

Grano duro della valle San Joaquin - California

QUALITA' • DEL • RACCOLTO • 2009

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

Caratteristiche Molitorie, Semolina e Pasta delle Varieta' del Durum

	Fortissimo		Platinum		Volante
	'09	'08	'09	'08	'09
CHICCHI					
Proteine					
Secco (%)	15.3	14.5	13.7	14.2	14.8
All' origine (%)	14.2	13.5	12.9	13.1	13.8
12% Umidità	13.4	12.8	12.1	12.5	13.0
Umidità (%)	6.8	7.2	6.2	7.7	7.3
Peso per 1000	45.2	44.9	45.5	43.0	52.3
Dimensione dei chicchi					
Grande (%)	84	84	83	84	93
Media (%)	16	16	17	16	7
Piccola (%)	0	0	0	0	0
SEMOLINA					
Estrazione Totale (%)	75.5	71.1	77.6	74.1	78.8
Semolina Extraction (%)	61.6	61.5	62.5	63.6	63.5
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	1.87	1.87	1.72	1.91	1.86
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	0.88	0.79	0.85	0.94	0.86
Proteine {All' origine (%)}	12.3	11.6	11.1	11.4	11.9
Falling Number (sec)	601	559	656	571	596
Puntatura (n/10 in.)	6	8	7	9	5
Glutine Umido (%)	31.8	33.5	29.0	32.3	34.0
Glutine Secco (%)	11.4	12.4	10.4	11.9	12.0
Alveografo					
W	93.0	130.6	166.2	166.2	148.4
P/L	1.31	1.05	0.95	0.95	1.22
Colore del valore 'b'	27.2	27.3	27.6	27.6	27.0
PASTA					
Colore ¹					
Punteggio	9.6	9.8	8.9	8.9	8.7
Valore 'b'	43.0	44.0	41.8	41.0	40.6
Peso dopo la Cottura (g)	30.1	30.0	30.8	30.4	30.0
Perdita alla Cottura (%)	7.8	7.5	8.2	7.8	8.1
Durezza (g cm)	6.9	5.4	6.7	5.7	7.1

¹ 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 TruSpec. La regolazione manuale dei molini pilota può rendere incomparabili tra annate i valori dell'estrazione.