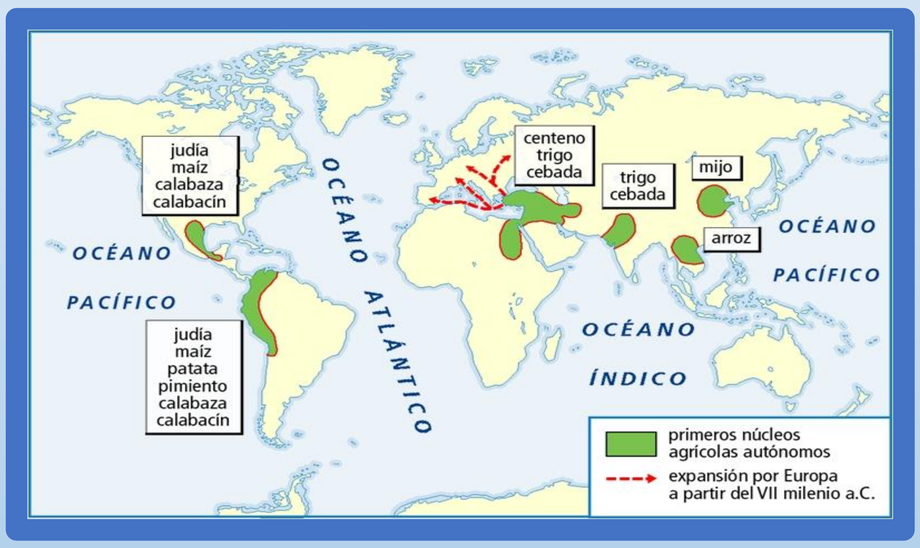
ORIGEN Y EVOLUCION DEL TRIGO

INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO
Junta de Castilla y León
FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL
Unión Europea
Europa impulsa nuestro crecimiento
Proyecto: OBTENCIÓN DE VARIEDADES DE TRIGO DURO ADAPTADAS A CASTILLA Y LEÓN Y DE ALTA CALIDAD PARA LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA

ORIGEN DE LA AGRICULTURA: Cultivo de cereales en Oriente próximo.

Inicio de recolección del trigo: hace 10.000 años

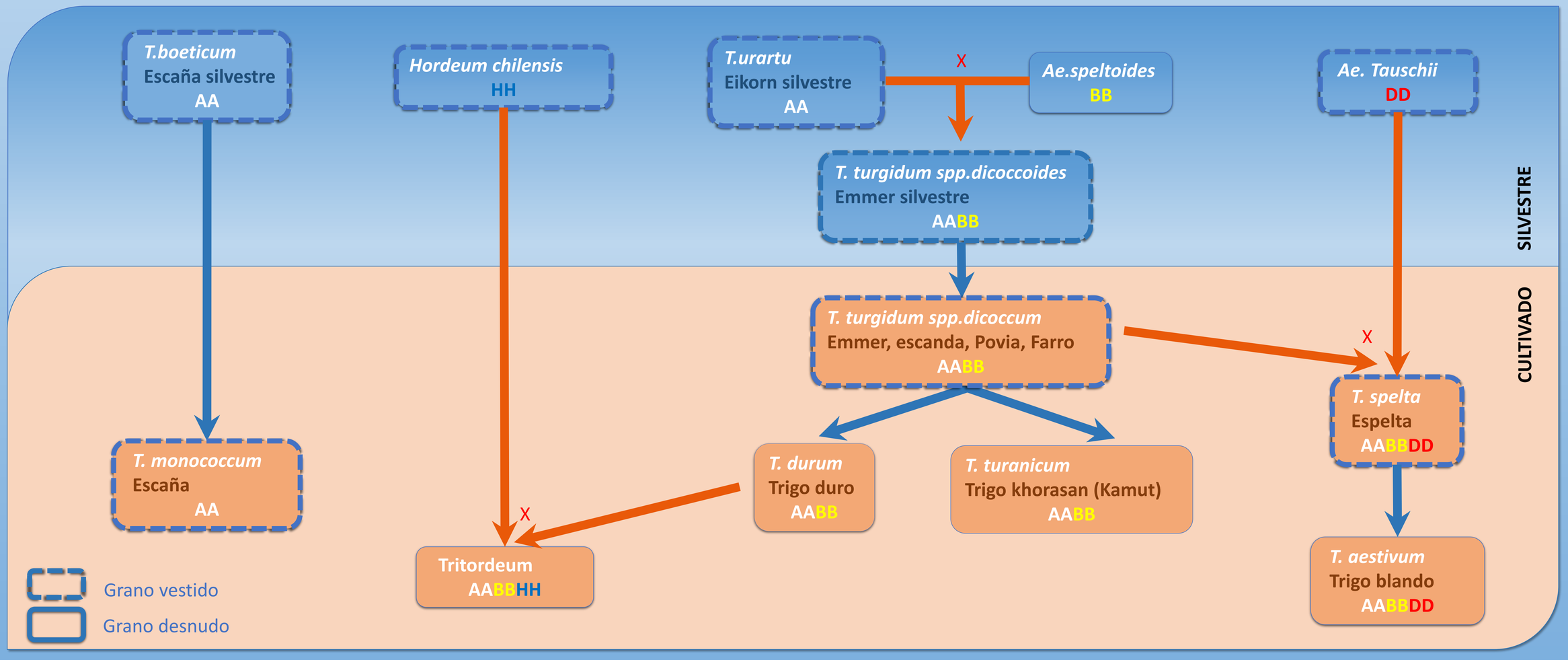


¿PORQUE LOS CEREALES SON LA BASE DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA?

CARACTERÍSTICAS

- Nutritivos.
- Facilidad almacenamiento.
- Bajo coste.
- Alta capacidad saciante.
- Alimento humano y para el ganado.

- Constituyen el **55-60% de la energía diaria** en la dieta mediterránea.
- El **trigo** es el tercer cereal mas cultivado en el mundo.



Triticum monococcum ESCAÑA | AEGILOPS | *Triticum turgidum spp.dicoccum* POVIA, FARRO | *Triticum durum* TRIGO DURO | *Triticum turanicum* TRIGO KHORASAN | *Triticum spelta* ESPELTA | *Triticum aestivum* TRIGO BLANDO

DIPLODES — TETRAPLODES — HEXAPLODES

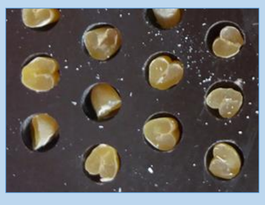
DIFERENCIAS ENTRE TRIGO DURO Y TRIGO BLANDO

TRIGO DURO

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

TRIGO BLANDO

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

Grano		Destino
	 Textura vítrea	
	Textura harinosa	