

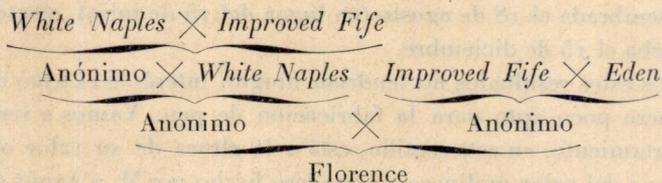
El trigo Florence

POR M. ROYER

Entre los 26 tipos de trigos mandados, desde París, por el señor E. SCHRIBAUX, en 1923, al profesor HAUMAN para que fueran ensayados en el país (trigos que han sido observados todos los años, desde esa fecha, en la Facultad de agronomía), se ha destacado desde el primer momento, por sus condiciones culturales, el trigo australiano Florence, obtenido por el eminente genetista W. FARRER.

Es un hecho probado que, en general, los trigos extranjeros, y sobre todo los europeos, no se aclimatan al país, o si lo hacen no conservan ni con mucho las excelentes condiciones que los hacen apreciados en su país de origen. El hecho reside, probablemente, más en las diferencias de climas que en las de terreno. Tratándose de un trigo proveniente de Australia esa dificultad de aclimatación no existe sino en una escala mucho menor por estar ese país en un mismo hemisferio y a una latitud igual que la de la República Argentina. Por consiguiente, no estaba fuera de lugar suponer que los buenos resultados obtenidos en el primer año se confirmarían en los sucesivos, como lo fué en efecto.

El trigo Florence (*Triticum vulgare* var. *albidum*) tiene la siguiente genealogía:



Las plantas alcanzan una altura media de 1^m20. Espigas laxas (D = 20) de 8-10 centímetros de longitud con 15-17 espiguillas fértiles. Espigui-

llas superiores con aristas de 5-10 milímetros. Grano subcórneo; 1000 granos pesan 36^{gr}7.

Aparición de la espiga

En 1923	18 de octubre
En 1924	10 —
En 1925	1° —
En 1926	7 —

Se ha mostrado resistente al encamado y al desgrane, pero es bastante atacado por la roya (*Puccinia triticina*) en los limbos inferiores y en menor grado en las vainas correspondientes.

En el cuadro siguiente están expresados los resultados de las cosechas de pequeñas parcelas (cultivadas en la Facultad de agronomía) en los años 1923 al 26, en comparación con el Universal II.

	1923		1924		1925		1926	
	Grano por H ^a	Peso H ^{co}	Grano por H ^a	Peso H ^{co}	Grano por H ^a	Peso H ^{co}	Grano por H ^a	Peso H ^{co}
Florence.....	4.040	82.6	2.320	83.2	1.920	76.2	2.670	79.9
Universal II.....	2.760	80.3	2.460	80.3	2.680	73.6	2.420	71.1

Cultivado en mayor escala por el ingeniero S. HOROVITZ, en Olivera (F. C. O.), los resultados han sido los siguientes, por hectárea:

	Kilogramos
Florence.....	1.867
Universal II.....	2.012

Siendo el trigo Florence muy precoz (el más precoz de los trigos que tengo en ensayo), una siembra efectuada en la misma época que los otros tipos corre el riesgo de hacer afectar las espigas por las heladas tardías. No creo que haya sino ventajas en sembrarlo 20 ó 30 días más tarde que los demás. Así lo he hecho este año con buen resultado: una parcela fué sembrada el 18 de agosto (en lugar del 15 de julio), efectuándose la cosecha el 15 de diciembre.

Todos estos resultados no tendrían ningún interés si el trigo en cuestión fuese poco apto para la fabricación de pan. Vamos a ver que su comportamiento, en este sentido, está a la altura de su valor cultural. El ensayo del valor molinero y panadero hecho por M. D'ANDRÉ (a quien quedo muy agradecida) en el laboratorio de panificación del ministerio de Agricultura ha dado los siguientes resultados con una muestra proveniente de Olivera (F. C. O.).

Valor molinero

Rendimiento trigo limpio :

Harina total.....	71.23
Residuo	29.66
En conjunto.....	100.88
Humedad : harina blanca.....	14.34
Proteína (N \times 6,25) harina.....	14.25
Glúten húmedo.....	43.20
Glúten seco.....	13.77
Hidratación de glúten.....	68.1
Pekar.....	84.0
Valor colorimétrico.....	1.05/1.55
Valor de utilización.....	68.95

Valor panadero

Harina empleada.....	400 gr.
Agua utilizada.....	234 gr.
Levadura y azúcar.....	12 : 12
Sal.....	6
Absorción de agua.....	58.5
Volumen neto.....	2440
Peso pasta total.....	649
Volumen del pan de 100 gramos..	610
Volumen específico.....	4.765
Blancura del pan.....	95.5
Contextura del pan.....	98.5
Score : exter/inter.....	29/65
Valor panadero.....	103.95

Es decir, que está a la altura de los mejores. Todos estos datos concuerdan en demostrar que se trata de un trigo muy interesante bajo muchos puntos de vista. No se puede aun sentar juicio definitivo sobre su valor, pero los resultados obtenidos obligan a la multiplicación de las pruebas.

Laboratorio de Agricultura general de la Facultad, 20 de diciembre de 1926.

BIBLIOGRAFÍA

COMMONWEALTH OF AUSTRALIA INSTITUTE OF SCIENCE INDUSTRY, *Clasificación y descripción de los trigos australianos* (en inglés) Bol. núm. 18, pág. 1-48. Melbourne, 1920.

ROYER M., *Resaltado del cultivo de algunos trigos en los años 1923-24*. *Revista Facultad Agronomía y Veterinaria* de B. Aires, t. V, p. 43-62, (1925).