

# San Joaquin Valley, California DURUM

## QUALITA' • DEL • RACCOLTO • 2002

Madera, Fresno, Kings, Tulare, and Kern counties of California

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

CHICCHI	Kofa	Kronos	Mohawk
	'02	'02	'02
Proteine			
Secco (%)	13.2	14.0	13.0
All' origine (%)	12.2	13.0	12.1
(12% Umidità)	11.6	12.3	11.4
Umidità (%)	7.3	7.4	7.3
Peso per 1000	54.0	50.5	51.0
Dimensione dei chicchi			
Grande (%)	94	94	96
Media (%)	6	6	4
Piccola (%)	0	0	0
<b>SEMOLINA</b>			
Estrazione Totale (%)	77.4	74.5	74.5
Estrazione della Semola (%)	64.0	62.4	62.2
Ceneri/Frumento (%)	1.71	1.69	1.58
Ceneri/Semola (%)	0.70	0.72	0.77
Proteine {All' origine (%)}	10.5	11.1	10.2
Falling Number (sec)	698	578	538
Puntatura (n./10 in.)	10.6	10.4	11.7
Glutine Umido (%)	28.3	29.0	27.9
Glutine Secco (%)	10.2	11.2	10.4
Alveografo			
W	270.7	162.5	194.6
P/L	1.98	2.00	2.07
Colore del valore 'b'	27.2	26.9	29.4
<b>PASTA</b>			
Colore <sup>2</sup>			
Punteggio	10.0	9.5	9.9
Valore 'b'	44.9	42.7	46.1
Peso dopo la Cottura (g)	29.9	29.9	29.8
Perdita alla Cottura (%)	7.7	7.2	7.9
Durezza (gcm)	7.4	6.9	6.8

<sup>1</sup> Colore della pasta e semola - Minolta chromameter Model CR-200. Nota: I valori presentati sono medi ponderati calcolati per caratterizzare l'intero raccolto di ogni varietà. 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.