

# Grano duro della valle San Joaquin - California

## QUALITA' • DEL • RACCOLTO • 2003

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

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

	Kronos		Mohawk	
	'03	'02	'03	'02
<b>CHICCHI</b>				
Proteine				
Secco (%)	14.8	14.0	13.8	13.0
All' origine (%)	13.7	13.0	12.6	12.1
(12% Umidità)	13.0	12.3	12.1	11.4
Umidità (%)	7.5	7.4	8.1	7.3
Peso per 1000	54.2	50.5	57.0	51.0
Dimensione dei chicchi				
Grande (%)	95	94	95	96
Media (%)	5	6	5	4
Piccola (%)	0	0	0	0
<b>SEMOLINA</b>				
Estrazione Totale (%)	73.4	74.5	72.5	74.5
Estrazione della Semola (%)	62.5	62.4	62.5	62.2
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	1.88	1.69	1.73	1.58
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	0.83	0.72	0.77	0.77
Proteine {All' origine (%)}	11.8	11.1	10.9	10.2
Falling Number (sec)	658	578	620	538
Puntatura (n/10 in.)	7.9	10.4	6.2	11.7
Glutine Umido (%)	30.7	29.0	28.1	27.9
Glutine Secco (%)	11.2	11.2	10.6	10.4
Alveografo				
W	209.0	162.5	207.9	194.6
P/L	2.62	2.00	3.05	2.07
Colore del valore 'b'	26.0	26.9	29.3	29.4
<b>PASTA</b>				
Colore <sup>1</sup>				
Punteggio	8.7	9.5	9.6	9.9
Valore 'b'	40.0	42.7	44.5	46.1
Peso dopo la Cottura (g)	30.3	29.9	30.7	29.8
Perdita alla Cottura (%)	8.3	7.2	8.7	7.9
Durezza (g cm)	6.1	6.9	6.3	6.8

<sup>1</sup> 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.