

TRIGO: EFECTO DE DOSIS VARIABLES DE NITRÓGENO SOBRE EL RENDIMIENTO Y CALIDAD EN EL NE DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

BRACH Ana M¹; ZUIL, Sebastián G²; SANDOVAL Miqueas N³

¹ EEA INTA Reconquista, Ruta 11 Km 773 Reconquista, brach.ana@inta.gob.ar

² EEA INTA Reconquista, Ruta 11 Km 773 Reconquista, zuil.sebastian@inta.gob.ar

³ EEA INTA Reconquista, Ruta 11 Km 773 Reconquista, sandoval.miqueas@inta.gob.ar

En el cultivo de trigo, el nitrógeno (N), además del efecto sobre rendimiento, ejerce un importante efecto sobre la calidad de los granos, que es influenciada por la composición proteica del gluten y el ambiente. Las proteínas que forman el gluten son características de cada cultivar, que le confieren propiedades específicas relacionadas a su uso final. Los parámetros de importancia relacionados con calidad panadera (CP) son W (fuerza panadera); P (tenacidad); L (extensibilidad) y relación P/L. El objetivo fue evaluar rendimiento e indicadores de calidad en variedades de diferente calidad panadera, ante dosis crecientes de nitrógeno. El experimento se realizó en la EEA INTA Reconquista (29°11' S y 59° 52' O), bajo diseño estadístico de bloques completos al azar. Se utilizaron tres genotipos con CP diferencial: ACA 908 (CP1); DM Fuste (CP2) y Klein Liebre (CP3), 3 niveles de N (0, 60 y 120 kg ha⁻¹). El análisis de calidad panadera, se realizó en el laboratorio de calidad de granos de cereales y oleaginosas de la EEA Marcos Juárez INTA. Se determinó P, L y W en una muestra compuesta de las tres repeticiones. Los análisis de varianzas y diferencias entre medias se realizaron con el software InfoStat. Los rendimientos obtenidos estuvieron comprendidos entre 2695 y 5895 kg ha⁻¹, asociados principalmente al incremento en el número de granos. Los mayores rendimientos estuvieron asociados a la dosis de 60 kg de N en todos los grupos de CP. No obstante, las máximas concentraciones de proteínas y gluten húmedo en grano se registraron con las máximas dosis de N ensayadas. Las mayores tenacidades de masa se encontraron con genotipo de CP3, pero muy bajas en extensibilidad. Es recomendable para lograr las mejores masas de calidad panadera la selección de genotipos con CP1 y dosis de 60 kg de N.