

Grano duro della valle San Joaquin - California

QUALITA' • DEL • RACCOLTO • 2008

Contee della California : Madera, Fresno, Kings, Tulare e Kern

Caratteristiche Molitorie, Semolina e Pasta delle Varieta' del Desert Durum®

	Desert King		Fortissimo		Platinum	
	'08	'07	'08	'07	'08	'07
CHICCHI						
Proteine						
Secco (%)	13.9	14.2	14.5	14.2	14.2	14.2
All' origine (%)	12.9	13.2	13.5	13.2	13.1	13.2
(12% Umidità)	12.3	12.5	12.8	12.5	12.5	12.5
Umidità (%)	7.1	7.4	7.2	7.4	7.7	7.3
Peso per 1000	52.6	36.9	44.9	36.9	43.0	41.9
Dimensione dei chicchi						
Grande (%)	96	59	84	59	84	74
Media (%)	4	40	16	40	16	25
Piccola (%)	0	1	0	1	0	1
SEMOLINA						
Estrazione Totale (%)	72.1	75.1	71.1	75.1	74.1	75.0
Semolina Extraction (%)	64.0	64.8	61.5	64.8	63.6	65.0
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	1.80	2.04	1.87	2.04	1.91	1.95
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	0.71	0.98	0.79	0.98	0.94	0.96
Proteine {All' origine (%)}	11.0	11.4	11.6	11.4	11.4	11.4
Falling Number (sec)	624	598	559	598	571	604
Puntatura (n/10 in.)	9	15	8	15	9	8
Glutine Umido (%)	31.4	27.8	33.5	27.8	32.3	31.1
Glutine Secco (%)	11.5	10.7	12.4	10.7	11.9	11.6
Alveografo						
W	126.3	104.8	130.6	104.8	166.2	145.7
P/L	1.45	1.07	1.05	1.07	0.95	0.96
Colore del valore 'b'	23.6	29.5	27.3	29.5	27.6	28.8
PASTA						
Colore ¹						
Punteggio	8.9	9.8	9.8	9.8	8.9	9.2
Valore 'b'	39.8	44.0	44.0	44.0	41.0	42.3
Peso dopo la Cottura (g)	30.8	29.9	30.0	29.9	30.4	30.4
Perdita alla Cottura (%)	7.5	7.7	7.5	7.7	7.8	8.1
Durezza (g cm)	6.1	6.6	5.4	6.6	5.7	7.0

¹ Colore della pasta e semola - Minolta chromameter Model CR-200. Dati meteorologici, terreni, e pratiche di coltivazione possono influire sia sulla qualità di tutte le varietà tra gli anni che sui lotti particolari di qualsiasi varietà. Proteine/frumento e semola - Leco Combustion Nitrogen Analyzer Model TruSpec. La regolazione manuale dei molini pilota può rendere incomparabili tra annate i valori dell'estrazione.