
DESERT DURUM[®]

QUALITA' • DEL • RACCOLTO • 2001

ANALISI COMBINATA DEL RACCOLTO ARIZONA/CALIFORNIA



Arizona Grain Research and
Promotion Council
2120 E. Allen Rd.
Tucson, AZ 85719
Telephone: (520) 318-7271
Fax: (520) 318-7272

California Wheat Commission
P.O. Box 2267
Woodland, CA 95776
Telephone: (530) 661-1292
Fax: (530) 661-1332
Email: info@californiawheat.org
www.californiawheat.org

DESERT DURUM®

La denominazione "Desert Durum" è stata brevettata con la collaborazione dell'ufficio brevetti statunitensi sotto la supervisione dell'Arizona Grain Reserch and Promotion Council e la California Wheat Commission. Solo il grano duro prodotto negli stati dell'Arizona e California può usare la denominazione Desert Durum®.

Il Desert Durum® è prodotto in zone irrigue pianeggianti del deserto dell'Arizona e California. Queste sono regioni caratterizzate da elevate temperature (nei mesi Maggio--Giugno la temperatura media è di 32°C) e bassa piovosità (la precipitazione annuale media è meno di 200mm). Il Desert Durum® è seminato tra Dicembre e Febbraio e raccolto in Maggio e Giugno. E' offerto sul mercato circa tre mesi prima dei grani duri primaverili prodotti nelle altre aree produttive del Nordamerica.

Il Desert Durum® è usualmente commercializzato "Identity Preserved" sia in U.S.A. sia nel mercato estero. Il sistema dell'identità garantita permette al compratore di acquistare una varietà grano con specifici parametri qualitativi confacenti ai loro bisogni. I volumi di grano annualmente richiesti sono contrattati in "pre-semina" con agricoltori esperti che utilizzano sementi certificate e conservati in identità fino alla data di consegna richiesta dal compratore.

I dati presentati in questo report sono stati ottenuti da campioni rappresentativi dei volumi prodotti per singola varietà. E' stato campionato almeno l'80% del raccolto utilizzando tecniche di campionamento approvate a livello di statistica agraria. Pertanto questi dati ben definiscono il raccolto 2001 del grano duro del deserto sia nella sua totalità che per singola varietà.

La macinazione e le analisi di pasta e di semola sono state effettuate dal laboratorio di qualità del C.W.C. Lo staff del laboratorio lavora a stretto contatto con le aziende sementiere ed i compratori al fine di garantire un'accurata valutazione della qualità del raccolto attuale e del materiale di selezione.

Produzione: Desert Durum®

(tonellate metriche)

Anno	Arizona	California	Totale
2001	215,468	231,471	446,939
2000	219,541	250,839	470,380
1999	194,139	231,334	425,473
1998	411,503	428,649	840,152
1997	225,259	336,115	561,374
1996	411,095	375,578	786,673
1995	231,716	179,516	411,231
1994	232,804	152,545	385,349

Caratteristiche di Molizione, Semolina e Pasta delle Varietà del Desert Durum®

	Nuove Varietà					
	Alamo ¹	Crown ¹	Matt	Platinum ¹	Sky ¹	YU895 ¹
CHICCHI						
Proteine	'01	'01	'01	'01	'01	'01
Secco (%)	17.2	16.4	15.9	15.4	15.2	17.0
All' origine (%)	16.1	15.4	14.7	14.4	14.2	15.8
(12% Umidità)	15.1	14.4	14.0	13.6	13.4	15.0
Umidità (%)	6.6	6.3	7.5	6.4	6.4	7.3
Peso per 1000	49.3	37.3	36.7	43.7	44.6	42.9
Granulometria						
Grande (%)	91	82	91	72	86	92
Media (%)	9	18	9	27	14	8
Piccola (%)	0	0	0	1	0	0
GRANO MOLITO E SEMOLA						
Estrazione Totale (%)	75.6	79.3	74.4	73.7	73.3	71.3
Estrazione della Semola (%)	63.8	61.0	62.0	62.9	61.1	60.0
Ceneri/Frumento (%)	1.83	1.94	1.79	2.06	1.74	1.69
Ceneri/Semola (%)	0.91	0.84	0.80	0.95	0.89	0.74
Proteine (All' origine(%))	14.1	13.2	12.5	12.0	12.0	13.8
Falling Number (sec)	765	588	643	619	727	551
Macchie (n/10 in.)	32.8	40.3	32.1	36.0	24.0	10.0
Glutine Umido (%)	35.2	36.4	33.8	31.8	31.3	34.4
Glutine Secco (%)	13.2	13.5	12.2	11.3	11.4	12.6
Alveografo						
W	304.8	143.0	192.2	188.4	238.2	151.7
P/L	1.50	0.54	1.10	1.10	1.31	0.90
Colore del valore 'b'	27.0	26.6	27.4	30.9	28.6	26.5
PASTA						
Colore ²						
Punteggio	8.3	8.6	9.9	9.5	9.4	9.0
Valore 'b'	40.0	39.7	45.2	44.2	43.0	41.1
Peso dopo la Cottura (g)	29.1	30.3	29.6	30.3	30.3	30.2
Perdita alla Cottura (%)	6.9	7.1	6.4	7.3	7.0	6.4
Durezza (g cm)	8.1	8.0	8.2	7.4	7.5	7.7

¹ Campioni limitati disponibili per analisi, contattate il California Wheat Commission per ulteriori informazioni. ² 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 lotti particolari di qualsiasi varietà. Proteine/frumento e semola - Leco Combustion Nitrogen Analyzer Model FP428.

