

Grano duro della valle San Joaquin - California

QUALITA' • DEL • RACCOLTO • 2005

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

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

	Mohawk	Kronos	Platinum
CHICCHI	'05	'05	'05
Proteine			
Secco (%)	14.5	15.4	14.0
All' origine (%)	13.4	14.1	13.0
(12% Umidità)	12.8	13.6	12.4
Umidità (%)	7.7	8.6	7.8
Peso per 1000	52.6	52.5	47.3
Dimensione dei chicchi			
Grande (%)	93	94	93
Media (%)	7	6	7
Piccola (%)	0	0	0
SEMOLINA			
Estrazione Totale (%)	76.3	74.5	75.3
Estrazione della Semola (%)	64.5	63.4	63.1
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	1.93	1.82	1.89
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	0.81	0.86	0.94
Proteine {All' origine (%)}	11.5	12.3	11.2
Falling Number (sec)	672	570	483
Puntatura (n/10 in.)	14.6	15.0	14.5
Glutine Umido (%)	30.9	33.6	31.4
Glutine Secco (%)	12.8	13.8	12.1
Alveografo			
W	174.0	187.9	163.4
P/L	1.76	1.41	1.65
Colore del valore 'b'	28.4	26.4	27.5
PASTA			
Colore ¹			
Punteggio	9.4	9.3	8.3
Valore 'b'	42.8	41.9	39.2
Peso dopo la Cottura (g)	29.5	29.4	30.4
Perdita alla Cottura (%)	7.7	7.8	9.5
Durezza (g cm)	7.2	7.8	6.5

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 FP428.