

¿Qué porcentaje de granos dañados tiene mi soja?

Pablo Marasas¹, Ramiro Carretero^{1,2}, Agustín Rocha²

¹Laboratorio Marasas & Asociados - ²Laboratorio Agronómico SA

Las condiciones climáticas de la presente campaña han causado significativas desmejoras en la calidad de los granos de soja.

La comercialización del grano de soja se basa en la Norma XVII -S.A.G.P y A. 151/2008 En ella se establecen las condiciones por las cuales un grano es considerado **dañado**:

4.4. Granos dañados: Son aquellos granos o pedazos de granos de soja que presenten alteración sustancial en su color, forma y/o textura normal interna y externa, no debiéndose castigar como tales a aquellos granos que presenten solamente manchas o alteraciones en la superficie conservando su parte interna inalterada.

Tal cómo indica la norma, no debemos guiarnos por el aspecto externo de los granos. Debemos abrirlos por el medio y evaluar su aspecto interno

A su vez, esta norma determina distintos tipos de daños, de los cuales describiremos solo los que están ocurriendo con mayor frecuencia en la presente campaña

4.4.1. Brotado: Todo grano que haya iniciado manifiestamente el proceso de germinación.

El brote debe asomar y ser bien evidente. Si la zona del embrión está hinchada pero el brote no asoma , no es grano brotado



4.4.2. Fermentado y ardido: Todo grano o pedazo de grano que presente un oscurecimiento manifiesto en **más del CINCUENTA POR CIENTO (50%)** de su parte interna, acompañado por una alteración en su estructura debida a un principio de descomposición.

4.4.5. Podrido: Comprende todo grano o pedazo de grano totalmente deteriorado por procesos avanzados de descomposición.

Para evaluar correctamente si un grano corresponde a la categoría de fermentado y ardido o podrido no es suficiente la observación externa. Debe realizarse una apreciación visual interna para verificar: i) si existe un oscurecimiento manifiesto y ii) que ese oscurecimiento se exprese en mas del 50 % del grano