Caratteristiche di Molizione, Semolina e Pasta delle Varietà del Desert Durum®

	Varietà Affermate													
	Duraking		Kofa		Kronos		Mohawk ¹		Ocotillo		Ria ¹		WestBred 881	
	'01	'00	'01	'00	'01	'00	'01	'00	'01	'00	'01	'00	'01	'00
CHICCHI														
Proteine														
Secco (%)	15.9	14.3	16.1	16.0	15.0	15.2	17.2	15.7	15.8	14.9	15.2	14.7	16.2	15.6
All' origine (%)	14.8	13.3	15.0	14.9	13.9	14.1	16.1	14.6	14.8	13.8	14.2	13.7	15.1	14.5
(12% Umidità)	14.0	12.6	14.2	14.1	13.2	13.4	15.1	13.8	13.9	13.1	13.4	12.9	14.3	13.7
Umidità (%)	6.7	6.7	6.6	6.8	7.0	7.0	6.4	6.9	6.6	7.1	6.9	6.9	7.0	7.0
Peso per 1000	40.0	41.4	46.3	52.9	51.9	52.8	50.5	49.2	39.7	47.7	44.9	45.5	46.6	51.3
Granulometria														
Grande (%)	86	77	91	94	95	94	89	88	86	89	87	86	94	95
Media (%)	14	22	9	6	5	6	11	12	14	11	13	14	6	5
Piccola (%)	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
GRANO MOLITO E SEMOLA														
Estrazione Totale (%)	77.2	71.8	76.6	76.6	73.6	74.7	70.8	76.4	74.9	75.1	75.1	75.8	75.0	75.1
Estrazione della Semola (%)	62.7	61.8	63.0	63.2	61.5	62.3	59.2	61.7	62.9	63.1	63.6	63.2	61.9	62.4
Ceneri/Frumento (%)	1.82	1.82	1.95	1.87	1.96	1.87	1.99	1.81	1.90	1.93	1.80	1.77	2.03	1.85
Ceneri/Semola (%)	0.81	0.82	0.89	0.82	0.77	0.84	0.89	0.88	0.86	0.75	0.72	0.76	0.84	0.78
Proteine (All' origine (%))	12.7	11.0	13.0	12.9	12.0	12.1	13.5	12.9	13.3	11.8	12.4	11.9	13.0	12.3
Falling Number (sec)	520	464	797	768	577	643	1337	841	604	562	572	561	646	641
Macchie (n./10 in.)	27.2	28.7	29.1	29.8	24.9	21.4	15.5	26.6	32.4	26.2	22.8	41.1	30.0	31.2
Glutine Umido (%)	33.0	31.0	33.4	35.2	29.2	32.8	36.1	35.2	35.2	33.4	31.0	33.2	33.5	36.5
Glutine Secco (%)	12.0	11.6	12.1	13.1	10.7	12.2	13.0	13.1	12.9	12.4	11.3	12.2	12.1	13.5
Alveografo														
W	119.2	165.7	251.1	290.0	180.9	185.3	204.1	223.5	117.0	133.9	161.7	140.0	208.1	176.2
P/L	0.79	1.26	1.28	1.47	1.64	1.41	1.43	1.24	0.58	0.72	1.39	1.14	1.24	0.97
Colore del valore 'b'	26.2	26.0	26.8	26.8	26.8	26.4	27.2	29.7	24.4	25.8	28.3	27.4	25.9	26.1
PASTA														
Colore ²														
Punteggio	8.1	8.2	9.2	9.0	9.2	8.9	10.0	9.1	9.1	9.2	9.2	9.1	8.8	8.9
Valore 'b'	38.5	38.5	44.2	42.0	42.4	41.4	47.6	42.6	41.1	41.1	42.5	41.0	41.1	41.0
Peso dopo la Cottura (g)	29.8	30.0	29.5	29.6	29.4	29.4	29.0	29.8	29.7	29.6	30.0	29.6	29.3	29.3
Perdita alla Cottura (%)	7.1	7.5	7.0	7.1	7.4	7.1	7.1	7.2	7.0	7.7	6.9	7.8	7.0	6.9
Durezza (g cm)	7.7	7.1	6.9	8.4	7.3	7.7	8.0	7.9	7.6	7.6	7.4	7.1	8.0	8.4

¹ Campioni limitati disponibili per analisi, contattate il California Wheat Commission per ulteriori informazioni. ² 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.

