

# Grano duro della valle San Joaquin - California

## QUALITA' • DEL • RACCOLTO • 2006

Contee della California : Madera, Fresno, Kings, Tulare e Kern

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

	Crown	Desert King*	Kronos	Mohawk*	Platinum
	'06	'06	'06	'06	'06
<b>CHICCHI</b>					
Proteine					
Secco (%)	15.4	13.2	14.4	15.4	14.0
All' origine (%)	14.2	12.2	13.3	14.4	13.0
(12% Umidità)	13.5	11.6	12.6	13.6	12.4
Umidità (%)	7.4	7.7	7.3	6.8	7.6
Peso per 1000	50.5	41.5	55.1	45.1	43.8
Dimensione dei chicchi					
Grande (%)	81	88	93	85	79
Media (%)	19	12	7	14	21
Piccola (%)	0	0	0	1	0
<b>SEMOLINA</b>					
Estrazione Totale (%)	76.3	70.3	75.7	74.0	73.3
Estrazione della Semola (%)	64.8	63.0	64.7	65.5	63.8
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	1.93	1.82	1.92	1.85	1.86
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	0.89	0.95	0.97	0.74	1.18
Proteine {All' origine (%)}	12.2	10.7	11.4	12.6	11.2
Falling Number (sec)	649	555	580	698	543
Puntatura (n/10 in.)	7	8	6	4	5
Glutine Umido (%)	33.7	28.3	29.8	29.8	28.0
Glutine Secco (%)	12.5	10.3	11.5	10.3	10.2
Alveografo					
W	194.5	160.9	220.7	382.0	192.4
P/L	0.77	1.26	1.67	1.38	0.97
Colore del valore 'b'	24.6	26.4	25.7	29.9	27.9
<b>PASTA</b>					
Colore <sup>1</sup>					
Punteggio	8.3	9.5	8.5	9.5	9.0
Valore 'b'	38.8	42.8	40.4	45.2	41.6
Peso dopo la Cottura (g)	29.7	30.7	30.1	30.8	30.8
Perdita alla Cottura (%)	6.9	7.7	7.7	7.4	7.3
Durezza (g cm)	7.4	6.2	6.9	6.9	6.8

\* Campioni limitati disponibili per analisi <sup>1</sup> Colore della pasta e semola - Minolta chromameter Model CR-200. 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.