



La qualitat de la colza; el període de formació del gra i la recol·lecció, moments decisius

El principals requeriments de qualitat són el contingut en greix (superior al 40 %), la humitat de gra (inferior al 9 %) i la presència d'impureses (inferior al 2 %). El contingut en greix varia entre varietats i es veu influenciat per la fertilització nitrogenada. La humitat del gra i la presència d'impureses depèn de les condicions en que s'efectua la recol·lecció.

Perquè es cultiven varietats de colza 00 ?

Totes les varietats de colza convencional que es conreen són del tipus 00, que donen uns baixos continguts en àcid erúic (< 1-2 %) i en glucosinolats (< 25 μmols/g), els dos principals paràmetres que condicionen la qualitat del gra i l'aptitud per a usos alimentaris. El glucosinolats són compostos orgànics rics en sofre que, en continguts massa elevats dins les farines de colza, disminueixen l'apetència i causen desordres fisiològics en el bestiar. Malgrat que els continguts en les varietats actuals són normalment baixos, es poden observar diferències entre elles (Taula 1).

Un cop garantits genèticament els dos paràmetres anteriors, s'exigeix:

- Contingut en oli superior al 40 (o 42 %)
- Humitat del gra inferior al 9 %
- Presència d'impureses inferior al 2 %

Contingut en oli

Depèn de la genètica de cada varietat (Taula 1). Tot i això, no sempre els assaigs mostren resultats suficientment clars per realitzar una classificació, ja que en molts d'ells no s'observen diferències significatives entre el material vegetal.

Una de les pràctiques culturals que més determina el contingut en greix és la fertilització nitrogenada, de forma que amb les aportacions més altes de nitrogen s'obtenen els valors més baixos (Figura 1).

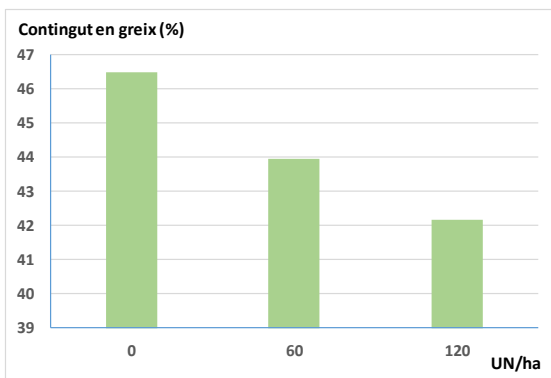


Figura 1. Contingut en greix en funció de la quantitat d'adob nitrogenat. La Tallada d'Empordà. Campanya 2016-17. Varietat ES IMPERIO.

Taula 1. Contingut en glucosinolats i en oli de varietats de colza.

VARIETAT	CONTINGUT EN GLUCOSINOLATS*	CONTINGUT EN OLI
ALBATROS	Baix	Mitjà a alt
ARSENAL	Baix	Mitjà a alt
ASTRONOM	Baix	Mitjà
ATENZO	Baix	Mitjà / Mitjà a alt
DIFFUSION	Mitjà	Mitjà
DK EXPERTISE	Mitjà	Mitjà
DK EXPOWER	Baix	Mitjà / Mitjà a alt
ES AQUAREL CL		Mitjà
ES HYDROMEL	Mitjà	Mitjà
ES IMPERIO	Mitjà	Mitjà
GRAF	Baix a mitjà	Mitjà a alt
HARCOL		Mitjà
HEKIP		Mitjà
PT256	Baix	Mitjà a alt
SY CARLO	Baix	Mitjà
SY CASSIDY	Baix	Mitjà
TREZZOR	Baix a mitjà	Mitjà a alt

* Classificació realitzada a partir de Terres Inovia, 2017

Pot variar entre campanyes depenent de les condicions climatològiques.

Durant les cinc darreres campanyes el valor mitjà obtingut en algunes zones productores ha estat del 41,8 % (Taula 2)

Taula 2. Humitat, contingut en greix i impureses de les collites de colza dels anys 2013 a 2017.

Informació facilitada per Grans del Lluçanès, SL

CAMPANYA	Humitat (%)	Contingut greix (%)	Impureses (%)
2012-13	7,1 ± 1,4	42,1 ± 1,8	2,4 ± 0,2
2013-14	8,1 ± 1,2	41,9 ± 2,4	2,0 ± 0,3
2014-15	7,5 ± 1,2	41,9 ± 1,8	1,7 ± 0,6
2015-16	8,4 ± 1,0	40,9 ± 2,3	2,1 ± 0,5
2016-17	7,1 ± 1,1	42,4 ± 1,8	1,8 ± 0,3

Humitat del gra i presència d'impureses

La recol·lecció s'ha de realitzar quan la humitat del gra baixa per sota del 9 %.

Determinar aquest moment no sempre és senzill ja que no totes les síliques arriben a maduresa fisiològica en la mateixa data. Normalment existeixen uns dies de diferència entre les de la tija principal, que hi arriben abans, i les de les ramificacions. En moments propers a la recol·lecció poden coincidir síliques seques i altres de verdes, principalment a les branques més baixes. En el procés fins la maduresa el gra passa de color verd a vermellós i finalment negre, que indica que ja s'ha arribat a aquest estadi. **Cal garantir que totes les granes han arribat a maduresa de forma que no s'observin síliques verdes i no hi hagin grans verds o immadurs.**

L'assecatment de les palles tampoc es produeix de forma homogènia. La tija principal sol aguantar més temps verda que la resta, principalment en plantes amb un fort desenvolupament vegetatiu. **És recomanable esperar que la major part de les tiges siguin suficientment seques (humitat inferior al 15 %), encara que s'hagi de retardar uns dies la recol·lecció.** No cal oblidar que les varietats actuals són més resistents a la dehiscència de les síliques. També és aconsellable que la recol·lectora dalli la colza el més amunt possible, amb el que es bat una fracció menor del cultiu, evitant aquelles parts potencialment menys seques.

Si es realitza la recol·lecció quan les síliques no són madures i/o les palles són massa humides les pèrdues de producció poden ésser importants i la qualitat de la collita es pot veure afectada amb una humitat del gra i una presència d'impureses massa elevades. La quantitat de gra no recollida pot superar el 10 % de la producció (pot arribar a 400 – 500 kg/ha) . Aquestes pèrdues són degudes tant a síliques massa verdes que la recol·lectora no desgrana prou bé, com a grans que cauen al terra darrera la màquina.

Per contra, si la recol·lecció es realitza massa tard, quan les plantes ja són massa seques, es poden produir pèrdues de rendiment per la caiguda de gra davant del capçal de la recol·lectora.

Les cinc darreres campanyes els valors mitjans de la humitat del gra i de la presència d'impureses en algunes de les principals zones productores de l'interior de Catalunya han estat del 7,6 % i del 2,0 %, respectivament (Taula 2).



Bibliografia

Terres Inovia, 2017. Guide du culture colza. Ed. Terres Inovia.

