

Grano duro della valle San Joaquin - California

QUALITÀ • DEL • RACCOLTO • 2004

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

Caratteristiche Molitorie, Semolina e Pasta delle Varietà del Desert Durum®

	Crown	Kronos	Mohawk
	'04	'04	'04
CHICCHI			
Proteine			
Secco (%)	14.3	15.1	14.5
All' origine (%)	13.3	14.0	13.3
(12% Umidità)	12.6	13.3	12.7
Umidità (%)	7.6	7.6	7.7
Peso per 1000	49.0	51.3	44.8
Dimensione dei chicchi			
Grande (%)	92	93	90
Media (%)	8	7	10
Piccola (%)	0	0	0
SEMOLINA			
Estrazione Totale (%)	75.9	74.9	73.1
Estrazione della Semola (%)	63.3	62.8	62.6
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	1.82	1.84	2.20
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	0.78	0.78	0.72
Proteine {All' origine (%)}	11.4	12.0	11.3
Falling Number (sec)	547	595	487
Puntatura (n/10 in.)	11.3	7.9	11.0
Glutine Umido (%)	32.0	33.3	30.6
Glutine Secco (%)	11.6	11.8	10.9
Alveografo			
W	151.4	200.6	190.7
P/L	1.16	3.77	1.26
Colore del valore 'b'	24.7	27.1	28.1
PASTA			
Colore ¹			
Punteggio	8.7	9.6	9.1
Valore 'b'	39.5	43.1	41.7
Peso dopo la Cottura (g)	31.1	30.8	31.3
Perdita alla Cottura (%)	8.3	7.2	8.2
Durezza (g cm)	6.8	7.5	6.7

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 i lotti particolari di qualsiasi varietà. Proteine/frumento e semola - Leco Combustion Nitrogen Analyzer Model FP428.