



## **CALIDAD BROMATOLÓGICA DE LÍNEAS AVANZADAS DE TRIGO (*Triticum aestivum* L) SEMBRADOS EN DIFERENTES LOCALIDADES DEL VALLE DE TOLUCA**

María Dolores Mariezcurrena Berasain<sup>1</sup>, Dora Luz Pinzón Martínez<sup>1</sup>, Luz Raquel Bernal Martínez<sup>1</sup>, Ana Tarin Gutiérrez Ibáñez<sup>1</sup> y Diego Corona González<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Facultad de Ciencias Agrícolas. nekkane16@hotmail.com

El trigo es el 2do grano fundamental para alimentación del Mexicano, aunque solo una porción de lo cultivado, cumple satisfactoriamente los requerimientos de la industria panadera. Existen factores ambientales que determinan la calidad del grano (genotipo) y por este motivo, es necesario incrementar las investigaciones para disminuir los efectos de los factores adversos como las amenazas del cambio climático. Por lo anterior, el motivo de esta investigación es determinar los genotipos sobresalientes en cuanto la Calidad Bromatológica de los granos de Líneas Avanzadas (CIMMYT) sembradas en tres Municipios del Estado de México (San Mateo Otzacatipan, Jocotitlán y Metepec). Para lo cual, se determinó el contenido de Proteína y Cenizas, principalmente. Se realizó un ANOVA ( $P \geq 0.5$ ) y para diferencias significativas entre tratamientos, se aplicó una prueba de comparación de medias DMS al 5%. Así, las Líneas Avanzadas (LA) mostraron contenidos de Proteína y Cenizas recomendada para la Industria Panadera, en cualquiera de las poblaciones estudiadas, principalmente la LA 5. Por lo que se sugiere, que dicha LA podría funcionar como materia prima para elaboración de Pan en el Valle de Toluca y ser cultivado en cualquiera de las Localidades mencionadas, sin afectarse su calidad.

Tomás, G. D. 2003. Interacción genotipo por ambiente sobre caracteres de calidad comercial e industrial en trigo pan (*Triticum aestivum* L.). Tesis de Maestría. Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires, Argentina. Pág. 11-16. Vázquez, M. M. 2003. Evaluación agroindustrial de tres variedades pre comerciales de trigo. Ciencia y Tecnología, 13, 2013, pp. 117-132, 1850-0870.