

Trigo Durum del Valle San Joaquín de California

CALIDAD • DE • LA • COSECHA • 2004

Los Condados Madera, Fresno, Kings, Tulare y Kern de California

Características de Molienda, Semolina y Pasta de las Variedades de Desert Durum®

	Crown	Kronos	Platinum
TRIGO	'04	'04	'04
Proteína			
Seca (%)	14.3	15.1	14.5
Tal Cual (%)	13.3	14.0	13.3
(12% humedad)	12.6	13.3	12.7
Humedad (%)	7.6	7.6	7.7
Peso de 1000 granos (gr)	49.0	51.3	44.8
Distribución del Tamaño de Grano			
Grande (%)	92	93	90
Mediano (%)	8	7	10
Pequeño (%)	0	0	0
MOLIENDA Y SEMOLINA			
Extracción Total (%)	75.9	74.9	73.1
Extracción de la Semolina (%)	63.3	62.8	62.6
Ceniza de Trigo (Tal Cual % Humedad)	1.82	1.84	2.20
Ceniza de la Semolina (Tal Cual % Humedad)	0.78	0.78	0.72
Proteína (Tal Cual % Humedad)	11.4	12.0	11.3
Falling Number (seg)	547	595	487
Puntos Negros (No. por 64.5cm ²)	11.3	7.9	11.0
Glúten Húmedo (%)	32.0	33.3	30.6
Glúten Seco (%)	11.6	11.8	10.9
Alveógrafo			
W	151.4	200.6	190.7
P/L	1.16	3.77	1.26
Valor 'b' de color	24.7	27.1	28.1
PASTA			
Color ¹			
Puntaje	8.7	9.6	9.1
Valor 'b'	39.5	43.1	41.7
Peso Cocido (g)	31.1	30.8	31.3
Pérdida por cocción (%)	8.3	7.2	8.2
Firmeza (g/cm)	6.8	7.5	6.7

¹ Color de la pasta y semolina: cromatógrafo Minolta Modelo CR200. Variaciones en la calidad de cualquiera de estas variedades o en un lote particular, a través de los años, pueden deberse a diferencias en el clima, en los suelos o en las prácticas de cultivo. Proteína del trigo y la semolina - - Analizador de combustión de nitrógeno Leco, Modelo #FP 428.