Risultati Medi Dei Gradi

	Dati del Raccolto			Dati Relativi a Carichi di Duro		
	1999	2000	2001	98/99	99/00	00/01
Proteine (%) (12% umid)	13.3	13.8	13.8	----	----	----
Classificato Grade n. 1 (%)	Oltre il 90% è classificato n°1			99	N/A	100
HVAC (%)	95.1	96.0	93.0	91.0	95.2	95.0
Umidità (%)	7.4	6.7	7.2	8.2	7.5	7.1
Peso Specifico						
lb/bu	62.9	62.3	63.8	62.9	62.8	62.4
kg/hl	81.9	81.1	83.1	81.9	81.8	81.2
Danni (%)	0.2	0.6	0.1	1.0	1.1	1.1
*Corpi Estranei (%)	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
*Rotti/Striminziti (%)	0.6	0.6	0.5	0.5	0.6	0.6
Difetti Totali (%)	0.9	1.0	0.8	1.7	1.9	1.9
*Dockage (%)	0.5	0.5	0.8	0.6	0.5	0.5
*Total residui (%)	1.3	1.3	1.5	1.3	1.3	1.3
Umidità (%)	7.4	6.7	7.2	8.2	7.5	7.1
Grano Netto (%) ¹	91.4	92.1	91.4	90.6	91.3	91.7
CTW (%) ²	108.8	109.6	108.8	107.9	108.7	109.2
MWVI ³	91.9	91.2	91.9	92.7	92.0	91.6

*I residui totali sono quei fattori rappresentati sul certificato di classificazione che vengono puliti nel mulino.

Nota: I campioni sono stati raccolti dal California Department of Food and Agriculture Grain and Commodity nelle stazioni di Imperial, Corcoran in California e Yuma, Casa Grande in Arizona. I dati sul carico di Desert Durum® rispecchiano le informazioni ottenute dai certificati ufficiali di esportazione. La conversione del peso da lb/bu a kg/hl secondo le norme FGIS-PN-97-5, $\{(1.292 \times \text{lb/bu}) + 0.630\}$. ¹Grano Netto = $[100\% - (\text{Corpi estranei} + \text{Rotti e Striminziti} + \text{Altri scarti}) \times (100\% - \text{Umidità})] / 100\%$. ²GRANO PULITO E BAGNATO (GPB%) = $[100\% - (\text{Corpi estranei} + \text{Rotti e Striminziti} + \text{Altri scarti}) \times (100\% - \text{Umidità})] / (100\% - 16\% (\text{bagnamento}))$. ³Indice del Valore Molitorio del Grano (IVMG) = $100\% / \text{GPB}$.

2001 Desert Durum®: Risultati Medi di Grano Classificato Appartenente a Varietà Distinte

	Alamo	Crown	Duraking	Kofa	Kronos	Matt	Mohawk	Ocotillo	Platinum	Ria	Sky	Westbred 881	YU895
Proteine (%) (12% Umid)	14.7	14.3	13.5	14.1	13.0	13.5	14.3	14.5	13.2	13.6	12.8	14.5	14.3
Classificato Grade n. 1 (%)	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/
HVAC (%)	99	97	97	98	96	97	99	97	98	97	98	98	98
Umidità (%)	6.0	5.5	6.5	5.8	7.0	7.0	5.0	6.2	6.2	6.6	6.4	6.3	6.0
Peso Specifico													
lb/bu	61.4	59.6	62.6	57.6	60.4	62.8	60.5	62.0	62.0	62.2	61.6	61.2	61.6
kg/hl	80.0	77.6	81.5	75.0	78.7	81.8	78.8	80.7	80.7	81.0	80.2	79.7	80.2
Danni (%)	0	0	0	0	0.1	0	0	0	0	0	0	0.1	0
Corpi estranei (%)	0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0	0.1	0.1	0.1	0	0.1	0.2
Rotti/Striminziti (%)	0.3	0.8	0.9	0.4	0.6	0.2	0.1	0.5	0.9	0.5	0.4	0.3	0.3
Difetti totali (%)	0.3	0.9	1.0	0.5	0.8	0.3	0.1	0.6	1.0	0.6	0.5	0.5	0.5
Dockage	0.3	0.2	0.3	0.5	0.5	0.3	0.7	0.2	0.2	0.5	0.3	0.7	0.6

Nota: Tutti i campioni furono prelevati tramite la FGIS e classificati in base ai silos autorizzati dall'Ispezione Federale di Grano. La conversione del peso da lb/bu a kg/hl secondo le norme FGIS-PN-97-5, $\{(1.292 \times \text{lb/hl}) + 0.630\}$. Classificato Grande N. 1(%) riflette i dati dei campioni composti. 1/Oltre il 90% è classificato n° 1.