

# Valle de San Joaquín, California DURUM

## 2017 CALIDAD DEL CULTIVO

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

### Características de las Variedades de Durum (Molienda, Sémola, y Pasta)

	Desert King HP	Fortissimo	Miwok	Platinum	Volante
<b>Trigo</b>	<b>'17</b>	<b>'17</b>	<b>'17</b>	<b>'17</b>	<b>'17</b>
Proteína (12% Humedad)	13.7	11.8	12.9	11.4	11.9
Ceniza de Trigo (12% Humedad)	1.77	1.95	1.84	1.85	1.77
Humedad	8.5	8.7	7.3	7.0	7.4
Falling Number (seg)	535	395	559	499	500
Micro Sedimentación (CC)	53	45	37	49	49
<b>Peso Específico</b>					
lb/bu	59.8	63.1	63.6	63.9	62.4
kg/hl	77.9	82.1	82.8	83.2	81.2
Peso de 1000 Granos (gr)	41.1	45.7	52.4	49.1	51.1
<b>Distribución del Tamaño de Grano</b>					
Grande/Mediano/ Pequeño	83/17/0	91/9/0	98/2/0	95/5/0	93/7/0
<b>SEMOLINA</b>					
Extracción Total (%)	72.8	73.5	77.3	76.3	74.9
Extracción de Semolina (%)*	69.1	69.2	73.5	71.7	70.6
Proteína (14% Humedad)	12.7	10.7	11.9	10.2	11.0
Ceniza de Trigo (14% Humedad)	0.85	0.78	0.81	0.84	0.81
Puntos Negros (no/10 sp in)	27	30	27	37	27
Gluten Húmedo (14%)	33.0	27.8	33.6	26.6	29.5
Índice de Gluten	69	52	17	82	40
Valor 'b' de Color	29	29	26	29	30
<b>MIXOGRAFO</b>					
Absorción (%)	62.6	59.6	61.5	58.9	60.1
Tiempo pico (min)	3.3	3.5	2.5	4.0	3.0
Altura máxima (mu)	57.0	44.0	50.0	50.0	46.0
Puntaje MT (1-8)	8	5	5	8	5
<b>ALVEOGRAFO</b>					
P (mm)	104	88	82	106	79
L (mm)	67	29	51	64	58
P/L Ratio	1.5	3.0	1.6	1.7	1.4
W (10-4 joules)	281	115	170	275	186
<b>PASTA</b>					
Color L*	57.7	58.4	57.8	56.7	57.6
Color b*	42.0	43.3	41.5	40.6	40.9
Puntaje Color	9.5	10.0	9.5	9.0	9.0
Peso Cocido (gr)	29.2	29.8	29.7	30.0	29.6
Pérdida por cocción (%)	5.2	6.0	5.6	6.0	6.0
Firmezas (gr/cm) <sup>2</sup>	5.4	4.6	5.1	4.1	5.1

Pasta y color de la sémola - Minolta Chromameter Modelo CR-200. El clima, los suelos y las prácticas culturales pueden influir en la calidad de todas las variedades entre años y de lotes particulares de cualquier variedad. Proteína de trigo y sémola - Leco Combustion Nitrogen Analyzer Modelo TruSpec. Se muelen <sup>1</sup>2017 muestras utilizando un molino de laboratorio Buhler modificado con configuraciones idénticas y equipadas con purificadores de laboratorio Miag en el Laboratorio de Calidad de Trigo / Pasta Diaria de North Dakota State University en Fargo, North Dakota. <sup>2</sup>Pasta La firmeza se determina utilizando Stable Micro Systems TA.XT2 Texture Analyzer con una nueva cuchilla para pasta. Los resultados no se pueden comparar con años anteriores ya que se probaron con diferentes cuchillas.