

Trigo



TEXAS FARM BUREAU®

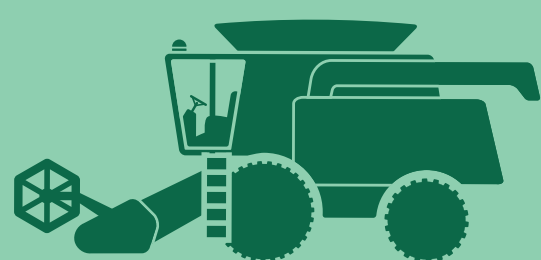
CICLO DEL TRIGO DE TEXAS



Los agricultores plantan trigo en el otoño.



La planta de trigo entra en dormancia invernal después de emerger. Luego, se desarrolla durante la primavera.



Los agricultores cosechan trigo en la primavera.



El grano se transporta a un elevador para su procesamiento y almacenamiento.



El grano se envía a un molino harinero o se exporta al extranjero.



El trigo se muele para convertirlo en harina y se envía a las tiendas de comestibles.

PARTES DE UN GRANO DE TRIGO

Salvado: Capa externa del grano de trigo que contiene la mayor cantidad de fibra.

Endospermo: La capa intermedia del grano de trigo que contiene proteínas, carbohidratos y una pequeña cantidad de vitaminas del grupo B.

Germen: La parte interna del grano de trigo que contiene oligoelementos, grasas insaturadas, vitaminas del grupo B, antioxidantes y fitonutrientes.



TIPOS DE HARINA

Harina de todo uso:

Harina blanca molida a partir de trigo duro o de una mezcla de trigo duro y blando.



Harina con levadura:

Un producto elaborado añadiendo sal y levadura a harina de uso general o harina de todo uso.



Harina para pasteles:

Posee propiedades intermedias entre la harina de uso general y la harina para pasteles.



Pastel:

Harina muy fina molida de trigo blando.



PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES

MÉXICO

FILIPINAS

JAPÓN

¿SABÍAS?

¡Se siembran un promedio de 5 millones de acres de trigo en Texas!

PRINCIPALES TIPOS DE TRIGO CULTIVADOS EN TEXAS

TRIGO ROJO DURO DE INVIERNO

Posee excelentes características para moler y para la elaboración de pan. También se utiliza para fideos asiáticos, panecillos duros, panes planos, harina de uso general y cereales.

TRIGO BLANDO ROJO DE INVIERNO

Es un trigo de gluten débil con excelentes características para moler y para hacer galletas, galletas saladas, pretzels, pastelería y panes planos.

TRIGO ROJO DURO DE PRIMAVERA

Se utiliza para productos de trigo "de diseño," como panes de horno de solera, panecillos, cruasanes, bagels y bases para pizza.