultura es precisamente eso: resulta muy gratificante. Obviamente, puede ser difícil, pero es satisfactorio cosechar campos limpios y trabajar junto a la familia. Es una bendición estar aquí, trabajando la tierra y cuidándola. Si no te apasionara, no lo harías".

— Courtney Herzog, productora de trigo de Montana

DATOS DE LA COSECHA (PNW)

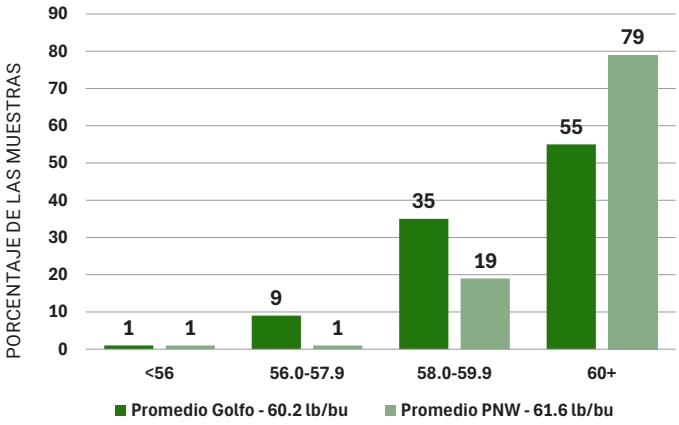
	2026 POR PROTEÍNA[1]			2026	2025	5 años
	Baja	Media	Alta	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL TRIGO:						
Peso específico (lb/bu)	61.4	61.7	61.5	61.6	60.7	60.9
(kg/hl)	80.8	81.1	80.9	81.0	79.9	80.1
Granos dañados (%)	0.2	0.5	0.0	0.2	0.1	0.2
Materia extraña (%)	0.0	0.2	0.2	0.2	0.0	0.1
Encogidos y quebrados (%)	0.5	0.9	1.0	0.9	0.8	0.8
Defectos totales (%)	0.6	1.6	1.2	1.3	0.9	1.2
Grado	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:						
Dockage (%)	0.2	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
Humedad (%)	9.3	9.9	10.0	9.9	11.0	10.2
Proteína (%) 12%/0% bh	10.5/11.9	12.0/13.7	13.4/15.2	12.4/14.1	12.3/14.0	12.3/14.0
Ceniza (%) 14%/0% bh	1.39/1.58	1.49/1.73	1.50/1.74	1.48/1.72	1.42/1.66	1.50/1.74
Peso de 1000 granos (g)	33.6	30.6	28.4	30.0	30.8	30.2
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	81/18/01	70/30/01	59/40/01	66/33/01	66/34/00	62/37/01
Caracterización de un grano: Dureza	62.1	61.9	65.9	63.7	56.5	63.8
Peso (mg)	34.6	32.2	30.0	31.5	32.6	32.6
Diámetro (mm)	2.74	2.61	2.54	2.60	2.62	2.64
Sedimentación (cc)	36.3	42.6	57.3	48.2	57.6	55.0
Falling number (s)	323	401	403	392	359	365
Vomitoxina (ppm)	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0
DATOS DE LA HARINA:						
Extracción en molino experimental (%)[2]	72.9	73.4	72.6	73.0	76.0	75.7
Color: L*	90.5	90.6	90.4	90.5	90.8	90.7
a*	-2.0	-2.0	-1.9	-2.0	-1.4	-0.9
b*	10.1	10.0	10.1	10.1	10.2	10.3
Proteína (%) 14%/0% bh	9.4/10.9	10.8/12.6	12.2/14.2	11.2/13.1	11.3/13.2	11.5/13.5
Ceniza (%) 14%/0% bh	0.44/0.51	0.43/0.50	0.43/0.50	0.43/0.50	0.51/0.59	0.52/0.60
Gluten húmedo (%) 14% bh	23.8	28.2	31.8	29.2	29.0	30.1
Falling number (s)	374	411	408	405	359	365
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	516	795	810	765	790	771
RVA: Temp. de gelificación (°C)/Visc. máxima (cP)	68.0/2509	70.6/2519	68.4/2688	69.3/2591	76.0/2338	—
Visc. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1678/2908	1891/3192	1926/3234	1878/3173	1668/2926	—
Almidón dañado (%)	8.2	7.0	7.5	7.4	6.1	6.3
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	69/111	68/115	70/119	69/116	66/114	66/112
5% ácido láctico/5% Na_2CO_3 (%)	145/95	154/97	157/94	154/96	138/87	134/88
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.71	0.73	0.74	0.73	0.69	0.67
PROPIEDADES DE LA MASA:						
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	5.6	7.2	9.2	7.9	5.1	5.4
Estabilidad (min)	11.3	14.4	17.7	15.5	9.5	9.1
Absorción (%)	59.4	59.9	62.0	60.7	58.6	59.3
Alveógrafo: P (mm)	109	117	114	115	81	92
L (mm)	68	89	101	92	92	78
Relación P/L	1.60	1.31	1.13	1.25	0.88	1.22
W (10^{-4} J)	275	360	398	365	246	244
Extensógrafo (45/135 min): Resistencia (UB)	358/594	317/520	—	327/537	363/609	415/712
Resistencia max (UB)	517/751	504/705	—	507/716	499/834	—
Extensibilidad (cm)	15.1/12.4	16.2/13.3	—	15.9/13.1	15.0/13.8	14.7/13.1
Área (cm^2)	103/121	106/120	—	105/120	97/140	96/132
R_{50}/E	2.4/4.8	2.0/3.9	—	2.1/4.1	2.5/4.6	—
Rmax/E	3.4/6.1	3.1/5.3	—	3.2/5.5	3.4/6.2	—
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:						
Absorción: pan de caja/molde (%)	63.3	63.3	64.5	63.8	62.5	63.7
Volumen del pan (cc)	766	840	906	859	786	864
Volumen específico (cc/g)	4.9	5.4	5.7	5.5	5.2	—
EVALUACIÓN DE ESPAGUETI:						
Color: L*	57.2	56.3	57.9	57.1	58.1	68.8
a*	4.4	4.5	3.7	4.1	5.0	4.1
b*	29.2	30.1	30.7	30.3	25.5	20.4
Peso - cocido (g)	31.6	31.0	30.8	31.0	31.8	31.5
Pérdida de cocción (%)	5.8	6.0	5.8	5.9	6.5	7.2
Firmeza - pasta cocinada (g*cm)	7.4	7.8	8.0	7.8	7.2	5.5

[1] Rango de proteína: Baja, <11.5%; Media, 11.5 - 12.5%; Alta, >12.5%.

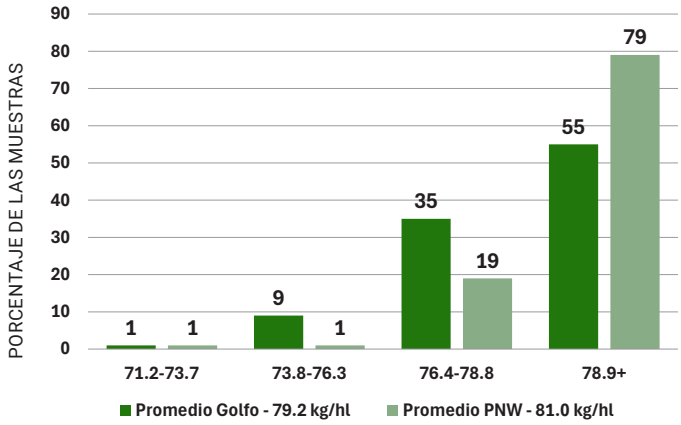
[2] En 2023, cambió el cálculo de extracción del molino experimental. Los valores no son comparables con la media de 5 años. Véanse los métodos de análisis.

DISTRIBUCIONES

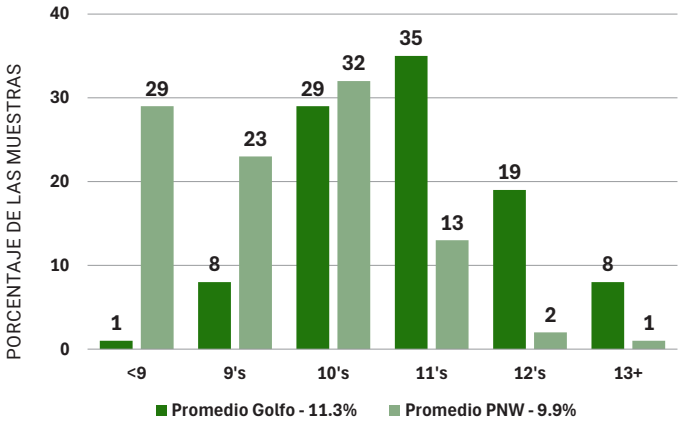
PESO ESPECÍFICO | Libras/bushel



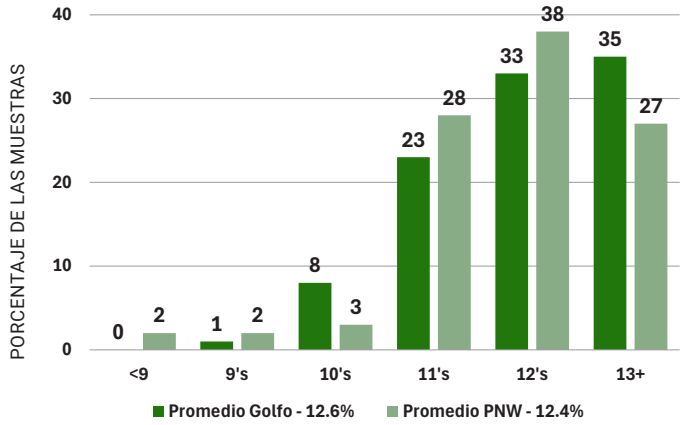
PESO ESPECÍFICO | Kilogramos/hectolitro



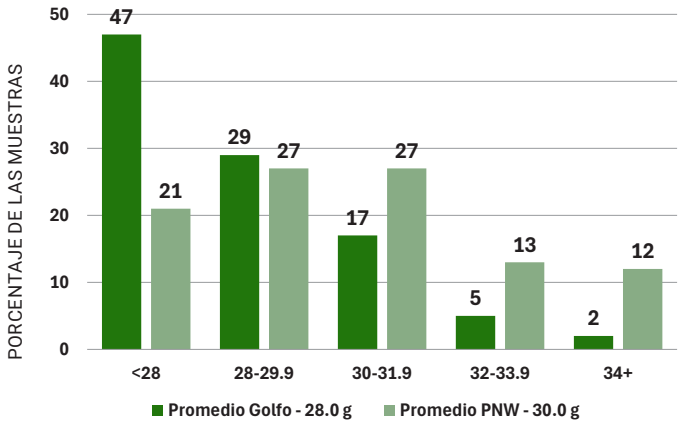
HUMEDAD DEL TRIGO | Porcentaje



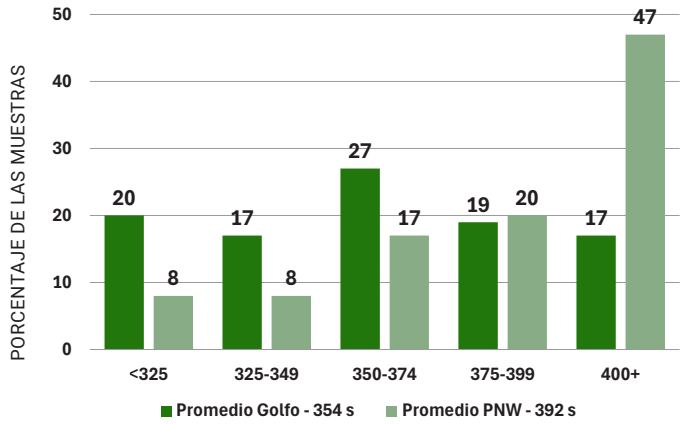
PROTEÍNA (12% BH) | Porcentaje



PESO DE 1000 GRANOS | Gramos



FALLING NUMBER | Segundos



Nota: Es posible que los porcentajes no sumen 100 debido al redondeo.

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 HRS Wheat Quality Laboratory del Department of Plant Sciences de North Dakota State University (NDSU), en Fargo, North Dakota, recolectó las muestras y realizó los análisis de calidad.

ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS

Se determinaron los factores oficiales de grado y los factores no relacionados con el grado para el 60% de las muestras. Las pruebas de funcionalidad se realizaron en seis muestras compuestas clasificadas por región de exportación y rango de proteína: menos de 13.5% (bajo), de 13.5% a 14.5% (medio) y más de 14.5% (alto). Los resultados se ponderaron según la producción estimada y se informaron, con base en las muestras compuestas, como promedios generales, exportables desde el Golfo y los Grandes Lagos y exportables desde el Pacífico-Noroeste (PNW). En el folleto Métodos de análisis de USW se presenta una descripción general de los métodos de análisis de calidad.

769

MUESTRAS DE HARD RED SPRING

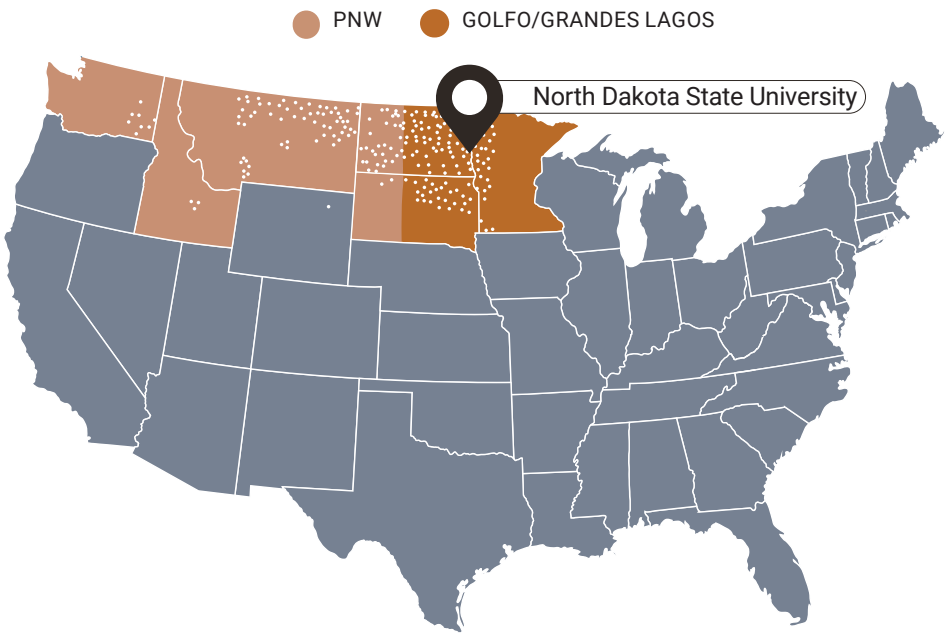
recolectadas de los campos, de silos en las fincas o de elevadores y separadas por regiones de exportación.

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 vítreos:

DARK NORTHERN SPRING (DNS)

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

NORTHERN SPRING (NS)

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

RED SPRING (RS)

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



PRODUCCIÓN DE HARD RED SPRING

PARA LOS PRINCIPALES ESTADOS PRODUCTORES (MTM)

	2026	2025	2024	2023	2022
Idaho	0.3	0.4	0.4	0.3	0.3
Minnesota	1.7	2.1	2.2	2.1	2.0
Montana	2.3	1.5	1.7	2.1	1.7
North Dakota	6.2	7.5	8.4	7.2	7.2
South Dakota	0.7	0.9	0.8	0.8	0.9
Washington	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Total de 6 estados	**11.3**	**12.5**	**13.7**	**12.7**	**12.2**
Exportable PNW	5.2	6.2	6.6	5.7	5.8
Exportable Golfo/Grandes Lagos	6.1	6.3	7.1	7.0	6.3
Producción total de HRS	**11.3**	**12.5**	**13.7**	**12.7**	**12.2**

Basado en las estimaciones de cosecha del USDA al 30 de septiembre de 2026.



