

2003 Trigo Blanco Duro de California



Variedad: Klasic

	Proteína Intermedia (11.0% - 12.4%)	Proteína Alta (12.5% y Mayor)
TRIGO		
Proteína¹		
Dry Basis	13.4	14.9
Tal cual (%)	12.2	13.6
12% humedad	11.8	13.1
Humedad (%)	8.7	8.6
Peso Específico		
lb/bu	61.3	59.8
kg/hl ⁴	80.6	78.7
Peso de 1000 Granos (gr.)	38.4	37.0
Indice Dureza (SKCS)	71.2	68.2
Distribución del Tamaño de Grano		
Grande (%)	80	75
Mediano (%)	20	24
Pequeño (%)	0	1
MOLIENDA		
Extracción ² (%)	70.8	69.4
Proteína Trigo (base seca)	13.4	14.9
Proteína Harina ¹ (base seca)	12.2	13.4
Cenizas del Trigo (base seca)	1.70	1.79
Ceniza de Harina (base seca)	0.54	0.55
HARINA		
Proteína Harina ¹ (14% Hum)	10.5	11.5
Ceniza de Harina (14% Hum)	0.46	0.47
Glúten Húmedo (14% Hum)	27.5	30.4
Falling Number (seg.)	408	412
FARINOGRAMA		
Tiempo de Llegada (min.)	1.5	2.0
Pico de Mezcla (min.)	5.1	7.3
Tolerancia de Mezcla (min.)	14.3	15.4
Absorción (%)	59.7	60.8
RESULTADOS DE PANIFICACIÓN		
Volumen del Pan ³ (cc)	849	913

1) Proteína de trigo y harina: Analizador de Nitrógeno por Combustión, Modelo FP 428.

2) Prueba rendimiento de la molienda: Molino Brabender Quadromat Senior, modificado en 1997.

3) Volumen de panificación = método AACC 10-10B.

4) Conversiones de peso específico, de libras/bushel a kg/hl de acuerdo con FGIS-PN-97-5, $\{(1.292 \times (\text{lb/bu}) + 1.419)\}$.

