

Grano duro della valle San Joaquin - California

QUALITA' • DEL • RACCOLTO • 2007

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

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

	Fortissimo		Platinum	
	'07	'06	'07	'06
CHICCHI				
Proteine				
Secco (%)	14.2	14.0	14.2	14.0
All' origine (%)	13.2	13.0	13.2	13.0
(12% Umidità)	12.5	12.4	12.5	12.4
Umidità (%)	7.4	7.6	7.3	7.6
Peso per 1000	36.9	43.8	41.9	43.8
Dimensione dei chicchi				
Grande (%)	59	79	74	79
Media (%)	40	21	25	21
Piccola (%)	1	0	1	0
SEMOLINA				
Estrazione Totale (%)	75.1	73.3	75.0	73.3
Estrazione della Semola (%)	64.8	63.8	65.0	63.8
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	2.04	1.86	1.95	1.86
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	0.98	1.18	0.96	1.18
Proteine {All' origine (%)}	11.4	11.2	11.4	11.2
Falling Number (sec)	598	543	604	543
Puntatura (n/10 in.)	15	5	8	5
Glutine Umido (%)	27.8	28.0	31.1	28.0
Glutine Secco (%)	10.7	10.2	11.6	10.2
Alveografo				
W	104.8	192.4	145.7	192.4
P/L	1.07	0.97	0.96	0.97
Colore del valore 'b' ¹	29.5	27.9	28.8	27.9
PASTA				
Colore ¹				
Punteggio	9.8	9.0	9.2	9.0
Valore 'b'	44.0	41.6	42.3	41.6
Peso dopo la Cottura (g)	29.9	30.8	30.4	30.8
Perdita alla Cottura (%)	7.7	7.3	8.1	7.3
Durezza (g cm)	6.6	6.8	7.0	6.8

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.