CLIMA Y COSECHA

SIEMBRA: El USDA estimó la superficie sembrada con HRS en 2026 en 3.6 millones de hectáreas. Gran parte del cultivo se sembró bajo condiciones favorables del suelo, aunque las zonas del oeste estaban bastante secas. Los suelos fríos y algunas lluvias retrasaron la siembra en las zonas del norte. A pesar de estos retrasos, la mayoría de la superficie se había sembrado para finales de mayo, ligeramente antes de lo habitual.

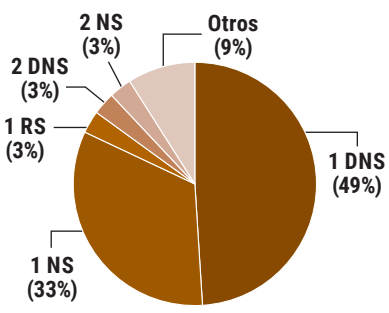
DESARROLLO: La emergencia fue lenta y desigual debido a condiciones climáticas muy variables, entre ellas condiciones secas, fuertes vientos y grandes fluctuaciones de temperatura. Las condiciones de crecimiento continuaron siendo variadas durante toda la temporada, con zonas de exceso de humedad en contraste con zonas de sequía severa. En general, las condiciones del cultivo fueron más favorables en las zonas de producción del este y del norte, mientras que las regiones del oeste experimentaron mayor estrés. En términos generales, la presión por enfermedades fue baja y la presión elevada se limitó a zonas aisladas.

COSECHA: La cosecha comenzó a finales de julio bajo condiciones mayormente secas y avanzó rápidamente durante gran parte de agosto. Las lluvias de septiembre provocaron retrasos en las zonas del norte, aunque la mayor parte de la cosecha había concluido a mediados de septiembre.

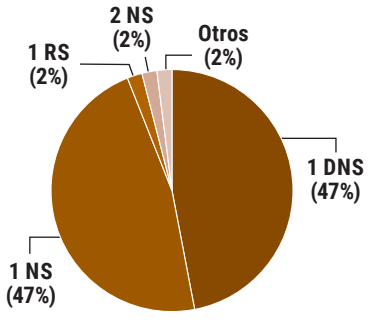
PRODUCCIÓN: Se estima que la producción de la cosecha estadounidense de HRS en 2026 sea de 11.3 MTM, una disminución del 9% con respecto al año anterior. La menor superficie sembrada y los menores rendimientos generales limitaron la producción, aunque los rendimientos fueron en general mejores de lo esperado, considerando el estrés por calor y sequía experimentado en algunas zonas de producción.

DISTRIBUCIÓN DE GRADOS

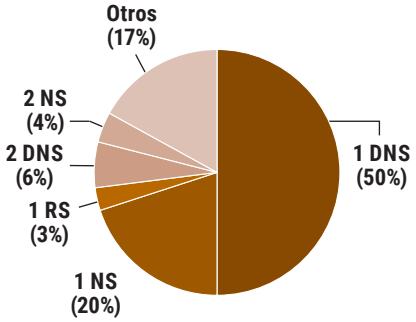
TOTAL



GOLFO/GRANDES LAGOS

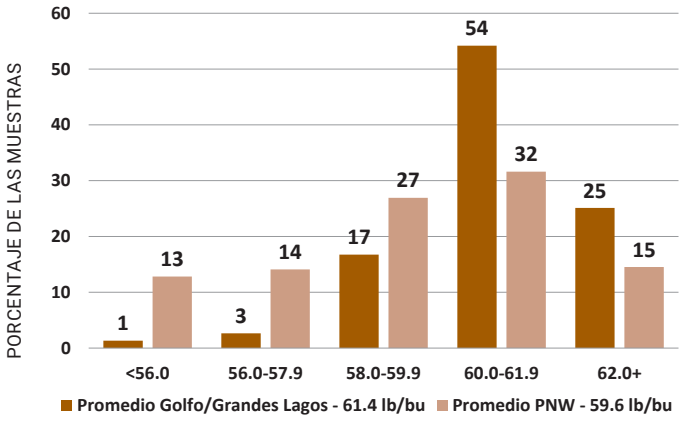


PNW

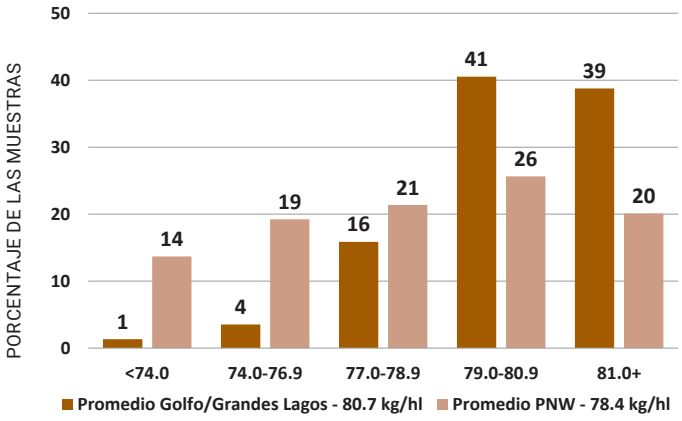


DISTRIBUCIONES

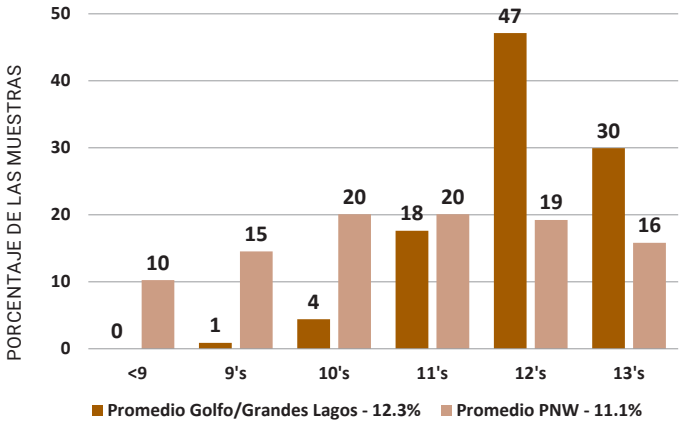
PESO ESPECÍFICO | Libras/bushel



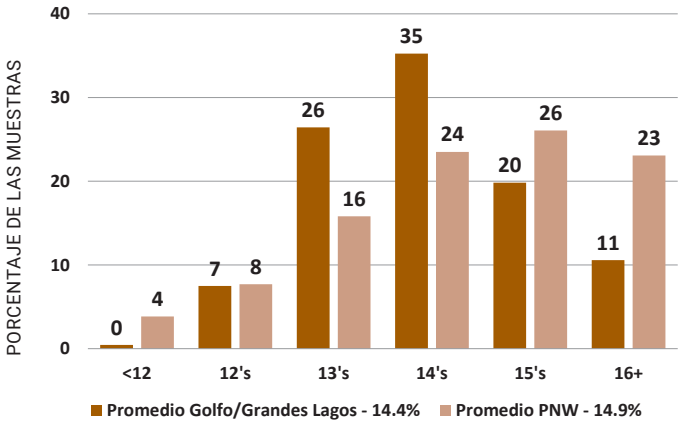
PESO ESPECÍFICO | Kilogramos/hectolitro



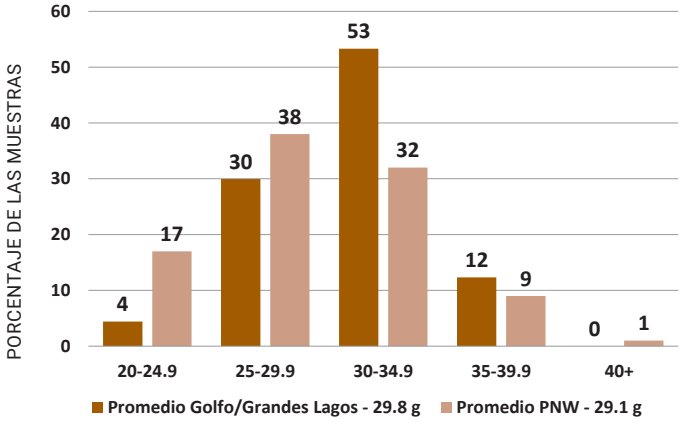
HUMEDAD DEL TRIGO | Porcentaje



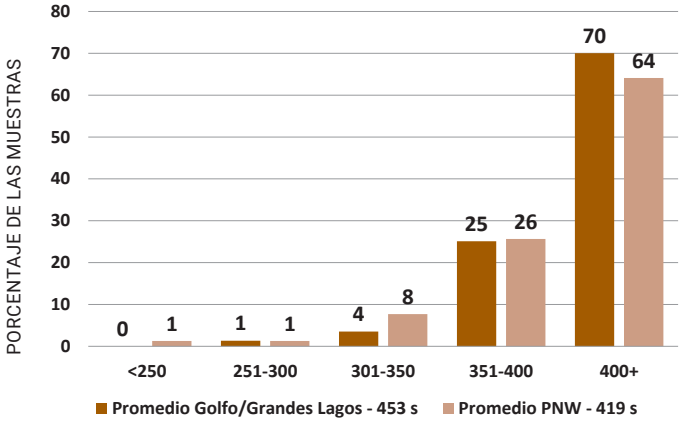
PROTEÍNA (12% BH) | Porcentaje



PESO DE 1000 GRANOS | Gramos



FALLING NUMBER | Segundos



Nota: Es posible que los porcentajes no sumen 100 debido al redondeo.

DATOS DE LA COSECHA (MEDIA COMPUESTA)

	2026 POR PROTEÍNA[1]			2026	2025	5 años
	Baja	Media	Alta	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL TRIGO:						
Peso específico (lb/bu)	61.8	61.3	59.5	60.5	61.6	61.5
(kg/hl)	81.3	80.6	78.4	79.6	81.0	80.8
Granos dañados (%)	0.3	0.5	0.3	0.3	0.3	0.4
Materia extraña (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Encogidos y quebrados (%)	0.8	0.7	1.1	0.9	0.5	0.9
Defectos totales (%)	1.1	1.2	1.4	1.2	0.8	1.3
Granos vítreos (%)	66	68	78	73	62	67
Grado	1 NS	1 NS	1 DNS	1 NS	1 NS	1 NS
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:						
Dockage (%)	0.6	0.5	0.7	0.7	0.6	0.6
Humedad (%)	11.7	12.1	11.6	11.7	12.2	12.0
Proteína (%) 12%/0% bh	12.8/14.6	14.1/16.0	15.6/17.7	14.7/16.7	14.4/16.3	14.5/16.4
Ceniza (%) 14%/0% bh	1.56/1.81	1.54/1.79	1.59/1.85	1.57/1.83	1.53/1.78	1.53/1.78
Peso de 1000 granos (g)	30.7	29.9	28.7	29.4	33.9	32.0
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	44/53/03	40/57/03	32/62/06	36/59/05	54/44/02	45/52/03
Sedimentación (cc)	64.0	64.0	65.0	65.0	65.0	66.0
Falling number (s)	427	444	434	436	404	392
Vomitoxina (ppm)	0.3	0.1	0.1	0.2	0.3	0.2
DATOS DE LA HARINA:						
Extracción en molino experimental (%)	67.1	65.9	66.6	66.5	68.0	67.0
Color: L*	89.6	89.2	89.5	89.5	89.3	90.1
a*	-2.0	-1.8	-1.8	-1.8	-1.8	-1.5
b*	9.6	9.6	9.7	9.7	9.3	9.5
Proteína (%) 14%/0% bh	11.7/13.6	12.9/15.0	14.6/17.0	13.6/15.8	13.3/15.5	13.2/15.3
Ceniza (%) 14%/0% bh	0.54/0.62	0.52/0.60	0.56/0.65	0.54/0.63	0.53/0.61	0.49/0.57
Gluten húmedo (%) 14% bh	29.4	33.8	37.6	35.0	34.3	34.5
Falling number (s)	412	395	411	407	406	396
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	616	674	657	655	573	648
RVA: Temp. de gelificación (°C)/Visc. máxima (cP)	87.9/2382	88.6/2297	88.8/2307	88.6/2318	87.3/2199	84.4/2164
Visc. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1788/2635	1770/2614	1807/2619	1793/2620	1462/2346	1616/2462
Almidón dañado (%)	7.4	6.6	6.7	6.8	7.1	6.6
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	71/116	68/117	72/117	70/117	72/120	71/118
5% ácido láctico/5% Na_2CO_3 (%)	145/98	142/92	139/95	141/95	147/102	150/99
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.67	0.68	0.65	0.66	0.66	0.69
PROPIEDADES DE LA MASA:						
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	6.2	7.2	8.3	7.6	7.3	7.9
Estabilidad (min)	10.7	11.5	12.7	12.0	12.3	14.1
Absorción (%)	62.2	62.4	64.5	63.4	63.6	62.3
Alveógrafo: P (mm)	96	89	93	92	94	92
L (mm)	109	131	135	129	131	129
Relación P/L	0.88	0.68	0.69	0.72	0.72	0.71
W (10^{-4} J)	360	386	419	399	413	408
Extensógrafo (45/135 min): Resistencia (UB)	345/492	309/497	332/487	328/490	—	—
Resistencia max (UB)	547/797	519/783	548/860	540/826	536/802	565/986
Extensibilidad (cm)	17.1/17.4	16.3/15.7	18.8/17.6	17.8/17.0	17.8/16.8	16.8/14.4
Área (cm^2)	118/176	106/153	132/187	122/175	121/164	120/171
R_{50}/E	20.2/28.4	19.0/31.5	17.7/27.9	18.5/29.0	—	—
Rmax/E	32.0/45.9	31.8/49.7	29.1/49.3	30.4/48.8	—	—
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:						
Absorción: pan de caja/molde (%)	63.4	64.1	66.1	65.0	65.6	66.4
Volumen del pan (cc)	933	1012	1088	1038	966	962
Volumen específico (cc/g)	7.40	8.01	8.60	8.21	7.53	—
EVALUACIÓN DE ESPAGUETI:						
Color: L*	57.3	57.0	55.8	56.4	56.0	57.9
a*	4.7	4.8	5.2	5.0	5.4	4.8
b*	28.7	28.5	27.9	28.2	25.9	27.3
Peso - cocido (g)	30.1	29.8	29.2	29.6	31.8	31.4
Pérdida de cocción (%)	5.6	5.4	4.6	5.0	6.2	6.5
Firmeza - pasta cocinada (g*cm)	7.8	8.3	9.4	8.8	7.4	4.9
% DE LAS MUESTRAS:	**19**	**28**	**53**	**100**		

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

EVALUACIÓN DE LA COSECHA (GOLFO/GRANDES LAGOS)

La cosecha estadounidense de trigo HRS de 2026 cultivada en la región Este, exportable desde el Golfo y los Grandes Lagos, presenta un sólido perfil de grado, granos sanos y un contenido proteico superior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años. El peso específico se mantiene alto, el contenido de granos vítreos es mayor y los resultados de falling number confirman daños mínimos por germinación. Los granos son más pequeños que el año pasado, mientras que las evaluaciones de la masa indican una fuerza y extensibilidad equilibradas. El volumen del pan y el volumen específico del pan son superiores a los del año pasado y a la media de los últimos 5 años. En general, la cosecha ofrece un desempeño confiable en la molienda y la panificación, con buenas oportunidades para aplicaciones de panificación, mezcla y otros usos con alto contenido proteico.

CUALIDADES DESTACADAS (GOLFO/GRANDES LAGOS)

GRADO: El grado promedio de la cosecha exportable desde el Golfo y los Grandes Lagos en 2026 es U.S. No. 1 Northern Spring (NS), y el 96% de las muestras alcanza el grado U.S. No. 1.

PESO ESPECÍFICO: El promedio es de 61.4 lb/bu (80.7 kg/hl), ligeramente inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años, pero se mantiene alto.

