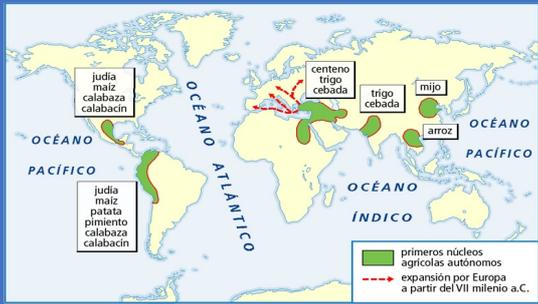


ORIGEN Y EVOLUCIÓN DEL TRIGO

ORIGEN DE LA AGRICULTURA: Cultivo de cereales en Oriente próximo.
INICIO DE RECOLECCIÓN DEL TRIGO: hace 10.000 años

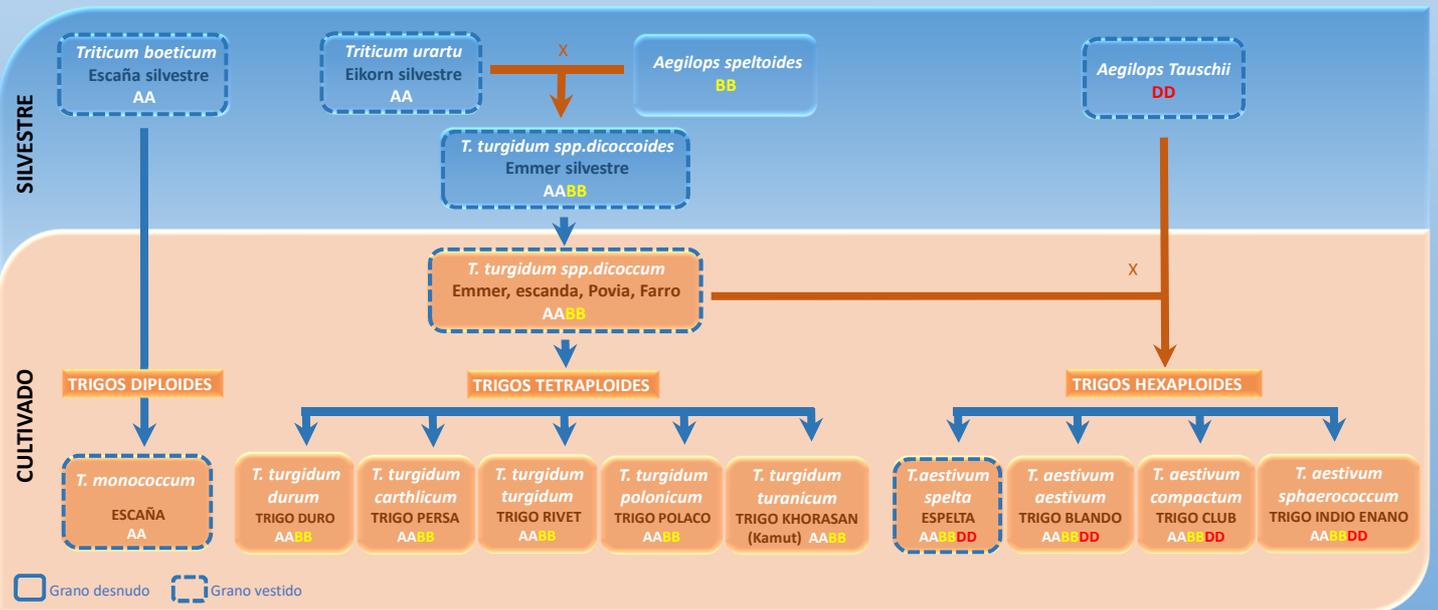
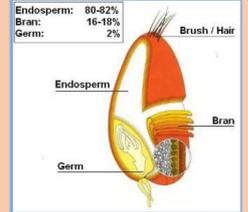


¿POR QUÉ LOS CEREALES SON LA BASE DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA?

- NUTRITIVOS.
- FACILIDAD ALMACENAMIENTO.
- BAJO COSTE.
- ALTA CAPACIDAD SACIANTE.
- ALIMENTO HUMANO Y PARA EL GANADO.

COMPONENTES DEL GRANO DE TRIGO

- ALMIDÓN 65 - 70 %
- PROTEÍNAS 8 - 15 %
- LÍPIDOS 1,4 - 3 %
- AZÚCARES 1 - 2 %
- MINERALES 0,5 %
- AGUA 9 - 15 %



Grano desnudo Grano vestido



Triticum monococcum ESPAÑA

AEGILOPS

Triticum turgidum spp. dicoccum POVIA, FARRO

Triticum durum TRIGO DURO

Triticum turanicum TRIGO KHORASAN

Triticum spelta ESPELTA

Triticum aestivum TRIGO BLANDO

DIPLOIDES (2n=14)

TETRAPLOIDES (2n=28)

HEXAPLOIDES (2n=42)

DIFERENCIAS ENTRE TRIGO DURO Y TRIGO BLANDO

TRIGO DURO

- Destino: pastas (**Endospermo vítreo**)
- Parámetros de calidad:
 - Alto contenido en proteína, vitrosidad, peso específico, color amarillo y calidad de gluten.

TRIGO BLANDO

- Destino: harinas (**Endospermo harinoso**)
- Parámetros de calidad:
 - Alto peso específico.
 - Alto contenido en proteína.
 - Alveograma: valores de W (fuerza), L (elasticidad) y P (tenacidad).

Grano



Destino



Textura vítrea



Textura harinosa

