

Introducción

El Trigo Espelta (TE) fue incorporado en el 2017 por el Ministerio de Agroindustria de la Nación al Código Alimentario Argentino definiéndolo en el Capítulo IX ('Farináceos-cereales, harinas y derivados') Artículo 657 tris - (Resolución Conjunta: Secretaría de Agregado de Valor y Secretaría de Políticas Regulación e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación N° 7 - E/2017): "Se entiende por Trigo Espelta (Dinkel, Escaña, Espelta) a la semilla sana, limpia, y bien conservada de distintas variedades de *Triticum spelta L.*" En el mercado argentino existen dos variedades registradas ante el INASE (Instituto Nacional de Semillas).

Se diferencia del trigo pan y candeal en aspectos tales como la apariencia física del grano y las propiedades nutritivas, Se utiliza en todo tipo de productos artesanales (panes, galletas, etc)

Materiales y Métodos

Para conocer las características físicas de TE se analizó grano durante dos campañas consecutivas : Peso Hectolítrico, Peso de mil granos, proteína y cenizas

Resultados

Datos promedio	Peso Hectolítrico kg/hl	PMG g	Proteína (Base 13,5% humedad)	Ceniza (s.s.s)
Campañas 2018-2019	73,75	30,4	10,8	2,202



Conclusiones

Para ampliar el conocimiento de los aspectos funcionales y nutricionales del TE , actualmente INTA trabaja en un proyecto involucrando capacidades de diferentes ámbitos (Castelar, Marcos Juárez, Barrow) con el fin de caracterizar industrialmente los cultivares de TE realizados bajo un sistema de producción orgánica.