GRANOS DAÑADOS: El promedio es ligeramente inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

ENCOGIDOS Y QUEBRADOS: El promedio es ligeramente superior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años, pero se mantiene bajo.

GRANOS VÍTREOS: El contenido promedio de granos oscuros, duros y vítreos (DHV) es de 70%, superior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

PROTEÍNA DEL TRIGO: El promedio es de 14.4% (12% bh), ligeramente superior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años. El 44% de las muestras se encuentra en la categoría de alto contenido proteico.

PESO DE 1000 GRANOS: El promedio es inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años. La cosecha tiene menos granos grandes y una mayor proporción de granos medianos.

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

VOMITOXINA (DON): El promedio es de 0.2 ppm, inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

MOLINO EXPERIMENTAL BUHLER: La extracción de harina es inferior a la del año pasado y a la media de los últimos 5 años. La ceniza de la harina es similar a la del año pasado y superior a la media de los últimos 5 años, mientras que el color de la harina es similar al del año pasado.

GLUTEN HÚMEDO: El promedio es superior al del año pasado y ligeramente superior a la media de los últimos 5 años, en consonancia con el mayor contenido proteico de la cosecha.

PROPIEDADES DE GELATINIZACIÓN DEL ALMIDÓN: Las viscosidades medidas con amilógrafo y RVA son superiores a las del año pasado y a la media de los últimos 5 años, en consonancia con los sólidos resultados de falling number.

PROPIEDADES DE LA MASA: La absorción del farinógrafo es similar a la del año pasado y ligeramente superior a la media de los últimos 5 años, mientras que la estabilidad es inferior a la del año pasado y a la media de los últimos 5 años. Los resultados del alveógrafo muestran una fuerza y extensibilidad generalmente consistentes con los valores históricos. Los resultados del extensógrafo indican mayor resistencia con el tiempo de reposo más prolongado en comparación con el año pasado, y valores de extensibilidad y área generalmente en línea con el desempeño histórico.

PAN DE CAJA/MOLDE: La absorción de panificación es ligeramente superior a la del año pasado, pero inferior a la media de los últimos 5 años. El volumen del pan y el volumen específico del pan son superiores a los del año pasado y a la media de los últimos 5 años, lo que indica un sólido desempeño en la panificación.

EVALUACIÓN DE ESPAGUETI: Las muestras con mayor contenido proteico presentan mayor firmeza de la pasta cocinada y menor pérdida de cocción, en consonancia con el desempeño esperado en la cocción del espagueti.

"A pesar de las difíciles condiciones climáticas durante la temporada de cultivo, los productores de mi zona quedaron gratamente sorprendidos por los rendimientos. El clima seco durante la mayor parte de la cosecha fue beneficioso y permitió que la cosecha avanzara con rapidez. Los niveles de proteína fueron superiores a lo normal y, aunque hubo algunas zonas con pesos específicos más bajos, en general obtuvimos una cosecha de buen grado y con granos en buen estado".

— Scott Huso, productor de trigo de North Dakota

DATOS DE LA COSECHA (GOLFO/GRANDES LAGOS)

	2026 POR PROTEÍNA[1]			2026	2025	5 años
	Baja	Media	Alta	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL TRIGO:						
Peso específico (lb/bu)	62.0	61.7	60.9	61.4	61.7	62.0
(kg/hl)	81.5	81.1	80.1	80.7	81.2	81.5
Granos dañados (%)	0.5	0.3	0.2	0.3	0.4	0.4
Materia extraña (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Encogidos y quebrados (%)	0.5	0.6	0.6	0.6	0.4	0.5
Defectos totales (%)	1.0	0.9	0.8	0.9	0.8	0.9
Granos vítreos (%)	62	65	77	70	54	57
Grado	1 NS	1 NS	1 DNS	1 NS	1 NS	1 NS
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:						
Dockage (%)	0.6	0.4	0.5	0.5	0.4	0.5
Humedad (%)	12.4	12.5	12.2	12.3	12.8	12.7
Proteína (%) 12%/0% bh	13.0/14.8	14.1/16.0	15.2/17.3	14.4/16.4	14.2/16.1	14.2/16.2
Ceniza (%) 14%/0% bh	1.59/1.85	1.54/1.79	1.58/1.84	1.57/1.82	1.55/1.80	1.53/1.78
Peso de 1000 granos (g)	30.1	29.5	29.9	29.8	34.0	33.7
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	46/52/02	43/54/03	41/56/03	43/54/03	59/39/01	56/42/02
Sedimentación (cc)	62.0	62.0	61.0	62.0	63.0	65.0
Falling number (s)	425	446	469	453	410	384
Vomitoxina (ppm)	0.4	0.1	0.2	0.2	0.3	0.3
DATOS DE LA HARINA:						
Extracción en molino experimental (%)	67.0	65.0	66.9	66.2	68.6	67.5
Color: L*	89.6	89.1	89.7	89.5	89.3	90.0
a*	-2.0	-1.7	-1.9	-1.8	-1.8	-1.4
b*	9.8	9.6	9.4	9.5	9.4	9.4
Proteína (%) 14%/0% bh	11.7/13.6	12.8/14.9	14.3/16.6	13.3/15.5	13.1/15.2	13.0/15.1
Ceniza (%) 14%/0% bh	0.53/0.62	0.50/0.58	0.55/0.64	0.53/0.61	0.54/0.62	0.49/0.57
Gluten húmedo (%) 14% bh	29.2	33.4	36.8	34.2	33.4	33.9
Falling number (s)	388	384	397	391	404	386
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	617	720	693	689	536	591
RVA: Temp. de gelificación (°C)/Visc. máxima (cP)	88.0/2346	88.9/2295	88.8/2355	88.7/2332	87.4/2167	84.8/2094
Visc. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1740/2608	1781/2616	1790/2652	1778/2631	1449/2355	1539/2385
Almidón dañado (%)	7.2	6.4	7.0	6.8	7.2	6.4
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	69/113	67/116	71/112	69/114	71/117	70/116
5% ácido láctico/5% Na_2CO_3 (%)	142/94	139/89	141/94	140/92	142/99	147/97
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.68	0.68	0.68	0.68	0.65	0.69
PROPIEDADES DE LA MASA:						
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	6.5	7.1	8.1	7.5	7.5	7.5
Estabilidad (min)	10.7	10.8	11.6	11.2	12.1	13.9
Absorción (%)	61.7	61.9	64.0	62.8	62.8	62.3
Alveógrafo: P (mm)	91	86	92	90	92	92
L (mm)	111	133	135	130	126	125
Relación P/L	0.82	0.65	0.68	0.69	0.73	0.73
W (10^{-4} J)	356	380	412	391	392	400
Extensógrafo (45/135 min): Resistencia (UB)	324/462	307/482	321/407	317/443	—	—
Resistencia max (UB)	552/787	506/750	521/725	521/745	525/713	558/932
Extensibilidad (cm)	17.0/17.6	15.7/15.5	18.7/18.5	17.3/17.3	16.9/17.9	17.0/15.0
Área (cm^2)	118/175	100/147	124/169	114/162	111/160	120/170
R_{50}/E	19.1/26.3	19.6/31.1	17.2/22.0	18.4/26.0	—	—
Rmax/E	32.5/44.7	32.2/48.4	27.9/39.2	30.2/43.4	—	—
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:						
Absorción: pan de caja/molde (%)	63.3	63.5	66.2	64.7	64.3	65.7
Volumen del pan (cc)	930	1020	1063	1024	948	961
Volumen específico (cc/g)	7.43	8.12	8.42	8.14	7.44	—
EVALUACIÓN DE ESPAGUETI:						
Color: L*	57.3	57.7	56.6	57.1	55.6	57.7
a*	4.8	4.6	5.1	4.8	5.5	4.9
b*	28.2	28.9	27.7	28.2	25.4	26.6
Peso - cocido (g)	30.1	30.0	29.5	29.8	31.5	31.1
Pérdida de cocción (%)	5.9	5.5	5.1	5.4	5.9	6.4
Firmeza - pasta cocinada (g*cm)	7.5	8.7	9.5	8.9	7.7	5.1
% DE LAS MUESTRAS:	**9**	**17**	**23**	**49**		

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

EVALUACIÓN DE LA COSECHA (PNW)

La cosecha de HRS exportable desde el PNW en 2026 tiene un alto contenido proteico, un alto contenido de granos vítreos y sólidos resultados de falling number. El grado promedio de la cosecha es U.S. No. 1 Dark Northern Spring, con bajos niveles de granos dañados. El peso específico y el tamaño de grano son menores este año, lo que contribuye a una distribución de grados más amplia. Las evaluaciones de la masa indican buena fuerza y extensibilidad, mientras que el volumen del pan y el volumen específico del pan son superiores a los del año pasado y a la media de los últimos 5 años. En general, la cosecha ofrece un desempeño confiable en la molienda y la panificación, con buenas oportunidades para aplicaciones de panificación y mezcla.

CUALIDADES DESTACADAS (PNW)

GRADO: El grado promedio de la cosecha exportable desde el PNW en 2026 es U.S. No. 1 Dark Northern Spring (DNS).

PESO ESPECÍFICO: El promedio es de 59.6 lb/bu (78.4 kg/hl), inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

GRANOS DAÑADOS: El promedio se mantiene bajo y es similar al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

ENCOGIDOS Y QUEBRADOS: El promedio es superior al del año pasado, pero está en línea con la media de los últimos 5 años.

GRANOS VÍTREOS: El contenido promedio de granos oscuros, duros y vítreos (DHV) es de 76%, superior al del año pasado e igual a la media de los últimos 5 años.

PROTEÍNA DEL TRIGO: El promedio es de 14.9% (12% bh), superior al del año pasado y ligeramente superior a la media de los últimos 5 años. Más de la mitad de las muestras se encuentran en la categoría de alto contenido proteico.

PESO DE 1000 GRANOS: El promedio es inferior al del año pasado y ligeramente inferior a la media de los últimos 5 años. La cosecha tiene menos granos grandes y una mayor proporción de granos medianos y pequeños.

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

VOMITOXINA (DON): El promedio es de 0.1 ppm, inferior al del año pasado e igual a la media de los últimos 5 años.

MOLINO EXPERIMENTAL BUHLER: La extracción de harina es ligeramente inferior a la del año pasado, pero ligeramente superior a la media de los últimos 5 años. La ceniza de la harina es superior a la del año pasado y a la media de los últimos 5 años, mientras que el color de la harina es similar al del año pasado.

GLUTEN HÚMEDO: El promedio es ligeramente superior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años, en consonancia con el mayor contenido proteico de la cosecha.

PROPIEDADES DE GELATINIZACIÓN DEL ALMIDÓN: La viscosidad amilográfica es ligeramente superior a la del año pasado, pero inferior a la media de los últimos 5 años. Las viscosidades RVA son superiores a las del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

PROPIEDADES DE LA MASA: La absorción del farinógrafo es similar a la del año pasado y superior a la media de los últimos 5 años. El tiempo máximo es ligeramente mayor que el del año pasado, mientras que la estabilidad es similar a la del año pasado, pero inferior a la media de los últimos 5 años. Los resultados del alveógrafo indican buena fuerza y extensibilidad. Los resultados del extensógrafo muestran mayor resistencia y área con el tiempo de reposo más prolongado en comparación con el año pasado.

PAN DE CAJA/MOLDE: La absorción de panificación es ligeramente inferior a la del año pasado y a la media de los últimos 5 años. El volumen del pan y el volumen específico del pan son superiores a los del año pasado y a la media de los últimos 5 años, lo que indica un sólido desempeño en la panificación.

EVALUACIÓN DE ESPAGUETI: La muestra con alto contenido proteico presenta mayor firmeza de la pasta cocinada y menor pérdida de cocción que las muestras con contenido proteico bajo y medio, en consonancia con el desempeño esperado en la cocción del espagueti.

"Recibimos lluvias oportunas al principio, pero el calor persistente de este verano afectó el rendimiento. El Wheat Quality Council estimó que el rendimiento general del trigo de primavera fue de alrededor de 3,4 toneladas por hectárea, lo cual parece acertado para nuestra zona. Al mismo tiempo, la calidad de nuestra cosecha de trigo fue muy buena, con un contenido proteico promedio de entre 14% y 15%. Nos habría gustado obtener un mayor rendimiento, pero estamos bastante satisfechos con la cosecha de 2026".

— Riley Schriefer, productor de trigo de North Dakota

DATOS DE LA COSECHA (PNW)

	2026 POR PROTEÍNA[1]			2026	2025	5 años
	Baja	Media	Alta	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL TRIGO:						
Peso específico (lb/bu)	61.7	60.7	58.5	59.6	61.5	61.0
(kg/hl)	81.1	79.8	77.0	78.4	80.9	80.2
Granos dañados (%)	0.1	0.9	0.3	0.4	0.3	0.3
Materia extraña (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Encogidos y quebrados (%)	1.1	0.9	1.4	1.2	0.7	1.2
Defectos totales (%)	1.2	1.8	1.7	1.6	1.0	1.5
Granos vítreos (%)	69	72	79	76	70	76
Grado	1 NS	1 NS	1 DNS	1 DNS	1 NS	1 DNS
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:						
Dockage (%)	0.7	0.7	0.9	0.8	0.8	0.8
Humedad (%)	11.0	11.4	11.1	11.1	11.6	11.3
Proteína (%) 12%/0% bh	12.7/14.4	14.1/16.0	15.9/18.1	14.9/16.9	14.5/16.5	14.7/16.7
Ceniza (%) 14%/0% bh	1.53/1.78	1.54/1.79	1.60/1.86	1.57/1.83	1.51/1.76	1.52/1.77
Peso de 1000 granos (g)	31.3	30.4	27.8	29.1	33.8	30.3
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	42/54/04	34/62/04	25/67/08	30/64/06	49/48/02	35/60/05
Sedimentación (cc)	65.0	68.0	68.0	67.0	67.0	67.0
Falling number (s)	428	442	407	419	399	399
Vomitoxina (ppm)	0.3	0.1	0.1	0.1	0.2	0.1
DATOS DE LA HARINA:						
Extracción en molino experimental (%)	67.1	67.2	66.3	66.7	67.4	66.4
Color: L*	89.6	89.4	89.4	89.4	89.4	90.1
a*	-2.0	-1.9	-1.8	-1.9	-1.8	-1.5
b*	9.5	9.6	9.9	9.8	9.2	9.7
Proteína (%) 14%/0% bh	11.7/13.6	13.1/15.2	14.8/17.2	13.8/16.1	13.6/15.8	13.4/15.5
Ceniza (%) 14%/0% bh	0.54/0.63	0.54/0.63	0.56/0.65	0.55/0.64	0.52/0.60	0.49/0.57
Gluten húmedo (%) 14% bh	29.6	34.4	38.2	35.7	35.3	35.1
Falling number (s)	434	413	422	422	408	406
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	616	603	630	621	611	702
RVA: Temp. de gelificación (°C)/Visc. máxima (cP)	87.9/2415	88.1/2299	88.8/2270	88.5/2305	87.2/2232	83.9/2191
Visc. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1831/2659	1753/2611	1820/2593	1807/2610	1475/2336	1646/2483
Almidón dañado (%)	7.5	6.9	6.5	6.8	7.0	6.3
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	72/119	70/119	72/121	72/120	73/123	71/121
5% ácido láctico/5% Na_2CO_3 (%)	147/102	147/96	137/96	141/97	153/105	152/101
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.67	0.68	0.63	0.65	0.67	0.69
PROPIEDADES DE LA MASA:						
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	5.9	7.3	8.5	7.7	7.1	8.3
Estabilidad (min)	10.7	12.7	13.5	12.8	12.4	14.2
Absorción (%)	62.6	63.1	64.8	64.0	64.4	63.1
Alveógrafo: P (mm)	100	93	94	95	97	92
L (mm)	108	127	135	128	136	133
Relación P/L	0.93	0.73	0.70	0.74	0.71	0.69
W (10^{-4} J)	364	396	424	406	434	415
Extensógrafo (45/135 min): Resistencia (UB)	363/519	313/519	340/548	339/536	—	—
Resistencia max (UB)	543/806	540/833	569/965	558/905	547/895	572/1038
Extensibilidad (cm)	17.2/17.2	17.3/16.1	18.9/16.9	18.2/16.8	18.7/15.6	16.5/13.7
Área (cm^2)	118/177	116/163	138/201	129/188	132/169	121/172
R_{50}/E	21.1/30.2	18.1/32.2	18.0/32.4	18.6/31.9	—	—
Rmax/E	31.6/46.9	31.2/51.7	30.1/57.1	30.6/53.9	—	—
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:						
Absorción: pan de caja/molde (%)	63.5	65.0	66.0	65.3	66.9	67.0
Volumen del pan (cc)	935	1000	1108	1051	985	964
Volumen específico (cc/g)	7.38	7.84	8.74	8.28	7.63	—
EVALUACIÓN DE ESPAGUETI:						
Color: L*	57.4	55.8	55.1	55.7	59.1	58.0
a*	4.7	5.1	5.4	5.2	3.7	4.7
b*	29.2	27.9	28.0	28.2	29.6	27.7
Peso - cocido (g)	30.1	29.6	29.1	29.4	29.2	31.4
Pérdida de cocción (%)	5.3	5.3	4.2	4.7	5.2	6.5
Firmeza - pasta cocinada (g*cm)	8.1	7.8	9.4	8.8	5.9	4.9
% DE LAS MUESTRAS:	**10**	**11**	**30**	**51**		

[1]Rango 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 kilogramos por hectolitro 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 reposteria
- 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), en Portland, Oregon, realizó los análisis de calidad del trigo y de la harina. El Federal Grain Inspection Service (FGIS) determinó el grado oficial y el contenido de proteína del trigo.

ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS

Se determinaron el grado oficial, la proteína, la humedad, el peso de 1000 granos y el falling number para cada muestra. Las pruebas restantes se realizaron en cuatro muestras compuestas: tres muestras compuestas de Soft White clasificadas por rango de proteína: menos de 9.0% (bajo), de 9.0% a 10.5% (medio) y más de 10.5% (alto), y una muestra compuesta de todas las muestras de White Club (Club). En el folleto Métodos de análisis de USW se presenta una descripción general de los métodos de análisis de calidad.

345
MUESTRAS DE SOFT WHITE

57
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

97%
DE LA PRODUCCIÓN DE SW REPRESENTADA



PRODUCCIÓN DE SOFT WHITE

PARA LOS PRINCIPALES ESTADOS PRODUCTORES (MTM)

	2026		2025		2024		2023		2022	
	SW	CLUB	SW	CLUB	SW	CLUB	SW	CLUB	SW	CLUB
Washington	4.0	0.1	3.4	0.1	3.4	0.2	2.6	0.1	3.3	0.3
Oregon	1.4	0.0	1.3	0.0	1.3	0.0	1.0	0.0	1.3	0.0
Idaho	1.6	0.0	1.8	0.0	1.7	0.0	1.5	0.0	1.7	0.0
Total 3 estados	**7.1**	**0.2**	**6.5**	**0.1**	**6.4**	**0.2**	**5.1**	**0.2**	**6.3**	**0.3**
Total de SW - 3 estados	**7.2**		**6.6**		**6.6**		**5.3**		**6.6**	
Producción total de SW	**7.6**		**7.1**		**6.7**		**5.8**		**6.9**	

Basado en las estimaciones de cosecha del USDA al 30 de septiembre de 2026.

Los valores distintos de cero pueden aparecer como 0.0 debido al redondeo.

EVALUACIÓN DE LA COSECHA

El Pacífico-Noroeste (PNW) experimentó humedad oportuna y temperaturas moderadas antes de que las condiciones se volvieran más secas durante la segunda mitad del año de cosecha 2026, lo que permitió condiciones favorables para la cosecha. La cosecha de soft white (SW) de este año tiene una fuerza de gluten adecuadamente débil a media y presenta características de buenas a excelentes en los productos terminados. El SW es especialmente adecuado para la elaboración de bizcochos, productos de repostería, galletas dulces y snacks. El segmento con mayor contenido proteico también ofrece oportunidades de mezcla para galletas saladas, fideos asiáticos, panes al vapor, panes planos y panes de molde.

CLIMA Y COSECHA

SIEMBRA: El USDA estimó la superficie sembrada con trigo soft white en el PNW en 2026 en 1.6 millones de hectáreas, un aumento del 4% con respecto al año pasado. La humedad favorable del otoño contribuyó al establecimiento del cultivo de invierno, mientras que la siembra de primavera se benefició de una humedad del suelo generalmente adecuada y de condiciones frescas al principio de la temporada.

DESARROLLO: Las lluvias periódicas de primavera favorecieron el desarrollo del cultivo y el potencial de rendimiento en gran parte de la región. El granizo localizado, las tormentas y los fuertes vientos generaron cierta variabilidad, mientras que se desarrollaron condiciones cálidas y secas a medida que el cultivo se acercaba a la madurez. Los campos sembrados en invierno se beneficiaron, en general, de condiciones favorables de humedad, mientras que los campos sembrados en primavera se vieron más afectados por el calor al final de la temporada.

COSECHA: La cosecha avanzó de manera constante bajo condiciones mayormente favorables, aunque el momento de la cosecha varió entre las zonas de producción.

PRODUCCIÓN: Se estima que la producción de la cosecha estadounidense de SW en 2026 sea de 7.6 MMT, un aumento del 7% con respecto al año anterior. El aumento de la superficie sembrada y las condiciones de cultivo generalmente favorables respaldaron la producción, a pesar de los efectos climáticos localizados y del calor al final de la temporada.

ASPECTOS DESTACADOS DE LA COSECHA

GRADO: El promedio para SW en 2026 es U.S. No. 1.

PESO ESPECÍFICO: El promedio para SW fue de 60.9 lb/bu (80.1 kg/hl), similar al del año pasado.

PROTEÍNA DEL TRIGO: El promedio para SW fue de 9.1% (12% bh). Los mayores rendimientos redujeron el contenido proteico del SW, aunque se mantuvo dentro del rango normal.

CENIZA DEL TRIGO: El promedio para SW fue ligeramente superior al del año pasado y estuvo en línea con la media de los últimos 5 años, probablemente como reflejo de las lluvias oportunas durante la temporada de cultivo.

FALLING NUMBER DEL TRIGO: El promedio para SW fue de 290 segundos, inferior al del año pasado y 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 SW aumentó con respecto al año pasado. La ceniza de la harina fue mayor, probablemente como reflejo del mayor contenido de ceniza del trigo, y los valores L* también aumentaron. El almidón dañado aumentó.

GLUTEN HÚMEDO: Los valores de SW fueron ligeramente inferiores a los del año pasado y a la media de los últimos 5 años, lo que refleja el contenido proteico promedio ligeramente menor de este año.

CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE SOLVENTES (SRC): Los perfiles de SW respaldaron el desempeño en galletas dulces y saladas, y los valores de SRC-carbonato de sodio fueron consistentes con el almidón dañado. Es posible que los resultados no sean directamente comparables con las medias de los últimos 5 años debido al agitador automático utilizado a partir del año pasado.

PROPIEDADES DE GELATINIZACIÓN DEL ALMIDÓN: Las viscosidades medidas con amilógrafo y RVA indicaron idoneidad para productos elaborados con masas líquidas. Los valores fueron inferiores a los del año pasado y a la media de los últimos 5 años, en consonancia con los valores más bajos de falling number.

PROPIEDADES DE LA MASA: El SW mostró una fuerza de gluten típica, de débil a media, y una baja absorción de agua. Los valores L (extensibilidad) y P (fuerza) del alveógrafo para SW fueron similares a los del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

BIZCOCHO: El SW tuvo mayores volúmenes y texturas más suaves que el año pasado y que la media de los últimos 5 años. La selección de flujos adecuados de harina de patente corta debería mejorar el desempeño.

GALLETAS DULCES: Los resultados de SW fueron similares a los del año pasado y estuvieron en línea con los valores de SRC.

PAN DE CAJA/MOLDE: El desempeño del SW fue similar al del año pasado, con una absorción de panificación dentro del rango normal y un volumen específico del pan que, en general, siguió la tendencia del contenido proteico y la absorción. Las mezclas que contengan hasta un 20% de SW deberían producir panes de caja/molde aceptables, especialmente cuando se utilice SW con mayor contenido proteico.

PAN AL VAPOR TIPO CHINO DEL SUR: El SW tuvo volúmenes específicos ligeramente menores y texturas más duras que el año pasado. Las muestras compuestas de SW con menor contenido proteico mostraron grietas y una miga más gruesa; el SW con mayor contenido proteico tuvo un mejor desempeño. El uso de flujos adecuados de harina debería mejorar el desempeño.

DATOS DE LA COSECHA

	2026					2025		5 años	
	SW POR PROTEÍNA[1]			SW	Club	SW	Club	SW	Club
	Baja	Media	Alta	Promedio	Promedio	Promedio	Promedio	Promedio	Promedio
DATOS DE GRADO DEL TRIGO:									
Peso específico (lb/bu)	61.0	61.1	59.4	60.9	61.3	61.0	61.6	60.5	60.6
(kg/hl)	80.2	80.3	78.2	80.1	80.7	80.3	81.1	79.6	79.8
Granos dañados (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Materia extraña (%)	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0
Encogidos y quebrados (%)	0.5	0.5	1.2	0.5	0.9	0.6	0.9	0.6	1.2
Defectos totales (%)	0.6	0.5	1.2	0.6	1.0	0.6	0.9	0.7	1.2
Grado	1 SW	1 SW	2 SW	1 SW	1 WC	1 SW	1 WC	1 SW	1 WC
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:									
Dockage (%)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.7	0.5	1.0	0.4	0.8
Humedad (%)	9.2	8.9	8.6	9.0	8.5	9.3	9.4	9.0	8.4
Proteína (%) 12%/0% bh	8.2/9.3	9.6/10.9	11.9/13.5	9.1/10.3	9.7/11.0	10.0/11.4	9.8/11.1	10.2/11.5	10.3/11.6
Ceniza (%) 14%/0% bh	1.32/1.54	1.38/1.60	1.45/1.69	1.36/1.58	1.30/1.51	1.32/1.50	1.25/1.42	1.40/1.61	1.31/1.50
Peso de 1000 granos (g)	35.6	35.6	30.4	35.1	35.9	33.7	31.2	33.6	29.9
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	88/12/00	84/16/00	66/31/03	79/20/01	73/27/00	83/17/00	72/28/00	82/18/01	70/30/00
Caracterización de un grano: Dureza	17.0	21.1	19.4	18.9	25.3	22.5	23.7	24.4	28.3
Peso (mg)	38.0	38.2	33.5	37.7	33.7	33.2	32.7	36.4	33.9
Diámetro (mm)	2.70	2.70	2.60	2.71	2.59	2.64	2.56	2.68	2.52
Sedimentación (cc)	12.7	11.8	18.6	12.8	7.8	13.8	8.3	14.4	9.8
Falling number (s)	269	308	341	290	314	317	330	335	338
DATOS DE LA HARINA:									
Extracción en molino experimental (%)[2]	73.8	73.2	70.8	73.2	74.3	71.6	75.7	70.8	72.9
Color: L*	92.9	93.3	93.4	93.1	93.2	92.7	92.7	93.0	93.1
a*	-2.4	-2.3	-2.1	-2.3	-2.2	-2.0	-1.9	-2.1	-2.0
b*	7.9	7.7	7.5	7.8	7.7	7.4	7.1	7.9	7.6
Proteína (%) 14%/0% bh	6.6/7.7	7.9/9.2	10.1/11.7	7.5/8.8	8.3/9.7	8.3/9.7	7.9/9.2	8.9/10.4	8.9/10.4
Ceniza (%) 14%/0% bh	0.46/0.53	0.46/0.53	0.47/0.55	0.46/0.54	0.45/0.52	0.42/0.49	0.40/0.47	0.44/0.51	0.44/0.51
Gluten húmedo (%) 14% bh	12.2	19.5	44.8	18.7	—	19.7	—	22.2	—
Falling number (s)	325	335	360	333	339	366	347	369	367
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	425	402	633	434	563	552	475	552	519
RVA: Temp. de gelificación (°C)/ Visc. máxima (cP)	80.7/1675	81.6/1810	82.3/1943	81.2/1763	81.4/1955	75.0/2364	71.8/2194	79.0/2318	71.7/2290
Visc. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1174/2145	1309/2315	1520/2570	1269/2264	1505/2541	1612/3021	1543/2883	1648/3073	1645/3033
Almidón dañado (%)	4.8	4.6	3.6	4.6	3.9	4.3	3.9	4.0	3.6
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	55/99	55/104	57/110	56/103	52/94	55/103	52/96	54/98	52/92
5% ácido láctico/5% Na_2CO_3 (%)	88/74	89/73	100/76	90/74	69/70	95/74	72/76	97/70	72/68
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.51	0.50	0.54	0.51	0.42	0.54	0.42	0.56	0.45
PROPIEDADES DE LA MASA:									
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	—	1.1	2.0	1.2	—	1.2	—	1.7	—
Estabilidad (min)	—	2.1	2.6	2.1	—	1.7	—	2.3	—
Absorción (%)	—	51.1	52.1	51.3	—	51.0	—	51.3	—
Alveógrafo: P (mm)	34	37	37	36	23	38	24	38	25
L (mm)	88	83	138	90	52	99	101	84	63
Relación P/L	0.39	0.45	0.27	0.40	0.44	0.38	0.24	0.49	0.46
W (10^{-4} J)	74	73	101	76	28	86	40	82	33
Extensógrafo (45 min): $Resistencia_{50}$ (UB)	—	156	164	157	—	208	—	249	—
Resistencia max (UB)	—	176	217	183	—	241	—	—	—
Extensibilidad (cm)	—	16.7	20.7	17.4	—	17.8	—	18.1	—
Área (cm^2)	—	45	67	49	—	65	—	55	—
R_{50}/E	—	0.9	0.8	0.9	—	1.2	—	—	—
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:									
Bizcocho: Volumen (cc)	1170	1134	1093	1146	1102	1092	1107	1105	1104
Dureza (g)	251	267	300	263	263	336	287	—	—
Diámetro de galleta (cm)	8.0	8.0	8.1	8.0	8.2	8.1	8.4	8.4	8.5
Factor de expansión (diámetro/altura)	8.8	8.2	8.4	8.5	9.8	8.7	9.7	9.2	10.2
Absorción: pan de caja/molde (%)	54.5	56.1	57.2	55.5	—	55.9	—	55.9	—
Volumen del pan (cc)	634	650	726	650	—	698	—	657	—
Volumen específico (cc/g)	4.60	4.80	5.50	4.80	—	5.00	—	4.70	—
EVALUACIÓN DEL PAN AL VAPOR CHINO DEL SUR:									
Volumen específico (cc/g)	2.3	2.3	2.4	2.3	2.5	2.6	2.7	2.4	2.6
Dureza (g)	2193	1968	1997	2070	2014	1923	1802	—	—
% DE LAS MUESTRAS:	**44**	**46**	**10**	**100**	**100**				

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

[2] El cálculo de extracción para el molino experimental cambió en 2023; los valores no son comparables con la media de 5 años. Véanse los métodos de análisis.

[3] La metodología correspondiente a galletas cambió en 2023; los valores no son comparables con la media de 5 años. Véanse los 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.

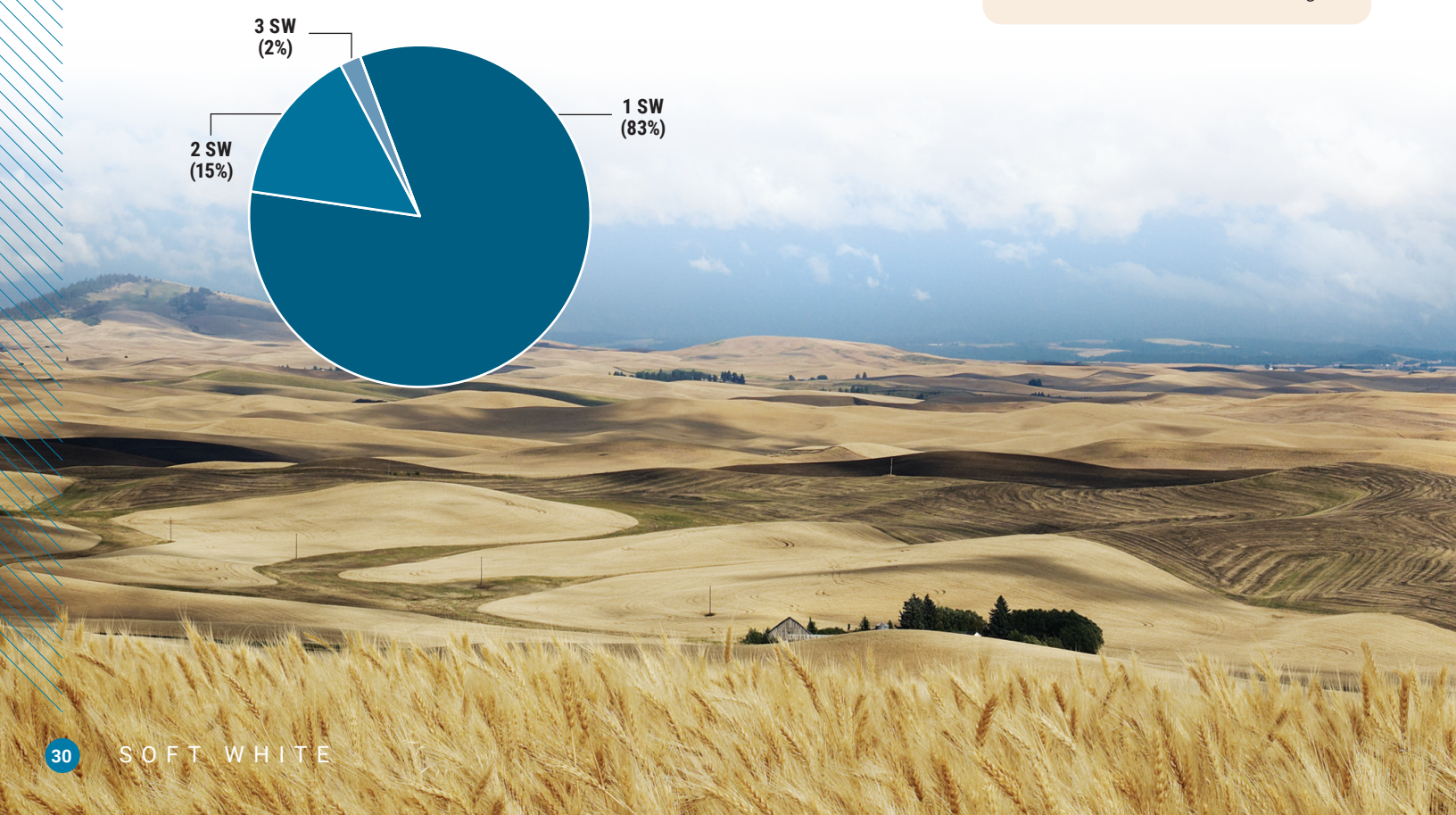
WESTERN WHITE (WW)

- 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.

"En Douglas County, Washington, la mayoría de los productores están satisfechos con la cosecha de este año. Tuvimos condiciones de cultivo mayormente favorables, que dieron lugar a rendimientos promedio o ligeramente superiores al promedio. La mayoría de las zonas de Washington recibieron lluvias oportunas que beneficiaron la cosecha. Los niveles de proteína variaron considerablemente según la región, pero, en general, la calidad del soft white ha sido excelente".

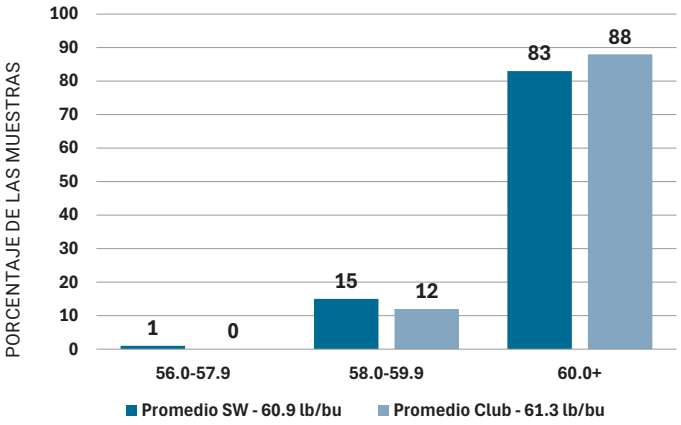
— Ben Adams, productor de trigo de Washington

DISTRIBUCIÓN DE GRADOS

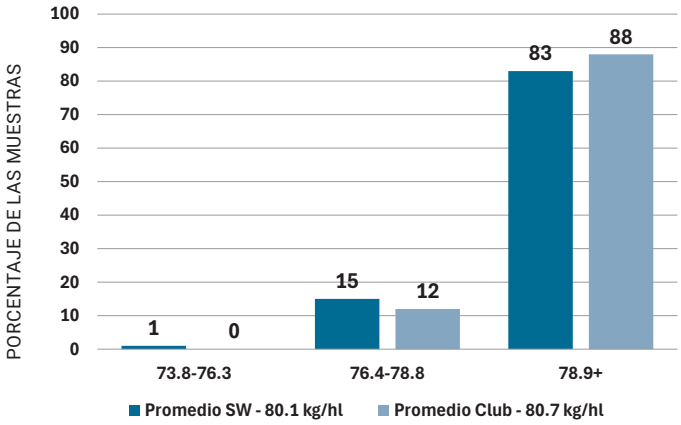


DISTRIBUCIONES

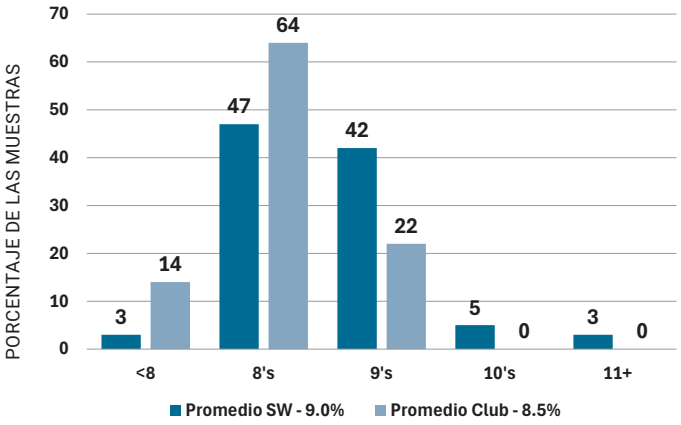
PESO ESPECÍFICO | Libras/bushel



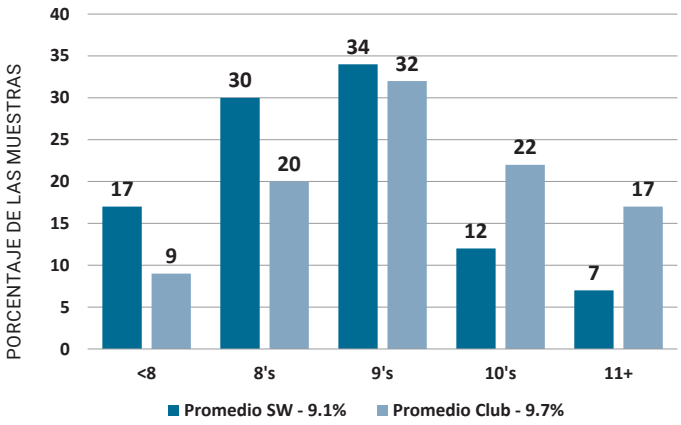
PESO ESPECÍFICO | Kilogramos/hectolitro



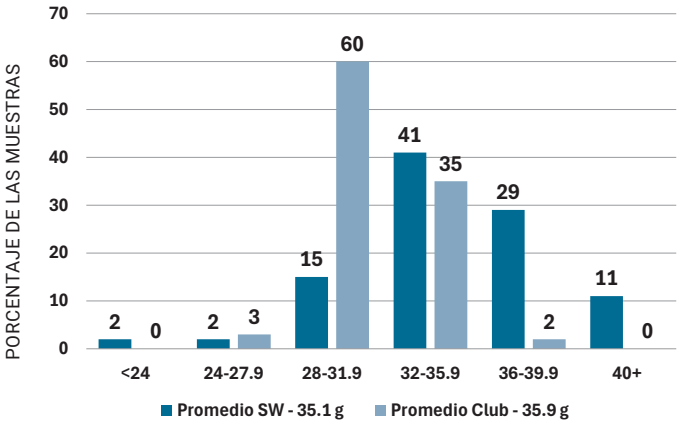
HUMEDAD DEL TRIGO | Porcentaje



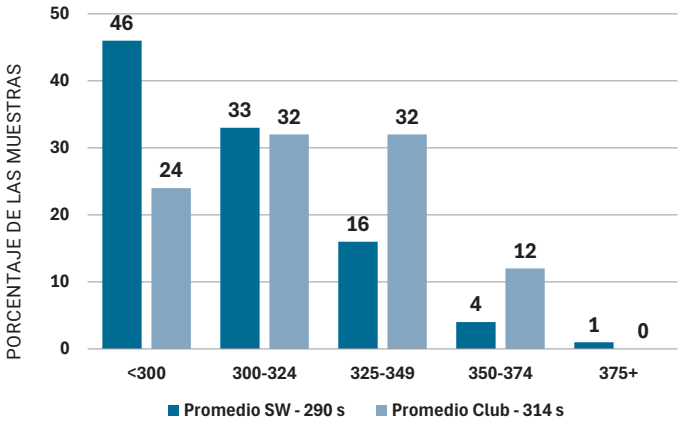
PROTEÍNA (12% BH) | Porcentaje



PESO DE 1000 GRANOS | Gramos



FALLING NUMBER | Segundos



Nota: Es posible que los porcentajes no sumen 100 debido al redondeo.

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 de 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

Great Plains Analytical Laboratory (GPAL), en Kansas City, Missouri, recolectó las muestras y realizó los análisis de calidad.

ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS

Se determinaron el peso específico, la humedad, la proteína, el peso de 1000 granos, la ceniza del trigo y el falling number para cada muestra, y se determinó vomitoxina (DON) para una parte de las muestras. Las pruebas restantes se realizaron en 18 muestras compuestas. Los resultados se ponderaron según la producción estimada de cada área de informe y se informaron como promedios generales, exportables desde la Costa Este y exportables desde el Golfo. En el folleto Métodos de análisis de USW se presenta una descripción general de los métodos de análisis de calidad.

196

MUESTRAS DE SOFT RED WINTER

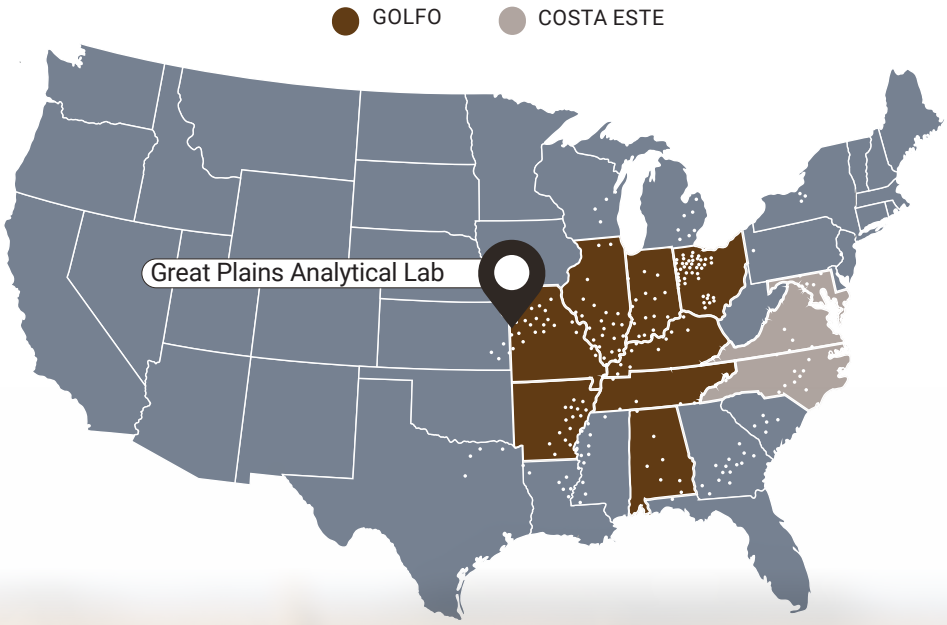
recolectadas de elevadores de grano en 18 áreas de producción muestreadas.

11

ESTADOS ENCUESTADOS

69%

DE LA PRODUCCIÓN DE SRW REPRESENTADA





EVALUACIÓN DE LA COSECHA

El trigo SRW se cultiva en una amplia zona del este de los Estados Unidos. Las condiciones secas durante la siembra de otoño fueron seguidas por lluvias frecuentes en primavera, que mejoraron el desarrollo del cultivo, pero generaron inquietud por la presión de enfermedades y los retrasos en la cosecha. A pesar de estos desafíos, los principales problemas de calidad estuvieron generalmente localizados y la cosecha presenta buenas características de molienda. Los procesadores encontrarán una cosecha versátil, con buenas cualidades para galletas y galletas saladas, además de valor para aplicaciones de mezcla. En general, los compradores deberían encontrar buena calidad en la cosecha de SRW de 2026 y se les recomienda revisar sus especificaciones para asegurarse de que el trigo satisfaga sus necesidades para productos tradicionales de trigo suave o para mezclas con trigos más fuertes.

CLIMA Y COSECHA

SIEMBRA: La siembra de la cosecha de SRW de 2026 comenzó en septiembre de 2025 bajo condiciones mixtas. El clima seco y la humedad del suelo por debajo de lo normal afectaron gran parte de la región Este de producción de SRW, lo que contribuyó a una emergencia desigual en algunas zonas. El USDA estimó la superficie sembrada con trigo SRW para la cosecha de 2026 en 2.2 millones de hectáreas.

DESARROLLO: Las condiciones de invierno y primavera mejoraron a medida que las lluvias frecuentes repusieron la humedad del suelo y favorecieron el desarrollo del cultivo en gran parte de la región. Las precipitaciones excesivas en algunas zonas aumentaron la preocupación por las enfermedades y retrasaron las labores de campo. Episodios localizados de heladas más adelante en la primavera aumentaron la variabilidad regional del desempeño del cultivo.

COSECHA: El avance fue desigual, ya que las lluvias periódicas ralentizaron las labores durante junio y principios de julio. Las condiciones mejoraron más adelante en la temporada con un clima más cálido y seco, lo que permitió que la cosecha avanzara con mayor rapidez.

PRODUCCIÓN: La cosecha de SRW de 2026 se estima en 8.0 MTM, un 17% menos que los 9.6 MTM del año pasado.

CUALIDADES DESTACADAS

GRADO: Los promedios de grado de la cosecha general y de la región del Golfo son U.S. No. 2 SRW. La Costa Este tiene un promedio de grado U.S. No. 1 SRW.

PESO ESPECÍFICO: Los valores de la región del Golfo son ligeramente superiores y están en línea con la media de los últimos 5 años. Las muestras de la Costa Este también mejoran y están ligeramente por encima de la media.

PROTEÍNA DEL TRIGO: Los valores tanto del Golfo como de la Costa Este son superiores este año, lo que refleja condiciones de cultivo más típicas en el Golfo y condiciones más secas en la región de la Costa Este.

HUMEDAD DEL TRIGO: La humedad de la región del Golfo es ligeramente superior debido a las lluvias periódicas durante la cosecha. La humedad de la Costa Este es menor, lo que refleja condiciones más secas.

FALLING NUMBER DEL TRIGO: Los valores de la región del Golfo son inferiores a los del año pasado y a la media de los últimos 5 años, lo que refleja daños menores por germinación debidos a los retrasos en la cosecha. Los valores de la Costa Este son significativamente superiores debido a las condiciones más secas durante la cosecha.

VOMITOXINA (DON): Los niveles son menores en ambas regiones. Gran parte de la cosecha ya ha superado la etapa vulnerable de floración cuando llegan las condiciones más húmedas, lo que reduce el potencial de la vomitoxina.

PROPIEDADES DE GELATINIZACIÓN DEL ALMIDÓN: Los valores del Golfo disminuyen en consonancia con los valores más bajos de falling number, mientras que las muestras de la Costa Este mejoran debido a una menor actividad de la amilasa. Los resultados indican idoneidad para productos elaborados con masas líquidas.

CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE SOLVENTES: Los perfiles del Golfo son generalmente consistentes con la media de los últimos 5 años y con usos tradicionales como galletasdulces y saladas, así como bizcochos. Los valores de la Costa Este son generalmente similares a los del año pasado y a la media, con un valor más alto de SRC-carbonato de sodio, consistente con un mayor daño del almidón y una mayor dureza del grano.

PROPIEDADES DE LA MASA: Los valores del Golfo son consistentes con los del año pasado y con la media de los últimos 5 años. La masa de la Costa Este muestra proteína funcional y una reología más equilibrada que el año pasado. Los resultados del alveógrafo para ambas regiones son generalmente estables y están en línea con los años anteriores, con valores de W ligeramente superiores que reflejan el mayor contenido proteico.

GALLETAS: Las galletas de la zona del Golfo se mantienen similares a las del año pasado, con expansión y apariencia consistentes. Las galletas de la zona de la Costa Este tienen diámetros menores, en consonancia con el mayor contenido proteico y el almidón dañado.

PAN DE MOLDE: El desempeño del Golfo es mejor que el del año pasado y que la media de los últimos 5 años, con mayores volúmenes que reflejan un contenido proteico más alto y una mejora del valor W del alveógrafo. El pan de la Costa Este tiene mayor absorción y mayores volúmenes.

BIZCOCHO: Los bizcochos del Golfo y de la Costa Este tienen menores volúmenes y texturas más duras. La mayor actividad de la amilasa afecta la calidad del Golfo, mientras que el mayor contenido proteico y el daño del almidón probablemente contribuyen a estos resultados en ambas regiones.

DATOS DE LA COSECHA

	TOTAL			GOLFO			COSTA ESTE		
	2026 Promedio	2025 Promedio	5 años Promedio	2026 Promedio	2025 Promedio	5 años Promedio	2026 Promedio	2025 Promedio	5 años Promedio
DATOS DE GRADO DEL TRIGO:									
Peso específico (lb/bu)	59.8	59.0	59.7	59.7	59.2	59.8	60.2	57.7	59.1
(kg/hl)	78.7	77.7	78.5	78.6	77.9	78.7	79.2	76.0	77.7
Granos dañados (%)	0.5	1.2	0.5	0.5	1.1	0.5	0.3	1.5	0.6
Materia extraña (%)	0.1	0.2	0.1	0.1	0.2	0.1	0.2	0.3	0.2
Encogidos y quebrados (%)	0.6	0.9	0.6	0.6	0.9	0.6	0.7	1.0	0.6
Defectos totales (%)	1.2	2.2	1.3	1.2	2.2	1.2	1.2	2.7	1.4
Grado	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	1 SRW	3 SRW	2 SRW
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:									
Dockage (%)	0.4	0.5	0.4	0.4	0.5	0.4	0.5	0.5	0.3
Humedad (%)	13.3	12.8	13.0	13.5	12.8	12.9	12.4	12.8	13.3
Proteína (%) 12%/0% bh	9.8/11.1	9.3/10.5	9.5/10.7	9.6/10.9	9.1/10.4	9.4/10.6	10.7/12.1	10.2/11.6	9.8/11.1
Ceniza (%) 14%/0% bh	1.38/1.61	1.21/1.41	1.37/1.59	1.40/1.62	1.21/1.40	1.37/1.60	1.30/1.51	1.22/1.41	1.33/1.55
Peso de 1000 granos (g)	34.7	32.9	33.8	34.9	33.1	33.6	33.5	31.7	34.2
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	88/11/00	87/13/01	87/12/01	89/11/00	87/12/01	87/12/01	83/16/01	84/15/01	86/13/01
Caracterización de un grano: Dureza	27.0	23.3	24.1	26.2	23.7	24.1	32.3	20.2	23.7
Peso (mg)	35.3	33.2	34.0	35.5	33.5	34.0	34.2	30.9	33.9
Diámetro (mm)	2.69	2.63	2.64	2.70	2.65	2.64	2.61	2.53	2.61
Sedimentación (cc)	13.9	13.2	12.1	13.5	12.7	11.9	16.3	16.7	13.3
Falling number (s)	304	301	312	302	308	316	313	262	293
Vomitoxina (ppm)	0.4	1.1	0.7	0.4	1.1	0.8	0.1	1.1	0.5
DATOS DE LA HARINA:									
Extracción en molino experimental (%)	71.7	69.5	68.1	71.9	69.7	68.3	71.0	68.4	67.1
Color: L*	91.3	91.5	91.1	91.3	91.4	91.1	91.0	91.5	91.0
a*	-2.1	1.2	-1.5	-2.2	1.2	-1.6	-2.0	1.2	-1.5
b*	8.9	9.3	9.1	8.9	9.3	9.1	8.5	8.7	8.7
Proteína (%) 14%/0% bh	8.2/9.5	7.6/8.8	7.6/8.8	8.1/9.4	7.4/8.6	7.5/8.8	8.8/10.2	8.4/9.7	7.9/9.2
Ceniza (%) 14%/0% bh	0.41/0.47	0.41/0.47	0.42/0.48	0.41/0.47	0.40/0.47	0.41/0.48	0.41/0.47	0.43/0.50	0.42/0.48
Gluten húmedo (%) 14% bh	21.3	19.7	20.6	20.9	19.3	20.5	23.7	22.3	21.6
Falling number (s)	300	301	309	297	308	313	318	262	288
Viscosidad amilográfica: 65 g (UB)	417	438	552	407	462	578	483	279	430
RVA: Temp. de gelificación (°C)/Visc. máxima (cP)	77.7/2094	80.2/2011	81.9/2231	77.2/2077	80.2/2059	82.1/2257	80.7/2210	80.3/1697	80.5/2063
Visc. de la pasta caliente (cP)/Visc. final (cP)	1160/2196	1241/2258	1355/2452	1133/2158	1305/2363	1384/2500	1335/2449	823/1574	1165/2131
Almidón dañado (%)	3.7	3.4	3.8	3.7	3.3	3.8	3.7	3.6	3.8
SRC: Agua/50% sacarosa (%)	52/91	54/96	52/90	51/90	53/94	52/90	55/98	55/105	52/93
5% ácido láctico/5% Na_2CO_3 (%)	96/76	108/72	103/71	95/76	106/72	102/71	106/75	121/75	109/71
Índice de desempeño del gluten (GPI)	0.58	0.64	0.64	0.57	0.64	0.64	0.61	0.67	0.66
PROPIEDADES DE LA MASA:									
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	1.5	1.1	1.2	1.4	1.1	1.2	1.9	1.4	1.3
Estabilidad (min)	2.1	1.4	1.7	2.0	1.4	1.6	2.9	1.7	1.7
Absorción (%)	53.2	53.0	52.3	53.0	52.9	52.3	54.3	53.5	52.5
Alveógrafo: P (mm)	46	45	42	46	45	42	47	42	42
L (mm)	82	75	73	80	71	72	94	102	84
Relación P/L	0.56	0.59	0.57	0.57	0.63	0.59	0.50	0.41	0.50
W (10^{-4} J)	113	101	90	112	99	88	120	113	99
Extensógrafo (45 min): $Resistencia_{50}$ (UB)	216	204	201	221	197	198	185	254	216
Resistencia max (UB)	262	238	230	264	228	226	244	305	254
Extensibilidad (cm)	14.7	14.7	15.0	14.6	14.5	14.9	15.4	15.6	15.8
Área (cm^2)	56	52	52	57	49	51	55	68	59
R_{50}/E	1.49	1.40	1.35	1.51	1.36	1.34	1.33	1.69	1.41
EVALUACIÓN DE PRODUCTOS FINALES:									
Diámetro de galleta (cm)	8.8	8.9	8.9	8.8	8.9	8.9	8.5	8.8	8.9
Factor de expansión (diámetro/altura)	9.0	9.3	9.9	9.1	9.3	9.9	8.5	9.3	10.1
Absorción: pan de caja/molde (%)	57.3	56.5	54.6	57.2	56.3	54.7	57.7	57.2	54.1
Volumen del pan (cc)	718	605	613	718	604	613	719	610	616
Volumen específico (cc/g)	4.74	4.00	—	4.74	3.99	—	4.76	4.06	—
Bizcocho: Volumen (cc)	1040	1154	1102	1041	1155	1102	1034	1147	1101
Dureza (g)	401	279	312	402	274	305	394	317	353
% DE LAS MUESTRAS:	**100**	**100**		**25**	**22**		**75**	**78**	

PRODUCCIÓN DE SOFT RED WINTER

PARA LOS PRINCIPALES ESTADOS PRODUCTORES (MTM)

	2026	2025	2024	2023	2022
Alabama	0.1	0.1	0.1	0.3	0.2
Arkansas	0.1	0.1	0.1	0.3	0.2
Georgia	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2
Illinois	1.5	1.7	1.6	1.8	1.2
Indiana	0.5	0.6	0.6	0.8	0.5
Kentucky	0.6	0.7	0.8	1.1	0.8
Maryland	0.3	0.3	0.4	0.5	0.4
Michigan	0.7	0.8	0.6	0.9	0.6
Missouri	0.8	1.0	1.0	1.1	0.7
North Carolina	0.3	0.4	0.5	0.8	0.7
New York	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
Ohio	1.1	1.2	1.1	1.4	1.0
Pennsylvania	0.4	0.4	0.4	0.5	0.4
Tennessee	0.4	0.5	0.7	0.8	0.7
Virginia	0.1	0.1	0.2	0.3	0.3
Wisconsin	0.4	0.5	0.5	0.5	0.5
Total de estados encuestados*	**5.7**	**6.9**	**7.0**	**9.3**	**6.6**
Exportable Costa Este	0.7	0.9	1.0	1.5	1.3
Exportable Golfo	5.0	6.0	5.9	7.8	5.3
Total de 16 estados	**7.6**	**8.9**	**8.7**	**11.4**	**8.5**
Producción total de SRW	**8.0**	**9.6**	**9.3**	**12.2**	**9.1**

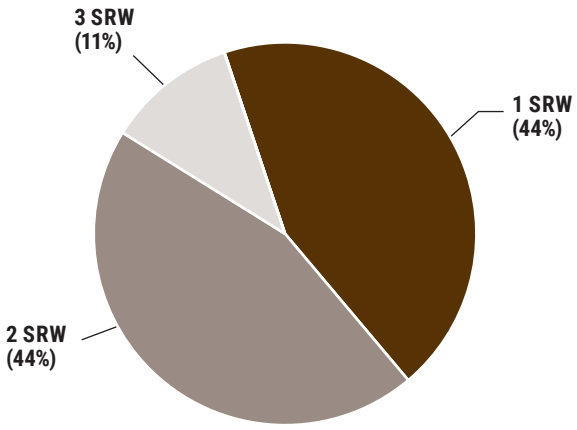
Basado en las estimaciones de cosecha del USDA al 30 de septiembre de 2026.

Los valores distintos de cero pueden aparecer como 0.0 debido al redondeo.



DISTRIBUCIÓN DE GRADOS

(BASADO EN 18 MUESTRAS COMPUESTAS)

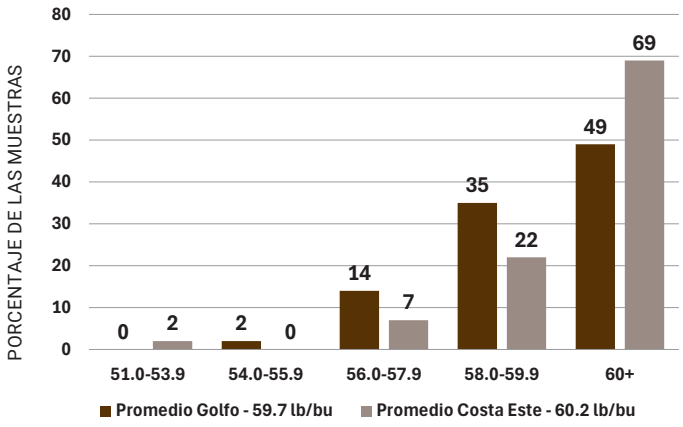


"Estoy muy satisfecho con la cosecha de trigo soft red winter de Ohio en 2026. En nuestra granja obtuvimos rendimientos de entre 7.1 y 7.4 toneladas por hectárea (105 y 110 bushels por acre), además de una calidad excelente. Fue una cosecha abundante y otro buen ejemplo de la calidad y productividad que pueden ofrecer los productores de trigo de Ohio".

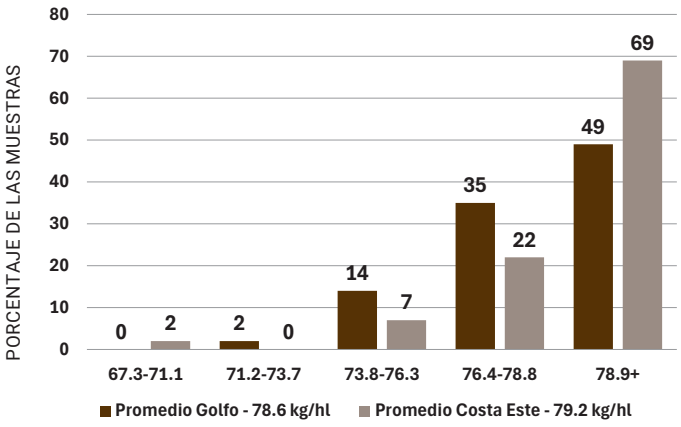
— Bill Schroeder, productor de trigo de Ohio

DISTRIBUCIONES

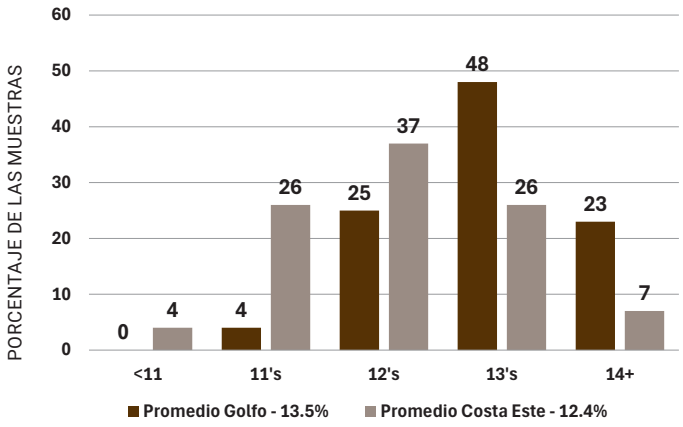
PESO ESPECÍFICO | Libras/bushel



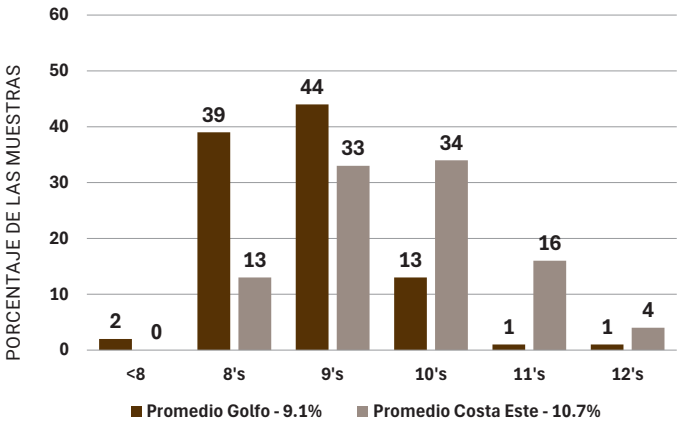
PESO ESPECÍFICO | Kilogramos/hectolitro



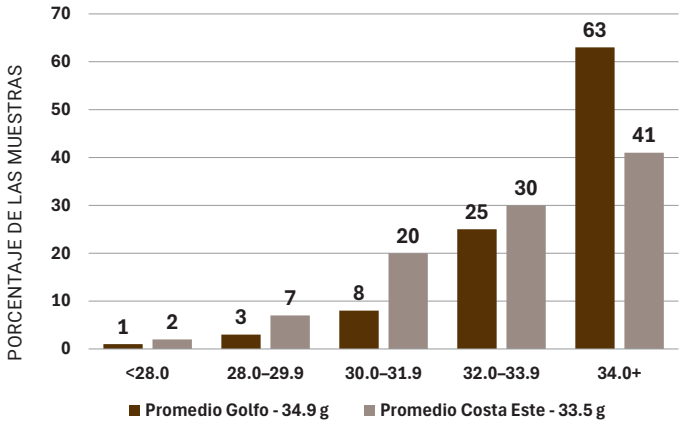
HUMEDAD DEL TRIGO | Porcentaje



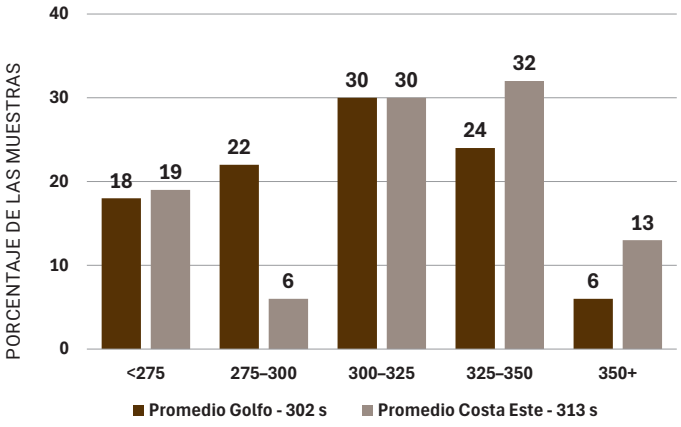
PROTEÍNA (12% BH) | Porcentaje



PESO DE 1000 GRANOS | Gramos



FALLING NUMBER | Segundos



Nota: Es posible que los porcentajes no sumen 100 debido al redondeo.

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 Durum Quality Lab de North Dakota State University, en Fargo, North Dakota, realizó los análisis de calidad.

ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS DE NORTHERN DURUM

Se determinaron el grado oficial, el peso específico, el contenido de granos vítreos, el peso de 1000 granos, la proteína y el falling number para cada muestra. Las pruebas restantes se realizaron en seis muestras compuestas clasificadas por región de cultivo. El área de producción de Northern Durum está resaltada en el mapa que aparece a continuación. En el folleto Métodos de análisis de USW se presenta una descripción general de los métodos de análisis de calidad.

242

MUESTRAS DE NORTHERN DURUM

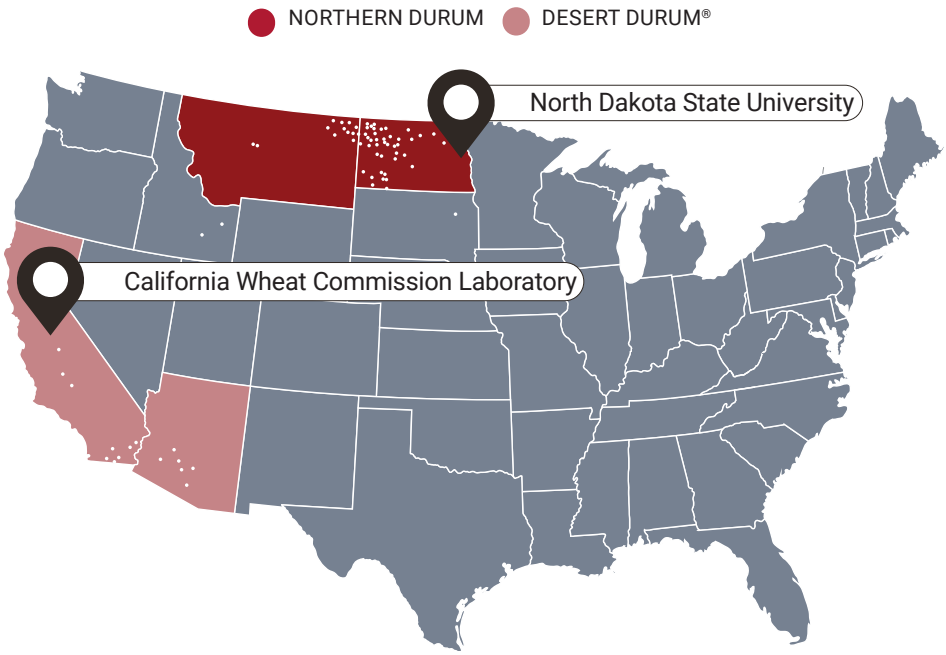
recolectadas por las oficinas estatales de Servicio Nacional de Estadísticas Agrícolas del USDA de los productores en los campos, de silos en las fincas o de elevadores locales.

4

ESTADOS ENCUESTADOS

99%

DE LA PRODUCCIÓN DE DURUM REPRESENTADA



6

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 California Wheat Commission Laboratory realizó los análisis de calidad.

ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS DE DESERT DURUM®

Todas las pruebas se realizaron en cada muestra y los resultados se informan ponderados según la producción. El área de producción de Desert Durum® está resaltada en el mapa que aparece arriba. En el folleto Métodos de análisis de USW se presenta una descripción general de los métodos de análisis de calidad.

PRODUCCIÓN DE DURUM

PARA LOS PRINCIPALES ESTADOS PRODUCTORES (MTM)

	2026	2025	2024	2023	2022
Arizona	0.1	0.2	0.2	0.1	0.3
California	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1
Montana	0.7	0.7	0.5	0.6	0.5
North Dakota	0.9	1.4	1.4	0.9	0.8
Total 4 estados	1.8	2.3	2.2	1.6	1.7
Northern Durum	1.6	2.1	1.9	1.4	1.4
Desert Durum®	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4
Producción total de Durum	**1.8**	**2.3**	**2.2**	**1.6**	**1.7**

Basado en las estimaciones de cosecha del USDA al 30 de septiembre de 2026.
Los valores distintos de cero pueden aparecer como 0.0 debido al redondeo.

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.

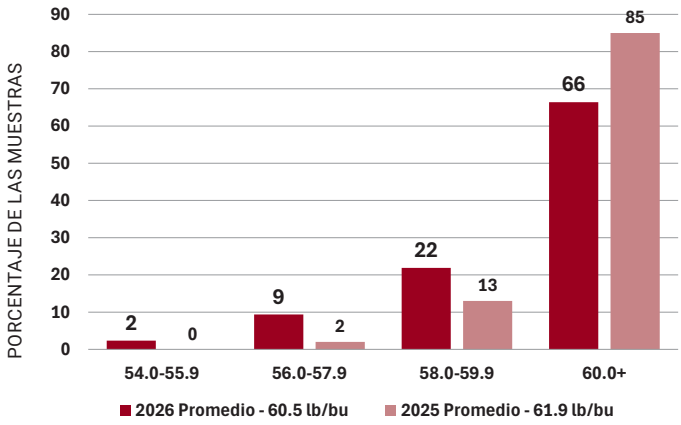
"Las condiciones de cultivo variables dieron lugar a una amplia gama de rendimientos en la cosecha de durum de este año. Algunos productores quedaron gratamente sorprendidos por sus rendimientos, mientras que otros informaron rendimientos inferiores al promedio. El año comenzó con condiciones secas, pero muchos productores de durum recibieron precipitaciones oportunas durante las primeras etapas de la temporada de cultivo, lo que sostuvo la cosecha hasta la recolección. La lluvia durante la cosecha y otros factores climáticos afectaron la calidad en algunas zonas, pero, en general, los compradores deberían poder abastecerse de durum que satisfaga sus necesidades".

— Mark Birdsall, productor de trigo de North Dakota

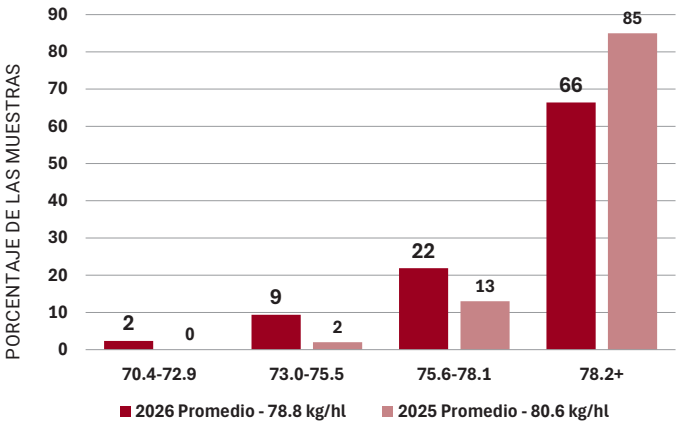


DISTRIBUCIONES (NORTHERN DURUM)

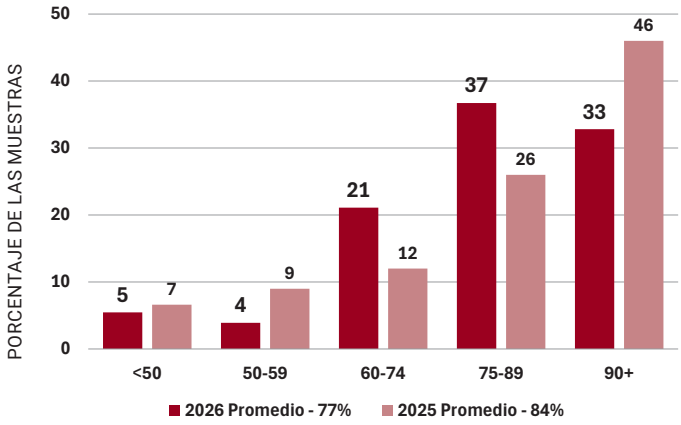
PESO ESPECÍFICO | Libras/bushel



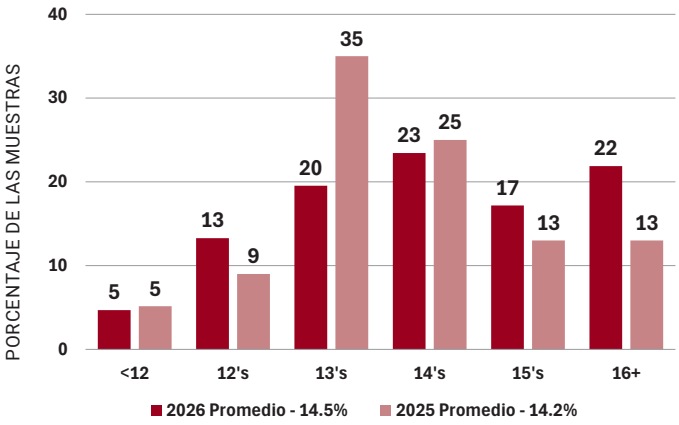
PESO ESPECÍFICO | Kilogramos/hectolitro



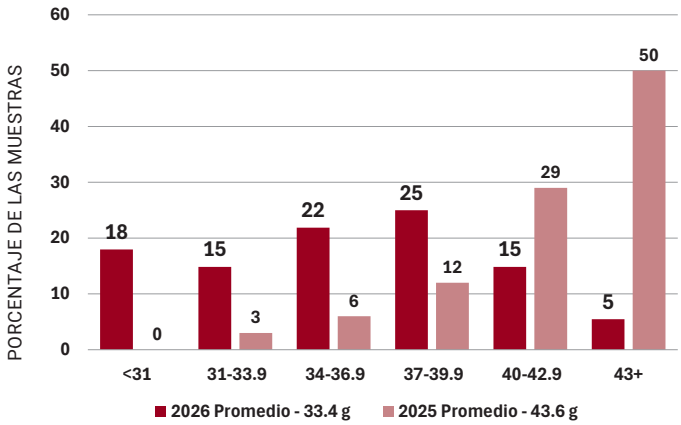
GRANOS VÍTREOS | Porcentaje



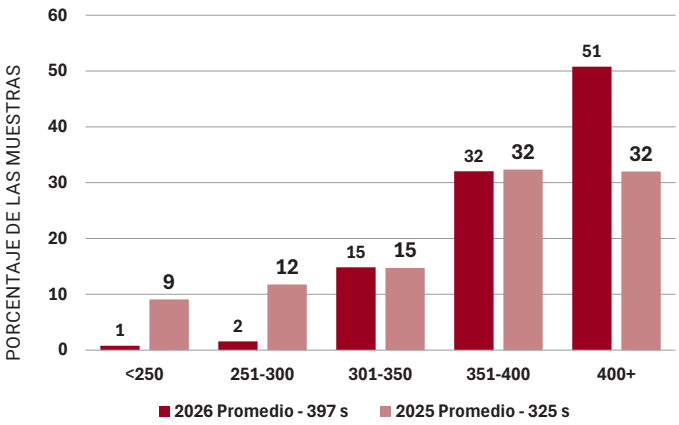
PROTEÍNA (12% BH) | Porcentaje



PESO DE 1000 GRANOS | Gramos



FALLING NUMBER | Segundos



Nota: Es posible que los porcentajes no sumen 100 debido al redondeo.

EVALUACIÓN DE LA COSECHA (NORTHERN DURUM)

La cosecha de durum de las Planicies del Norte de 2026 ofrece un alto contenido proteico, un grado promedio U.S. No. 1 Hard Amber Durum y mejores resultados de falling number. Aunque el peso específico, el contenido de granos vítreos y el tamaño de grano son menores que el año pasado y la media de los últimos 5 años, la cosecha presenta bajos niveles de granos dañados y DON. Las evaluaciones de sémola y espagueti muestran características de gluten fuerte, mejor color amarillo, baja pérdida de cocción y excelente firmeza de la pasta cocinada. La calidad varía en varias características de grado y del grano, por lo que los compradores deberían revisar las distribuciones y utilizar especificaciones contractuales adecuadas para obtener las características necesarias para la pasta, el cuscús y otros productos de durum.

CLIMA Y COSECHA

SIEMBRA: El USDA estimó la superficie sembrada con Durum en las Planicies del Norte en 2026 en 0.7 millones de hectáreas, una disminución del 10% con respecto al año anterior. La siembra comenzó bajo condiciones del suelo generalmente secas, y los fuertes vientos y las lluvias periódicas provocaron algunos retrasos. La mayoría de la superficie se había sembrado para finales de mayo, ligeramente antes de lo habitual.

DESARROLLO: El desarrollo del cultivo fue desigual debido a las precipitaciones variables y a las condiciones climáticas adversas en toda la región. Las lluvias oportunas durante la siembra y las primeras etapas de crecimiento favorecieron al cultivo, pero el clima cálido y seco posterior aceleró el desarrollo y redujo el potencial de rendimiento en algunas zonas. La presión por enfermedades fue elevada en zonas de producción limitadas del este después de las condiciones húmedas registradas a principios de julio.

COSECHA: La cosecha comenzó antes de lo habitual, a principios de agosto, ya que el clima cálido y seco aceleró la madurez. Las condiciones secas favorecieron el avance inicial, pero las lluvias de septiembre provocaron retrasos y afectaron negativamente la calidad en algunas zonas. La cosecha había concluido en gran medida a mediados de septiembre, aunque quedaban algunos campos por cosechar a principios de octubre.

PRODUCCIÓN: Se estima que la producción de la cosecha estadounidense de Northern Durum en 2026 sea de 1.6 MTM, una disminución del 26% con respecto al año anterior. A pesar de las difíciles condiciones climáticas, muchos productores informaron rendimientos mejores de lo esperado. Los rendimientos promedio en Montana fueron superiores a los del año pasado, mientras que los rendimientos de North Dakota fueron inferiores a los de la sólida cosecha estatal de 2025.

CUALIDADES DESTACADAS

GRADO: El grado promedio de la cosecha de durum de las Planicies del Norte de 2026 es U.S. No. 1 Hard Amber Durum (HAD), y poco menos del 40% de la cosecha alcanza el grado más alto.

PESO ESPECÍFICO: El promedio es de 60.5 lb/bu (78.8 kg/hl), inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

GRANOS VÍTREOS: El contenido promedio de granos vítreos es de 77%, inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

PROTEÍNA DEL TRIGO: El promedio es de 14.5% (12% bh), ligeramente superior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

PESO DE 1000 GRANOS: El promedio es notablemente inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años debido a condiciones de cultivo estresantes. La cosecha tiene una mayor proporción de granos medianos y pequeños que el año pasado, lo que probablemente contribuyó a reducir la extracción de sémola.

HUMEDAD DEL TRIGO: El promedio de 11.7% es similar al del año pasado y ligeramente superior a la media de los últimos 5 años.

FALLING NUMBER DEL TRIGO: El promedio es considerablemente superior al del año pasado y cercano a la media de los últimos 5 años. Más del 80% de las muestras supera los 350 segundos y solo una pequeña proporción se encuentra por debajo de los 300 segundos, lo que indica una cosecha generalmente sana.

VOMITOXINA (DON): El promedio es de 0.2 ppm, inferior al del año pasado e igual a la media de los últimos 5 años.

MOLIENDA EXPERIMENTAL: La extracción de sémola es inferior a la del año pasado y a la media de los últimos 5 años, lo que probablemente refleja el menor tamaño de grano de la cosecha. Las muestras se molieron en un molino Quadrumat Junior; la molienda experimental no es indicativa del desempeño de la molienda comercial.

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

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

PECAS: El promedio es inferior al del año pasado y ligeramente inferior a la media de los últimos 5 años.

COLOR DE LA SÉMOLA: El valor b* promedio, una medida del color amarillo, es superior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años. Un valor L* más alto también indica una sémola más brillante.

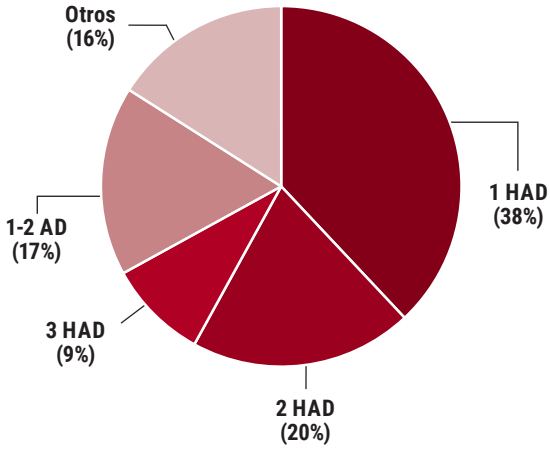
PROPIEDADES DEL GLUTEN: El gluten húmedo es inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años, mientras que el índice de gluten es considerablemente superior, lo que indica una calidad de gluten fuerte. Los valores de sedimentación también son superiores a los del año pasado y a la media de los últimos 5 años, y la fuerza general de la masa es ligeramente mayor que la del año pasado.

EVALUACIÓN DE ESPAGUETI: El espagueti presenta un mejor color amarillo, menor pérdida de cocción y mayor firmeza de la pasta cocinada que el año pasado y la media de los últimos 5 años. El peso de la pasta cocinada es menor, pero la firmeza es alta.

DATOS DE LA COSECHA (NORTHERN DURUM)

	2026 Promedio	2025 Promedio	5 años Promedio
DATOS DE GRADO DEL TRIGO:			
Peso específico (lb/bu)	60.5	61.9	61.3
(kg/hl)	78.8	80.6	79.8
Granos dañados (%)	0.5	1.8	0.6
Materia extraña (%)	0.1	0.0	0.0
Encogidos y quebrados (%)	0.9	0.5	0.8
Defectos totales (%)	1.5	2.3	1.4
Granos vítreos (%)	77	84	85
Grado	1 HAD	1 HAD	1 HAD
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:			
Dockage (%)	1.5	0.6	0.8
Humedad (%)	11.7	11.6	11.4
Proteína (%) 12%/0% bh	14.5/16.5	14.2/16.2	14.4/16.4
Ceniza (%) 14%/0% bh	1.60/1.86	1.55/1.80	1.58/1.84
Peso de 1000 granos (g)	33.4	43.6	40.3
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	36/57/07	64/34/02	48/48/04
Falling number (s)	397	325	409
Sedimentación (cc)	86	80	76
Vomitoxina (ppm)	0.2	0.6	0.2
DATOS DE LA SÉMOLA:			
Extracción de sémola (%)	54.0	58.8	56.0
Color: L*	81.5	80.9	82.4
a*	-3.4	-3.0	-2.7
b*	30.5	28.7	30.0
Proteína (%) 14%/0% bh	12.4/14.4	12.3/14.3	12.6/14.7
Ceniza (%) 14%/0% bh	0.70/0.81	0.61/0.71	0.64/0.74
Pecas (núm/10 in^2)	25	33	27
Gluten húmedo (%) 14% bh	30.9	34.5	33.8
Índice de gluten (%)	92	82	83
EVALUACIÓN DE ESPAGUETI:			
Color: L*	58.6	57.7	59.6
a*	4.4	4.6	3.8
b*	45.9	40.1	42.9
Peso - cocido (g)	29.7	32.1	31.2
Pérdida de cocción (%)	6.1	6.9	7.2
Firmeza - pasta cocinada (g*cm)	9.5	8.4	5.7
NÚMERO DE MUESTRAS:	**242**	**252**	**238**

DISTRIBUCIÓN DE GRADOS (NORTHERN DURUM)







EVALUACIÓN DE LA COSECHA (DESERT DURUM®)

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

Desert Durum® se puede producir y entregar con "identidad preservada" a los mercados nacionales y de exportación, lo que permite a los clientes comprar grano con características de calidad específicas para sus necesidades de procesamiento. 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 los comercializadores que almacenan y envían el producto según los plazos de entrega preferidos por los clientes.

CUALIDADES DESTACADAS

Desert Durum® presenta granos consistentemente grandes y un bajo contenido de humedad, características que contribuyen a optimizar los costos de transporte y a obtener altas tasas de extracción. La cosecha de 2026 ofrece las valiosas características de calidad para la molienda, la sémola y la pasta que los clientes han aprendido a esperar y valorar. La producción de Desert Durum® se estima en 0.2 MMT.

GRADO: El promedio general de las muestras de la encuesta de la cosecha de Desert Durum® de 2026 es U.S. No. 1 Hard Amber Durum (HAD).

PESO ESPECÍFICO: El promedio es de 63.3 lb/bu, ligeramente superior al del año pasado y comparable con la media de los últimos 5 años, lo que refleja los pesos específicos altos típicos de Desert Durum®.

GRANOS DUROS, VÍTREOS Y DE COLOR ÁMBAR (HVAC): El contenido promedio de granos duros, vítreos y de color ámbar (HVAC) es comparable tanto con el del año pasado como con la media de los últimos 5 años, lo que refleja el alto contenido de HVAC típico de Desert Durum®.

HUMEDAD DEL TRIGO: El promedio es comparable con el del año pasado y con la media de los últimos 5 años, lo que refleja el bajo contenido de humedad típico de Desert Durum®. Se puede añadir más agua al grano antes de la molienda, lo que aporta valor adicional a los molineros.

PROTEÍNA DEL TRIGO: El promedio es comparable con el del año pasado y con la media de los últimos 5 años, lo que refleja el alto contenido de proteína típico de Desert Durum®.

PESO DE 1000 GRANOS: El promedio es ligeramente inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años, pero sigue siendo característico de los granos grandes típicos de Desert Durum®.

FALLING NUMBER DEL TRIGO: El promedio es de 474 segundos, inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

CENIZA DE LA SÉMOLA: El promedio es comparable con el del año pasado y con la media de los últimos 5 años.

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

ÍNDICE DE GLUTEN: El promedio es ligeramente inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

COLOR DE LA SÉMOLA: El valor b* promedio, una medida del color amarillo, indica un color amarillo brillante de la sémola, aunque es ligeramente inferior al del año pasado y a la media de los últimos 5 años.

EVALUACIÓN DE ESPAGUETI: La firmeza de la pasta cocinada promedia ligeramente por encima del año pasado y de 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 2026 tuvo sus dificultades. El calor de marzo hizo que la temporada de cultivo fuera más difícil, y los rendimientos resultaron inferiores a lo que nos habría gustado. Sin embargo, quedamos satisfechos con la calidad, y eso es algo de lo que podemos sentirnos orgullosos. Uno acepta lo que el año le da y sigue adelante".

— Richard Heiden, agricultor de trigo de Arizona



EVALUACIÓN DE LA COSECHA (DESERT DURUM®)

	2026 Promedio	2025 Promedio	5 años Promedio
DATOS DE GRADO DEL TRIGO:			
Peso específico (lb/bu)	63.3	62.5	63.3
(kg/hl)	82.4	81.4	82.5
Granos dañados (%)	0.5	0.0	0.1
Materia extraña (%)	0.0	0.1	0.1
Encogidos y quebrados (%)	0.5	0.5	0.4
Defectos totales (%)	1.0	0.6	0.6
Granos vítreos (%)	98	97	98
Grado	1 HAD	1 HAD	1 HAD
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:			
Dockage (%)	0.3	0.5	0.3
Humedad (%)	7.5	7.2	7.3
Proteína (%) 12%/0% bh	14.5/17.3	13.8/16.6	13.6/15.9
Ceniza (%) 14%/0% bh	1.74/2.02	1.70/1.97	1.64/1.91
Peso de 1000 granos (g)	47.0	48.2	49.6
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	95/04/00	94/05/00	94/06/00
Falling number (s)	474	772	648
Sedimentación (cc)	65	70	65
Vomitoxina (ppm)	—	—	—
DATOS DE LA SÉMOLA:			
Extracción en molino experimental (%)	81.3	80.7	79.9
Extracción de sémola (%)	69.1	68.9	71.9
Color: L*	86.5	86.2	86.1
a*	-4.1	-4.0	-4.0
b*	30.1	31.6	32.0
Proteína (%) 14%/0% bh	13.2/15.4	12.7/14.7	12.7/14.9
Ceniza (%) 14%/0% bh	0.80/0.94	0.80/0.93	0.80/0.92
Pecas (núm/10 in²)	21	20	22
Gluten húmedo (%) 14% bh	36.7	34.8	34.3
Índice de gluten (%)	66	73	71
EVALUACIÓN DE ESPAGUETI:			
Color: L*	57.3	56.7	56.4
a*	-0.4	-0.1	-0.1
b*	43.3	43.7	43.9
Peso - cocido (g)	29.3	29.4	29.7
Pérdida de cocción (%)	6.0	5.5	5.9
Firmeza - pasta cocinada (g*cm)	7.9	7.4	7.2
NÚMERO DE MUESTRAS:	**6**	**22**	**15**





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.

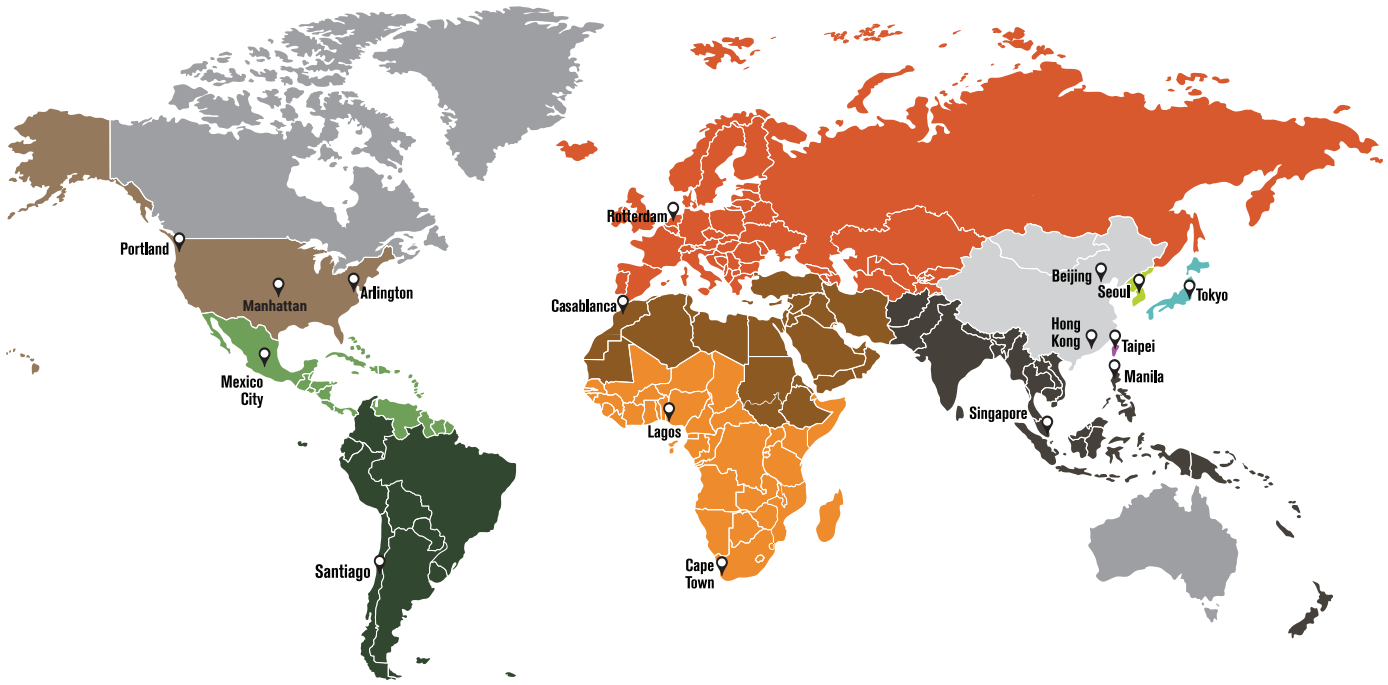
USW invierte una cantidad considerable de fondos provenientes de agricultores y programas federales para ayudar a superar barreras técnicas o comerciales que podrían impedir que los usuarios finales maximicen el valor y los ingresos procedentes de la utilización del trigo de los EE. UU.



U.S. WHEAT ASSOCIATES

Dependable People. Reliable Wheat.

www.uswheat.org



SEDE CENTRAL

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

TELÉFONO (202) 463-0999
EMAIL infoARL@uswheat.org

OFICINA DE USW EN EL MEDIO OESTE

Kansas Wheat Innovation Center
1990 Kimball Avenue
Manhattan, KS 66502

EMAIL infoMHK@uswheat.org

OFICINA DE USW EN LA COSTA OESTE

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

TELÉFONO (503) 223-8123
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

© 2026 U.S. Wheat Associates. Todos los derechos reservados. El logotipo de U.S. Wheat Associates es una marca registrada de U.S. Wheat Associates.